

广告

新民晚报

## 今年冬天不再寒冷

随着一股强冷空气振沪，大购网特推羊毛蚕丝四季子母被和防钻毛羊毛子母被两款冬被，助大家温暖过冬。

### 100%天然蚕丝搭配 100%精选羊毛，相得益彰

蚕丝是天然的动物纤维，因而有较高的吸湿性和透气性。蚕丝被具有轻、薄、柔等特点。蚕丝被素来就有“冬暖夏凉”的特性，四季皆可用，具有很广的适用性，蚕丝的蚕丝被内芯选用100%



睡姿牌羊毛蚕丝四季子母被，母被羊毛被6斤，子被蚕丝被2.5斤，暖心价398元/组。

## 羊毛被-冬天温暖的选择

被子的种类很多，醇厚扎实的羊毛被、轻盈保暖的羽绒被、柔适亲肤的蚕丝被，羊毛被比起其他材料制成的被子，有什么优良的性质值得购买呢？

蚕丝是天然纤维中相当出色的被芯材料，各项性能都比较出色，缺点是怕压、轻盈性和保暖性比较难以兼顾，且价格昂贵。

羽绒被轻盈，也最保暖，但不容易透气，且不贴身。舒适性相对差些，价格也贵。



睡姿牌羊毛蚕丝四季子母被，母被羊毛被6斤，子被蚕丝被2.5斤，暖心价398元/组。

## 窖藏八年 传承惊喜

如果说大自然给了“三沾茅庐”一份厚礼，那“三沾茅庐”则还给世人一个惊喜。这个惊喜，就是凝聚了一代又一代茅台镇酿造者的智慧、跨越两千年的独特酿造工艺。

在中国数千年的酿造史上，酱香酒的酿造工艺极为复杂，即使在世界酿造业中，亦非常罕见。要破解酱香酒的“国”字密码，需从其复杂工艺切入。



酒精度: 53%vol

好的酱香型白酒从生产到出厂至少经历五年，如此漫长的生产周期往往令许多酿造者望而却步。但“三沾茅庐”酱香型白酒顺应自然规律，严格按照传统生产工艺进行生产，端午采曲，重阳投料，九次蒸煮、八次加曲、八次堆积入池发酵、七次取酒，历时整整一年。七批次酒称之为新（原浆）酒，分批次储藏至少二年后，再由著名酿酒大师拿老酒调制勾味及口感后称之为基酒，再窖藏5年后才上市销售，出厂时间至少为8年。酿造工艺之复杂，是其它众多白酒都做不到的。这也是

**新民晚报 | 大购网**

(每天8:00~20:00)  
订购热线: 52927777

登录大购网www.xinmindagou.com  
在线订购。(团购订单请来电咨询)

## 老字号 新风尚—床品也要喜气“羊羊”

不论是颠沛流离的战乱年月，还是节衣缩食的饥荒时代，或是物质丰裕的今日小康，老百姓最简单满足的幸福，都来自一个温馨的家。张温暖舒适竹床。新年将至，阿拉上海人都爱给家里添置一套新行头，喜气洋洋过大年，追求“亲肤温暖”的体验，一款高品质全棉绒布床品，无疑是最适合新年拥有的。

大统牌是1939年成立的老品牌床上用品，已有70余年的历史悠久。大购网特别推荐：大统牌冬季全棉绒布床上用品4件套，绒面丰满、柔软舒适、图案优雅、透气吸湿、轻盈保暖，特别适宜冬季使用，是一款典雅清新、时尚优雅的新产品。

本产品采用100%全棉绒布面料生产，高支高密、紧实细密，从而料至成品均有同一家公司生产，品质有保证。总公司位于中山西路800弄57号紫虹大厦12楼A座，其工厂所属上海华盛纺织品有限公司，是一家集织布厂、印染厂、服装厂外销为一体的纺织专业公司，拥有进口设备及一流技术力量，国产及进口面料种类齐全，产品远销中国香港、日本、韩国、美国、澳大利亚等亚洲欧美各地区及国家，在国内外享有良好的信誉。

老字号，却不乏新时尚。大统牌四件套花色图案均根据当季流行，由专业设计

师进行特别设计，采用环保印花工艺，印染工艺精密，花色均匀柔和，过度自然，彰显最高品质。



现大购网隆重推出大统牌床品四件套，市场参考价：358元/套，现优惠价270元/套(8种款式商品可选)，为满足消费者的需求，现有众多花型面市，欢迎大家选购。把新年的礼物，春天的温暖带回家。订购热线：52927777，或登陆大购网www.xinmindagou.com进行购买吧！！！

**新民晚报 | 大购网**

订购热线: 52927777  
(每天8:00~20:00)

另外也可登录大购网  
www.xinmindagou.com  
在线订购。(团购订单请来电咨询)



扫一扫关注  
大购网微信

## 大购特推年夜饭:杏花楼“和味”大盆菜火爆热销,销量过半,欲购从速!

沪港通了，沪上流行起哪一种地道香港美食呢？2015年年夜饭的火爆热点，无疑是杏花楼的港式“和味”大盆菜，自推出短短不到1个月的时间，限量3000份已经销售过半。临近过年更是订单不断，想购买的朋友可要抓紧哦！

**火爆原因揭秘一：**  
**杏花楼“和味”大盆菜 烹饪考究,料足味美**

百年老店杏花楼，拥有原班香港、广东大厨，推出的粤菜始终与香港同步。本次隆重推出的“和味”大盆菜，烹饪方法十分考究，分别经过扒、炸、烧、煮、焖、卤后，再层层装盒而成，内里更有乾坤。用料丰富，汤浓鲜美，配送不锈钢锅，可送货到家，直接加热即可食用。



用。简单干净，让父母省心省力，在家就能吃上一顿高端大气上档次的年夜饭。

精心挑选南非牛鲍、日本𫚕鱼、深海鱼肚（花胶）等高级食材作为顶层，中间一层是煮鸭肫、鸡中翅、港式鱼丸、肉圆等应节堂菜，底层是腐竹、娃娃菜、花菇、肉皮等吸收汤汁的配菜，分层摆放入

盆中，和在一起，丰富的材料一层层叠进大盆之中，融汇出一种特有滋味。淋上特别熬制的鲍汁浓汤，既能提鲜，亦可让蔬菜吸收酱汁的鲜香。一层一层吃下去，汁液交融，味道馥郁而浓郁。

**火爆原因揭秘二：**  
**杏花楼“和味”大盆菜 盆满钵满,阖家团圆**

盆菜乃香港儿时围村的地方风味特色菜，而今在广东沿海地区、香港乃至东南亚都有吃盆菜的习俗。每逢聚餐、喜宴、庆功等喜庆节日，大盆菜是必选的菜式，盆菜单可荟萃百菜百味，包罗万象，其“盆满钵满”的形态，尽显生意兴隆、繁荣兴旺之寓意，因而深得香港名人、明星、商界人士的喜爱。

吃盆菜也是众多香港人除夕夜里必不可少的环节，以大、香、全著称的盆菜，至今延续的一款浓浓的温情。过年时，一家人围在一起，一边品尝丰盛且热气腾腾的盆菜，一边闲话家常，其乐融融。吃盆菜时一定不需客气，就算用筷子将菜翻来翻去都不算失礼，因为好料沉到底，多种自在的吃法更适合阖家团圆。

**大购网携手杏花楼，独家销售“和味”大盆菜提货券：588元（3-4人份），988元（6-8人份）两种规格，限量3000份，时尚而脱俗，是过年阖家团聚的首选。**



扫一扫关注  
大购网微信