

“黑猪专家”膳博士,美味新品上市!

自两个月前好吃到要预定的两头乌热销以来,近期“黑猪专家”膳博士又出新招:黑猪酱油肉、酱排骨、太湖黑香肠、预煮套肠等新品火热来袭,让消费者在秋天就能吃到冬天才有的年味。

为什么要选用黑猪肉作为酱油肉的原料?从基因角度看,黑猪的肉质、脂肪细腻程度、肌内脂肪含量远远优于普通猪。从饲料角度看,膳博士黑猪吃五谷,又添加“牧草之王”紫花苜蓿草,肉质更为清香。且黑猪活动空间大,生长速度慢,出栏时间更久!

同时,作为“黑猪全产业链第一股”——浙江青莲食品股份有限公司旗下知名肉类品牌,膳博士也是2015年世乒赛、第二届世界互联网大会·乌镇峰会的肉品提供商,更是连续13次完成中国极地科考船“雪龙号”的供货任务。

此次热卖的酱油肉正是选用膳博士的黑猪五花肉,加入民间独家秘制的天然配方,以低温“晾”而非“晒”或者“熏”的方式,所以也叫无熏腊肉,历经风干过程后软糯醇香,脂肪

甚至能透光!

安全是所有食物美味的基础!膳博士率先自建全国生猪质量安全追溯体系,可以追溯生产过程中的每一个环节,完成从源头到餐桌的布局,保障每一口猪肉安全美味。

除了酱油肉,还有哪些美味新品可以尝鲜呢?升级版的太湖黑香肠采用中国四大名猪之一太湖猪的优化猪种,历经三年研制而成,拥有超高好评率:已有江南百年历史风味的“套肠”,在不失传统口味的前提下将其做成了“预煮模式”……想要了解更多膳博士门店新品信息,请关注膳博士微信号:meal-boss。



上海百家膳博士黑猪门店新品同步上市!9月9日—9月11日特推以下精选20家门店有买赠活动:凡购买任意新品4包送控油壶一个(价值20元);任意购买新品3包送不锈钢盆一个(价值15元);任意购买新品2包送大米1包(价值8元);数量有限,赠完为止,详见活动现场海报。

- 1、台湾店:黄浦区台湾路18号
- 2、曲阳店:虹口区赤峰路319号三角地曲阳菜市场107号摊位
- 3、图们店:杨浦区图们路33号门面(图们市场对面)
- 4、东明店:浦东新区东明路永泰路安盛街193号
- 5、福山店:浦东新区福山路49弄1-3号福山农贸市场
- 6、凌兆店:浦东新区灵岩南路1133号凌兆市场6号门面
- 7、浦东之星店:浦东新区镇锁路253号博文菜市场
- 8、遵义店:长宁区遵义路760号美天遵义菜市场9号摊位

- 9、零陵店:徐汇区小木桥路392号
- 10、明鲜店:普陀区曹杨路2347号明鲜市场6号
- 11、莘松店:闵行区莘谭路440号E门面(莘松菜市场对面)
- 12、梅川店:普陀区梅川路829号梅川农贸市场137号
- 13、武定店:静安区武定路1140号武定菜市场20号
- 14、昌化店:静安区昌化路440号昌化菜市场112-113号
- 15、平塘店:长宁区平塘路216号美天平塘菜市场17号
- 16、莲花店:闵行区莲花南路1560号银莲菜市场A1号
- 17、团结店:宝山区团结路16号绿叶市场
- 18、绍龙店:闵行区新南路717号绍龙菜场B19号
- 19、虹梅店:闵行区永德路虹梅南路虹梅菜市场1-15号
- 20、民生店:宝山区高镜镇云西路与高镜路交叉口南150米高跃菜市场

