

有机湖西岛 就在你身边

随着经济的发展,人们在享受现代文明带来的便利和好处的同时,也会关注环境污染、食品安全等问题。如今,人们的生活条件越来越舒适,向往回归自然、追求返璞归真,正成为人类共同的态度和渴望。有机作为一种崭新的生活理念和价值观,以更接近自然的生活方式,体现在吃、穿、住、用等方面。有机生活方式是在告诉我们:“人类的食物应从自然中提取,人类的活动应尊重自然的规律,人与自然需要和谐美好的生存关系。”纵观国际,英国王子、美国总统夫人,都率先用实际行动成为倡导有机生活方式的典范。

四国认证成就传奇湖西岛

在中国,“有机”也并不是一个新名词,上世纪90年代就已由国外引入,近几年来,国内有机食品产业发展也相当迅速,当很多企业开始整合资源,为获得中国有机认证努力奋斗之时,殊不知,已有一家企业默默无闻地

从土壤改造,有机大米的种植开始,潜心十年,从源头做起,目前已将有机食品的产业链延伸到了对柴米油盐酱醋茶七件事的全面纵深,并率先喊出了“四国认证、102项农药检测零残留、国内唯一”的口号,如此高调的口号背后,湖西岛产品是否真的名副其实呢?

稻鸭共作传统种植有机粮

湖西岛有机稻谷、有机糯谷采用中国传统稻鸭共生种植方式,提早播种,缓时收割,施用经过四国认证机构认可的有机肥料,全过程不使用化学农药、化肥、生长调节剂、化学除草剂、化学添加剂和转基因技术。营养成分含量经国家食品质量监督检验中心检测,富含人体健康所需的碳水化合物、蛋白质、膳食纤维和钙、磷、铁、镁等物质。晶莹剔透、清香四溢的湖西岛牌有机大米,烹煮后口感微粘、劲道可口,尤其适于老人、儿童、准妈妈和久病恢复等特定人群食用。



湖西岛 有机晾晒酱油

中华老字号 恒顺万通生产制度
起源公元一九零四年(光绪三十年)

手工酿造 限量

无任何化学添加 无防腐剂

中国有机产品认证
JAS ECOCERT 日本有机产品认证
欧盟有机产品认证
USDA ORGANIC 美国有机产品认证

官方网站 <http://www.cbd5organic.com> 热线电话 400-686-5655

手工酿造非遗工艺换新颜

湖西岛有机大米一部分推向市场销售,其余部分作为有机原料被用来生产手工酿造有机香醋,进一步渗透有机食品加工领域。湖西岛手工酿造有机香醋选用农场自产有机大米、采用国家非物质文化遗产名录瓦缸分层发酵技术手工精酿,视之鲜亮,食之醇厚,整个酿造、发酵过程均经过中国、日本、欧盟、美国四国的有机认证,无任何化学添加,适用于蘸食、烹饪及浸渍等需要。严格的质量管理体系、生产过程控制体系、可追溯体系,缔造出国内同类产品手工有机酿造四国认证的唯一。

原豆发酵四季晾晒铸精华

开门七件事,柴米油盐酱醋茶。湖西岛手工酿造有机晾晒酱油的问世,填补了四国认证手工酿造国内同类产品的市场空白。不同于日式酱油所用的脱脂大豆(即大豆脱油后的豆饼),湖西岛手工酿造有机晾晒酱油精选经四国认证的有机原豆为原料,经中华老字号恒顺万通古法手工酿造后置于露天瓦缸内,凝聚365天日月之精华,色泽天然,可用于食物上

