

浦东品牌南汇翠冠梨上市热销

果皮薄 果心小 水分足 糖度高



欲购买由浦东南汇翠冠梨品牌合作联社成员单位生产的“南汇翠冠梨”，请认准商标、二维码、专用包装箱和产品合格证。可登陆浦东农协协会网址：
<http://www.pdnxh.com>

生产单位：南汇翠冠梨品牌合作联社
服务热线：20980235



新疆红枣 特惠30元/袋

和田十年树龄一级骏枣	新疆特产阿拉尔灰枣一级
450克/袋 市价58元	500克/袋 市价58元
现优惠价30元/袋	现优惠价30元/袋



2袋起售 上海包邮

订购热线：021-52927777

好锅配好油 免费抱回家

国仁康为扩大市场推广

宣传，特开办“好锅配好油”免费发放活动，现面对上海55周岁以上居民可免费无条件领取麦饭石炒锅一口

和野生山茶油一瓶，实名制申请通过后，即可无条件免费领取，每人限领一份，不可重领，代领。参与过本平台其它宣传活动的不可参与本次活动。

报名时间：8:30-17:00

报名热线：400-728-1868



新疆阿克苏灰枣夹核桃仁

每袋39元/275克
2袋起售 包邮

买3袋送1袋阿克苏十年树龄灰枣(500克)

·枣夹核桃，两种营养一起吃
·独立小包装，美味又方便

订购热线：021-52927777



在传统味道上不断创新 到第一食品尝尝虾仁鲜肉月饼



临近中秋，鲜肉月饼香味再次飘逸在上海街头商场。上海人喜爱鲜肉月饼，鲜肉月究竟哪家强？去年中秋，上海电视台《人气美食》栏目取自南京路、淮海路5家著名商家烘制的鲜肉月饼，将标志去掉，请著名美食家作一次横向盲评，并进行直播。盲评结果，第一食品的黑毛土猪鲜肉月饼在这5家中获得第一名。由此，第一食品鲜肉月饼声名鹊起。今年中秋前，第一食品鲜肉月饼刚一出炉，便引起新老吃客的追求，排队者络绎不绝(见图)。

“猪状元”黑毛土猪肉做馅

第一食品鲜肉月饼馅心，所采用的黑毛土猪肉，全部来自国家农业部授予的“无公害农产品养殖基地”的上海猪状元畜牧综合场。这家畜牧场出栏的黑毛土猪，用豆渣、酒渣、菜叶饲养，肉质鲜美有韧劲。鲜肉月饼馅全部采用“猪状元”黑毛土猪肉，且量足味鲜，月饼皮又是手工制作，酥脆松软，尝一口，肉香绕颊，回味无穷。今年，第一食品仍将现制现烘的黑毛土猪鲜肉月饼作为主打产品，而且继续以亲民的“工薪价”面市。



虾仁鲜肉月饼闪亮登场

今年第一食品在保持传统口味基础上进行了大胆创新，虾仁鲜肉月饼就是一个创新杰作。虾仁鲜肉月饼，鲜肉部分仍用“猪状元”黑毛土猪肉，再添进一定数量的新鲜虾仁(见图)。该月饼还是手工制作，现场烘制。产品一推出，即受到消费者的欢迎。尝一口虾仁鲜肉月饼，那种独特的回味真让人难忘：它既有土猪肉的韧劲，又有新鲜海虾的鲜嫩，汁水溢流，满口余香，简直让人置身于一场盛宴之中。



肉松咸蛋黄月饼受青睐

除推出虾仁鲜肉月饼外，现场烘制的肉松咸蛋黄月饼又是第一食品今年的创新产品。月饼馅心的肉松全部来自太仓优质长丝肉松(见图)，咸蛋黄产自优质高邮咸蛋。咬一口肉松咸蛋黄月饼，其味咸中带甜，其鲜清纯久远。如丝如絮的肉松，若粉若膏的蛋黄，在嘴里一起慢慢溶化，鲜美之味长留在齿舌之间。肉松咸蛋黄月饼酥皮很有特点：它是用手工一层层起酥而成，层次分明，松脆适中。顾客若尝了一只，更有再想尝一只的冲动。



温馨提示：上述第一食品各类鲜肉月饼，除南京东路旗舰店外，杨浦万达店、浦东三鑫店、南桥百联店、宝山万达店、松江平高店、宝山大华店、中环百联店等都有售，顾客请认准柜面及包装上“第一食品”字样，谨防假冒。扫下二维码可网上购买。