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,鲜肉月饼香飘上海大街小巷。众多鲜肉月饼究竟哪家好?各家产品曾打过擂台。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,请著名美食家作过一次横向盲评,并现场直播。评选结果,第一食品的黑毛土猪鲜肉月饼获得第一名。第一食品鲜肉月饼也由此声名鹊起。今年中秋前,第一食品黑毛土猪鲜肉月饼及虾仁鲜肉月饼竟供不应求,排队购买的消费者络绎不绝(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,量足且肥瘦适中;手工制作的月饼皮,酥脆松软:尝一口,肉香绕齿,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,并继续以亲民的“工薪价”面市。

虾仁鲜肉月饼闪亮登场

虾仁鲜肉月饼是第一食品今年推出的创新之作。虾仁鲜肉月饼馅,鲜肉部分采用“猪状元”黑毛土猪肉,再添进一定数量的新鲜虾仁。该月饼仍是手工制作,现场烘制。产品一推出,即受消费者追捧。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,又有海虾的鲜嫩,汁水溢流,余香满口。该品种常常卖到断档。

肉松咸蛋黄月饼受青睐

现场烘制的肉松咸蛋黄月饼也是第一食品今年的创新产品。馅心的肉松全部来自太仓优质长丝肉松,咸蛋黄来自优质高邮咸蛋。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,真是一种美妙的享受!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。

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盒上“第一食品”字样,谨防假冒。扫下二维码可网上购买。

由于第一食品鲜肉月饼均为手工制作,加之临近中秋,近日,前往购买的消费者大量增加。为减少顾客排队等候时间,即日起至15日中秋节,南京东路食品一店鲜肉月饼柜营业时间提前至早上7时。顾客尝新须趁早!



五芳斋
WU FANG ZHAI

中秋月夕

想说的,用心做
WANT TO SAY, DO IT BY HEART

扫码制作月饼, 赏中秋好礼
订购热线: 400-018-0191

免费领取
新奇九 新产品 新生活

时尚健康,源于灶头,现上海阅康推出“养生在厨房,“油”我“煲”了”的活动。现面对上海市58周岁以上居民可有机会无条件免费领取生态养生煲一份以及牡丹籽调和油一瓶,限量600份,领完为止。(已领者报名无效)

别样生活 健康人生
您的生活“油”我做主 “煲”您满意
肴肴领先 健康相随 “油”我“煲”了

报名热线:4008-013-098
报名时间:9:00--17:00
上海阅康健康管理咨询有限公司 广告

崇明老农的种梨诀窍
——用蛸蜆和黄豆发酵做成的有机肥

去年在大鹏园热销的沪郊晚熟的崇明水蜜今年再度来袭,每一只金灿灿黄澄澄的梨子,捧在手里沉甸甸的,去皮后,咬一口山山蛸蜆的果肉,汁水充盈,老客户都晓得!崇明水蜜梨含有大量的水、糖、蛋白质、维生素、胡萝卜素等多种营养成分,果型端正,果心极小果肉既细腻又清脆。

产地介绍
崇明岛地理位置优越三面临江,一面临海,远离污染;全国第15个“长寿之乡”;中国第一个“长寿之乡”;果园位于崇明岛的腹地,水、空气、土壤均达到国家一级标准。幼果时整树套果套袋,保证整个梨的生长过程中不受外界污染,成熟后采下撕袋即可食用。

酵聚有机肥
我们卖的水蜜梨利用的是大豆和蛸蜆磨成粉以后密封发酵,蛸蜆是一种比蛸蜆更小一点的东西,与前者整个可以入食比,崇明人只吃它的两只钳,身体壳不用,还有一个细微的差别,蛸蜆是海水里长的,蛸蜆却是淡水里生。崇明新河镇福宁农庄的施利平使用发酵了的蛸蜆和黄豆做肥料,这不是什么高科技,恰恰是崇明岛上的老农民过去都是这样种瓜果的。

崇明水蜜梨128元18斤/箱,现已开始预售。每周一、三下午2点截单,每周二、四黑猫发货。
订购电话:52927777网址:www.xinmindagou.com