色,也可替代味精增加鲜美。一斤黄豆只出一斤酱油的高标、无防腐剂、无任何化学添加的高质,成就无与伦比的酱香浓郁、味醇香正。可用于佐餐、凉拌或烹调炒菜等调味需求。

透过湖西岛有机产业链的深层分析,可见品牌的信心建立关键在于质量。随着有机食品市场的规范、认证新规的出台,一些冠以有机名头的“假有机”“伪有机”也会随着监管制度的健全而被淘汰出局,有机食品市场将逐步得以净化,继而去伪存真。湖西岛产品作为真正有机食品的表率,已经走在了市场的前列,展现出中国有机食品的希望。据悉,湖西岛手工酿造有机晾晒酱油、湖西岛手工酿造有机香醋已进入北京(家乐福、燕莎商城、婕妮路、沃尔玛、华堂、华联 BHG、乐活城)、上海(全家便利)、广东(华润万家)、青岛(海信)、大连(麦凯乐)等商超市场,或可登录 <http://eshop.cbd5organic.com/> 进行网上订购。湖西岛有机大米和糙米也将于5月下旬推向市场。有机食品作为朝阳产业,具有广阔的市场前景,需要更多类似湖西岛这样的良心企业加入进来。我们有理由相信有机食品的明天会更好,那么,真正的有机生活离我们其实并不遥远。



湖西岛 有机香醋

中华老字号 恒顺醋业生产制度
起源公元一八四零年(道光二十年)

手工酿造 限量

无任何化学添加 无防腐剂

中国有机产品认证
JAS ECOCERT 日本有机产品认证
欧盟有机产品认证
USDA ORGANIC 美国有机产品认证

官方网站 <http://www.cbd5organic.com> 热线电话 400-686-5655

二〇一二上海中国国际食品与饮料展览会 希腊优质葡萄酒与食品亮相



希腊出口促进组织将首次组织15个希腊贸易公司和生产商参加第十三届中国国际食品和饮料展览会的展览(2012年5月9-11日,上海新国际展览中心)。共计19家

希腊贸易公司和生产商参加 SIAL 2012 展览会。希腊出口组织对希腊高质量的葡萄酒和食品对中国市场的出口非常重视,中国消费者是希腊扩大其高质量葡萄酒和食品的消费主要目标消费人群。

近年来在希腊出口到中国的食品中,葡萄酒和橄榄油出口量增长显著。去年希腊向中国出口的橄榄油总量(主要为特级初榨橄榄油)同比增长了约80%,希腊葡萄酒的出口量较2010年更是激增了285%。除此之外,种类丰富的食品(例如意大利面、菲达奶酪和其他种类奶酪以及酸奶、预加工食品,烘焙类食品包括饼干、糖果巧克力、蜂蜜、预加工的水果如桃、杏等)广受中国消费者欢迎,销量增长显著。

希腊食品出类拔萃的质量及其独特性在欧盟中被认可,大约100种希腊产品被授予 PDO(原产地保护认证)和 PGI(地理标志保护认证)。该术语在欧盟中被首次使用,以确保某些在特定地理区域,通过公认的流程生产加工而成的食品具有可靠性。自古以来,葡萄酒和橄榄油的生产一直是希腊文明至关重要的部分,并且希腊在欧洲葡萄酒和橄榄油发展过程中发挥着核心作用。数目众多的本土葡萄品种,宜人的气候加之肥沃的土壤使得希腊能为全世界的葡萄酒爱好者提供品尝出众独特、美酒的良机。此外,希腊特级初榨橄榄油也成为世界橄榄油行业的质量参考标准。

SIAL 2012 将展示的希腊本土葡萄酒中包括四个特别的、适合亚洲人口味和亚洲餐饮文化的酒,如“Assyrtiko-Santorini”(来自爱琴海上特别的生态环境的火山岛屿 Santorini 的白葡萄酒)、“Moscho-Mantinia”(来自奔罗伯尼萨半岛中北部 Mantinia 高原的味道清香的白葡萄酒)、“Agiorgitiko-Nemea”(红肉的知己,与奔罗伯尼萨半岛的 Nemea 地区的神话和历史相连接的葡萄酒)、“Xino-Naoussa/Amynteo”干红,产自希腊西北部,是浓厚味道佳肴的理想佐餐葡萄酒。古希腊在欧洲的葡萄酒文化的发展中发挥了非常重要的作用。在过去的四十年,希腊葡萄酒工业努力重振名声,重新跻身世界最好的葡萄酒行列。希腊拥有丰富的葡萄品种,有着超好的葡萄种植气候,无与伦比的葡萄酒生产传统和技术资源。今天的希腊葡萄酒将给全球葡萄酒爱好者带来新的喜悦。