款款月饼，都是舌尖的美味 功德林净素月饼推出经典款和时尚款

无论你喜欢经典还是追求时尚，功德林都能满足你。今年功德林散装月饼有10多个口味，分为经典款和时尚款两大类。喜欢什么你就买什么，真正叫“适口者珍”！

经典款的代表当然是“上等五仁”月饼。现在不是大数据时代吗，我们就拿数据说话：自从功德林推出单粒散装月饼，卖得最好的年年都是它。如果你至今没尝过功德林“上等五仁”月饼，我只能说：那的确是一种遗憾。

对美食略有涉猎的人都知道，苏式月饼的好坏，一看饼皮，二看馅心里的果仁。功德林“上等五仁”月饼是纯手工制作的，饼皮是，馅心也是。先说饼皮吧。揉面是最费功夫的，一来时间长，水和油要边揉边加，使其和面粉充分搅拌；二来力度要大，还要有渗透力，就像优秀的按摩师傅做按摩，力量能从手指渗透到肌肉深处一样，揉面的力量也要能从最表层渗透到里面。揉好的面团已经能层层起酥，做成月饼烘烤成型后，每层都可以撕下来，薄如蝉翼，对着灯光看，好似透明一般。尝一口，酥软而富于韧性，回味无穷。再说“上等五仁”月饼馅心里的果仁，有核桃仁、杏仁、橄榄仁等，功德林奉行的是“一分价钱一分货”，贵的原料自然有贵的道理，口感好，品质也高。月饼包馅也是手工操作的，它能确保饼皮厚度一致，又避免了机器包馅对果仁的碾压。掰开“上等五仁”细看，果仁大而饱满，颗粒完整，也就是说，果仁的营养和植物油脂全部被锁在里面，要靠你的牙齿去切割。一口咬下去，馥郁香甜，满足极了。

如果你是“老派人士”，经典款里的“桃仁麻蓉”月饼也是不错的选择。它的馅料有核桃、黑芝麻屑，乍一看黑黑的，很多人又形象地称它为“黑麻月饼”。仔细看你会发现，黑黑的馅料里夹杂着白色的松仁、瓜子仁。懂经的食客在吃的时候，会先咬一口月饼，屏气凝神片刻，再来一次深呼吸，让醇厚的芝麻香气从鼻腔中散出，要知道，只有原料特别新鲜、纯手工制作的好月饼才会有这种香味。

口味偏向时尚的，可以选“椰皇金沙”，椰丝清香宜人，



冷藏后品尝还有浓郁的法式风味，女孩子特别喜欢。

别忙，今年还有更时尚的“鲜花月”系列月饼，“玫瑰果仁”是其中的代表，它以食用重瓣红玫瑰为为原料，代替原来的玫瑰酱，被形象地比喻为“将绽放的花朵做进了月饼里”。透过苏式饼皮，可以看到玫瑰花瓣，这足以勾起人们的食欲。掰开月饼，马上有一股甜滋滋的香气迎面扑来，那是新鲜玫瑰特有的味道，沁人心脾。尝一口，花瓣带着醇正的甜味，和果仁交织在一起，是格外丰腴的满足感。

送给小朋友，我们建议你选“绿茸香苔”，是算得上是经典与时尚的结合。功德林不是将海苔磨成粉状后撒在食

品表面，而是将海苔作为配方融入了馅料中，和果仁融合在一起。这样一来，果仁借了海苔的鲜咸，海苔借了果仁的香脆，交相辉映。

无添加蔗糖月饼也是功德林的特色时尚款。月饼在制作过程中不使用蔗糖，用的是从海藻中提炼出来的“海藻糖”，而口感却和普通月饼完全一样，适合对健康有特别需求的人群。无添加蔗糖月饼有两个口味——无添加蔗糖百果、无添加蔗糖细沙。前者以“果仁搭配和谐”著称，后者是豆沙口味的，企业以大红袍赤豆为原料，秉承传统技法自己铲制蓉沙，豆沙嗅之香气醇厚，观之油光锃亮，尝之细腻甜美。除了单粒包装外，功德林还有专门的无添加蔗糖月饼礼盒，内含无添加蔗糖水晶玫瑰、无添加蔗糖绿茸香苔、无添加蔗糖白玉金松等8只月饼，年年都供不应求，不但成为年轻人赠送长辈的上佳之选，也赢得了每一位追求健康者的青睐。

一样的净素制作，一样的低脂少油，一样的健康营养，却又有着不一样的味道。功德林净素月饼，你还不快点买些尝尝！

功德林散装月饼、盒装月饼均已全面销售中，购买时请认准“功德林”品牌。

