金华味道 大礼包

送客户一份有心意的礼物

记者 姚岚

年底了,如何送一份客户喜欢的 礼物变得尤为重要。礼物的选择有 很多 重复的礼物会让人觉得索然无 味。2016年,不妨试试 永康淘 新 推出的 金华味道 大礼包 ,让客户眼

金华人过年,少不了火腿的风 味。临近春节,金华的很多市民朋友 都会在自家阳台上 ,屋檐下挂上几条 腊肠 ,几块火腿。肉类经过晾晒 ,散 发出阵阵腌肉香,将春节的气氛提前 预演 ,让年过得红红火火。

金华味道 大礼包里的每一件 礼物和火腿一样,都有各自的特色, 代表着一方乡土风味。礼物有了地 方味,有了血肉,有了情感,它不再是 一件生硬的物品,而变成了一种栩栩 如生的纪念。

什么都不缺的现在,过年的期 盼越来越淡,幸福与满足不再需要 年节来承载。所以,送礼不在乎贵 重,而在乎心意。永康淘 金华味 道大礼包 精选火腿等婺州各地原 生食材,集合了八样婺州传统经典 美味,如此一来,金华味道 大礼包 既充满了乡土滋味,更能给你均衡 的营养。八 寓意吉祥发财,让您送 得更有心意,成就最具心意的年味 礼盒。今年给客户送礼,来一份 金 华大礼包 吧。



198元经典款:宣莲2盒、土面1盒、花生酥1袋、火腿 芯1盒、兰花根1袋、豇豆酥1袋、冻米糖1袋、艾糕1盒

268元豪华款:宣莲2盒、香菇1袋、黑木耳1袋、火腿 芯1盒、兰花根1袋、冻米糖1袋、艾糕1盒、笋干1袋



吃货有福!

土云间 云南特产入驻 永康淘

记者 姚岚

云南山美水美 ,天蓝 土净。25个少数民族造 就了云南琳琅满目的土 特产。但对于永康市民 们来说 想要享用到正宗 的云南特产 ,也不是一件 容易的事情。

现在,淘友们有福 啦!来自 土云间 的云 南特产已入驻 永康 淘 。怕味道不好的朋友 还可以到 永康淘 生活 体验馆试吃噢!



牛干巴.

土云间 的牛干巴采 用正宗新鲜黄牛肉,经腌 制、晒干、拍打等工序 纯手 工制作,真空包装,不添加 防腐剂。



鲜花饼

该饼选用云南特有的好品 质高原玫瑰 大甜瓣 ,再加上 地道纯正的高原蜂蜜 ,成就了 鲜花饼的独特风味。



头道青稞酒

这是藏族爷爷酿的上 好头道青稞酒, 土云间 也 希望通过 永康淘 把青稞 的坚强、韧性 冯背上民族的 奔放、直接 香格里拉人民的 崇尚自然虔诚带给大家。



云腿饼

选用符合要求的火腿蒸熟 切细 配以蜂蜜白糖 成品甜咸 相宜,火腿香气浓郁。烘烤之 后外观金黄顶部略带褐色,酥 而不散,俗称 硬壳火腿月饼。



永康淘 生活体验馆地址: 望春小区南路33号(老报社大

楼后门旁)



野蜂蜜

土云间野蜂蜜除了过 滤 不经过人为的加工 充分 发酵 保证蜂蜜的天然。



三七

云南地处云贵高原东南 部 ,属亚热带湿润季风气候。 这样的地理环境刚好满足了三 七生长的需要。

这回不做大自然的搬运工

农夫山泉17.5 橙 不止有点甜

农夫山泉也卖橙子了?还有度数? 没错,2007年起,农夫山泉开始在赣南经营果 园 经过8年 产苦孕育出了17.5 橙。



产自江西核心产橙区 完美黄金糖酸比 17.5

据美国农业部 USDA 分级标准 ,A 奕 橙汁的糖酸比范围界定于12.5-20.5之 间。这个范围充分考虑了橙子酸味的重 要性。因此,农夫山泉将橙子的糖酸比控 制在17.5 甜得可口 酸得愉悦 拥有让人 嘴角上扬的好风味, 因此得名17.5 橙。

自2007年在赣南种植脐橙开始,为 了确保每个橙子的品质 农夫山泉精选赣 南北纬25 左右土壤肥沃地带 富含稀土 元素 ,年平均日照长达 1600 小时 ,全年有 效积温6000 左右,成为不可复制的优 质脐橙产地。

并且 农夫山泉制定了一整套科学的 选橙管理标准,对橙子的糖酸比、果径、果 重和果皮完整度等指标都作出了严格的 界定。

重重筛选 严格把控橙子品质

为让収获的每一个橙子都能符合这样 的糖酸比要求 在橙子自然成熟后 农夫山 泉会严格测量每一个橙子的果径。送上生 产线的橙子 在保持橙皮完整的情况下 紅 外线仪器会对橙子的糖度进行检测 并将

糖度检测的误差控制在最小限度。 重重筛选后的橙子经过称重分级机 选 ,机器会自动称重 ,根据不同的果重对 橙子进行智能化分级。农夫山泉还对橙 子的外观制定了严苛的标准 引进了法国 进口的光学分选流水线 ,为每个橙子拍摄

如此 高颜值、好味道 的橙子 滴友 们岂能错过!现5斤装仅85元 赶紧扫一 扫左侧二维码 ,尝尝这款来自农夫山泉的 17.5 橙吧!

40 张照片 按表面瑕疵面积分级。