希腊驻沪总领事卡尔佩里斯博士、经济与商务领事福蒂斯·马努萨基斯先生以及新闻处主任海恩福先生出席了展会开幕式。



九大“仙草”之首——铁皮石斛

提起铁皮枫斗,想来很多注重养生之道的人都不会陌生,因为这可是一种和冬虫夏草齐名的名贵滋补品。但自古以来,因为运输和保存上的难题,人们在市面上却很难一睹铁皮枫斗原材料铁皮石斛植株的芳容。为此增靓生物科技事业机构在沪上特推出了“铁皮石斛鲜草直送”活动,这棵曾经只有达官显贵才能享用的“仙草”,现正逐步走进寻常百姓家。

■ 阴虚现代人健康之大碍

在现代都市里,人们常会面临烟酒过量、工作压力过大、夜生活频繁、营养过剩或营养结构不合理等问题,遭遇诸如环境污染、气候异常、慢性疾病、手术、放化疗等无奈,而平日上班族经常会感到累、疲劳这些亚健康状态也莫不与阴虚有关,因此,滋阴乃现代人特别是都市白领健康养生的首要问题。

■ 铁皮石斛鲜品:摄取“仙草”精华最之道

“其实,铁皮石斛以鲜品为上。”上海中医药大学钱海教授这样告诉笔者,“中医用药时,常要求铁皮石斛新鲜入药。把鲜品制成干品,其实是为了运输和保存的方便,它与新鲜铁皮石斛功效相比仍有一定的差距。因为石斛的功效成分主要是石斛多糖及生物活性物质,如果烘干了会有所损失,所以吃新鲜的石斛会更具效果。

■ 生吃铁皮石斛“鲜草”

被国家列为重点保护植物的铁皮石斛来自云南的西双版纳,是当地特有的品种黑节草,增靓生物通过采用林下种植和贴树法进行仿野生栽培,有效地杜绝了病虫害,从而保证在整个生长期绝不使用农药和激素,保证他们出品的增靓牌的每一株铁皮石斛鲜草都是绿色有机的、健康安全的,可以直接生吃。

除了洗干净直接咀嚼食用外,我们还



可以有另一些食用方法来保证最大限度地保留铁皮石斛的生物活性和药效成分,如榨汁:取20克鲜品洗净,加纯净水750至1000毫升榨汁后饮用。

■ 铁皮石斛鲜品比较干品,具有以下优势:

1. 石斛类品种有七八十种,其功效差别很大,加工成枫斗干品后极难分辨,而作为云南西双版纳特有的新鲜铁皮石斛,外形特征明显,能确保真材实料。
2. 鲜活的铁皮石斛所含营养成分全面无损失,且易于人体吸收,药用、保健功能更佳。
3. 铁皮石斛经过传统工艺制作而成的干品虽然便于存储和运输,但服用起来就没有鲜品方便了。通过反复煎煮,也只能溶出50%的功效成分,即造成浪费又消耗能源。而鲜品服用就经济得多,只要花1分钟就能现榨鲜吃。
4. 新鲜的铁皮石斛本身具有一种清香味,如果您想口感更好,也可适量添加蜂蜜或冰糖。

赶快拨打 400-883-5252 增靓牌铁皮石斛鲜草免费直送电话吧!

增靓世纪联华专营店:浦电路357号、莘松路195号、长江南路656号、车南路370弄2-6号,部分华氏大药房、国大药房均可提供预定,免费送货上门。详情请登录: www.chinashihu.net