

毋庸置疑,月饼已经成为中秋节期间人们互相传递祝福、表达感恩之心的载体。在众多选择中,老字号企业的产品显然更能获得大众的青睐。因为安全、因为美味、因为特色,更因为多年累积的深厚情感,这一刻,让很多人无法舍弃这种选择——

功德林月饼,伴我过中秋

□文/辞达

必有一款为您而造 ——对号入座选功德林盒装月饼

功德林盒装月饼有那么多品种,款款有特色,究竟选哪一款才好呢?那么,就让我们来帮你对症下药吧——

单位团购传递祝福

A:功德金牌

功德林的拳头产品,盒盖上微笑的弥勒佛形象让人一看就感觉亲切和快乐。品种包括桃仁麻蓉、绿茸香苔、水晶玫瑰、上等五仁等经典品种,性价比极高。

B:功德金缘

功德林精品月饼,内含五仁正果、上等百果、水晶玫瑰、绿茸香苔、桃仁麻蓉、冬云罗汉,口味丰富,包装精美。

馈赠长辈尽显孝心

A:无添加蔗糖月饼

功德林选用木糖醇替代蔗糖,并采用独特的手工加工工艺,使月饼吃起来依然滋润丰盈,感觉和普通月饼没什么两样。尤其是豆沙馅心,细腻无比,回味间是那样香醇的甜,不但受到糖尿病人的喜爱,很多正在减肥的美眉也对它情有独钟呢。



B:功德万福

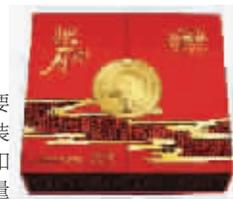
提篮包装,古色古香,内装9只月饼,既有传统品种,又有时尚口味,更难得的是有一只220克的大月饼,尤其适合中秋节当晚全家分而食之,其乐融融!



礼尚往来卓越之选

A:功德映月

送给卓越的朋友,自然要选卓越的月饼,功德映月包装大气,双开式设计尽显体面和尊贵,8只月饼720克的分量也超过常规月饼,尽显卓越。



B:功德圆满

功德林精品月饼的代表,尤其适合送给尊贵的朋友。该礼盒内含精品五仁、精品玫瑰、精品香苔、蜂蜜桃仁、贵妃赏月、罗汉冬菇、杏仁月、仙果月等8只月饼,秉承了功德林月饼一贯的低油、低脂、高营养特色,原料均使用最高规格,卓越的品质只有亲身试过才知道。



功德林销售进入高峰,预购从速
咨询电话:63270218、33100700

特色篇

百年老字号功德林生产的净素月饼属于苏式月饼,它和市场上常见的广式月饼有着很大的区别。

首先,它的饼皮别具特色,是用手工起酥的方法做成的,层次分明,用手一捋就能将下一层来,每层都薄如蝉翼,对着灯光看,好似透明一般。咬上一口,极富嚼劲,既不磕牙又不粘牙,香气醇厚浓郁,还有一点若有若无的奶香,让人觉得回味无穷。

其次,它的馅心以果仁为主,追求的是果仁的完整和清晰。很多人用“货真价实”来形容功德林净素月饼,的确是再合适不过了。吃功德林月饼,每个人都能清楚地知道自己吃到了什么。

作为闻名海内外的素食品牌,功德林一向推崇健康、绿色、营养的餐饮理念。他们出品的月饼,也秉承了这一传统。功德林的月饼属于净素食品,食用时不用担心高脂肪高热量的问题。果仁的选择也偏重营养型,食用油则选择了山茶籽油这样的高档油,以健康绿色为追求目标,让食客不但吃得开心,更吃得营养。

制作篇

功德林的素食烹饪技艺,拥有国家“非物质文化遗产”称号,在行业内可谓是凤毛麟角;功德林素食食品厂的环境和设备,在国内当属一流。前者,提供了软件的保障,后者,提供了硬件的支撑。

功德林对苏式月饼的研究,一年四季不间断。以揉面为例,使多大力、加多少油、揉多少时间,都有严格的讲究,否则饼皮根本不可能起酥,即便起酥口味也是硬邦邦的。在功德林素食食品厂我们看到,揉面的师傅有着丰富的经验,经他们的手揉出的面团,生坯的时候看起来就已经是一层层的了。

苏式月饼最怕的是外观破碎掉皮,这可是一道难关。功德林凭借多年的精心研究,完全攻克了这一难题。观察功德林月饼你会发现,它的外观完整而饱满,放之不变形、不开裂,着实令人称道。

包装篇

在包装设计上,功德林既继承了传统又善于创新。比如,他们的“弥勒佛”包装就是经久不衰的经典品种,

这么多年来,一直深受大众的喜爱,成为功德林的代名词。他们的“飞天”图案月饼也深入人心,让人一看就感觉到浓郁的文化气息和底蕴。今年,他们又新推出了圆形的礼盒,大气的设计以及时尚感颇受年轻人的喜爱。

在包装原料的使用上,功德林的要求很明确——一定要用最好的、最安全的材质。以月饼塑料内衬为例,它紧贴月饼,外观重要,健康安全更重要。“内衬既要能保护月饼,更要安全健康。抗氧率是多少?抗冲击的机械强度怎么样?各项健康指标是多少?我们都有严格的要求,丝毫马虎不得。”功德林负责人如是说。至于功德林月饼使用的塑料薄膜,更是从日本全进口,阻隔性特别高,能大大降低氧气的透过量,达到非常优秀的保香、保鲜效果,安全性还是世界一流的,达到了医疗的标准。

信誉篇

近年来,功德林月饼始终保持每年两位数的增长,体现了老字号企业所焕发的新活力。而支撑这一数字的,是企业一贯的“诚信”作风。

在功德林人的心中,经营之道就是“公道”这两个字。功德林推崇的是“货真价实”,既不玩先提价后打折的噱头,也不漫天要价。这是企业对消费者真正的尊重,也是功德林品牌文化的体现。

今年,月饼的原料也上涨不少。功德林依靠提前采购、减少浪费、合理配置人工等方式消化压力。今年,功德林月饼既没有“瘦身”,8成以上的品种也维持原价。

服务篇

这几年,功德林门店有计划地在全市铺开。一方面,它方便了消费者就近提货,但另一方面,它也对企业的配送能力提出了更严格的考验。尤其是临近中秋那几天,怎么保证各品种有序地供应,既不积压又不缺货,着实是一道“难题”。

采访中了解到,在配送方面,功德林经营者以实时监控的“销售-提货”数据为基础,结合多年来累积的实战经验,再辅以全天待命的临时调配手段,确保消费者能顺利领到心仪的月饼。在这里我们要建议大家,领取月饼尽量趁早,如果数量大的话,最好能提前打电话到门店预约,这样可有备无患。