

关注“第一店”中秋有礼相送

- 采用纯物理工艺小古初榨法,保持花生油100%营养不被破坏
- 累计成交指定花生油10桶,可获赠价值699元智能手机一部

中秋佳节即将到来,又到了回家看父母、会亲朋的时候了,“送礼送什么最健康”逐渐成为淄博大众热议的话题之一。近日,记者走访多家市场发现,“第一店”花生油成了最紧俏的馈赠佳品之一。而且“第一店”还推出了“关注微信,中秋送礼”活动,可获赠价值699元智能手机一部,吸引了不少企业和市民前来购买。

从原料到工艺 确保安全绿色健康

3日,记者专程访问了山东百食佳食品科技有限公司总经理曾广社。为让顾客真正享用到绿色、天然、纯正的健康花生油,“第一店”花生油采用纯物理工艺小古初榨法原汁原味100%营养不被破坏。并且不含任何添加剂不含胆固醇彻底去除黄曲霉毒素。它的价值是含有不饱和脂肪酸含锌量是大豆油玉米油的37倍植物锌促进儿童大脑发育并且还有预防中老年人动脉硬化和冠心病等作用。“我的梦想是让所有消费者吃到中老年人‘小时候’吃的那种花生油味道。我宁可卖的少、市场断货,也绝不走有些公司只图经济利益而走‘捷径’的路子。”

据了解“第一店”花生油从源头把关,在花生种植环境良好的临沂市沂水县圈里镇建立了自己的种植基地。原料运来后都采用带皮存储压榨的时候现脱壳这样很好地保留它的营养成分;榨出的花生油经过降温、冷过滤、通过400道滤布和600道滤纸的过滤从而在过滤过程中更好地留下了花生油的营养成分。同时整个工艺流程均在无菌化、无污染的

环境中进行工作人员须穿工作服消毒后方可进入。正是有一支成熟、专业的生产队伍有一套严格的质量管理制度和标准才确保工艺流程的顺畅、安全无污染确保了花生油的品质。

目前“第一店”绿色纯压榨花生油系列产品已在淄博市场享有崇高的信誉度,也被周边地区如青州、临朐、邹平、博兴等地广泛认可,被评为“营养品牌食品”、“中国食用油十大品牌”、“中国市场用户满意品牌”、“中国著名品牌”。

500年传承工艺酿好油

“第一店”酿造最纯正的花生油

“第一店”花生油采用500年传承工艺酿制,采取纯物理的传统压榨法,经六百层滤布、三百层滤纸过滤,不碱炼、不水化,不含任何添加剂,原汁原味,营养未经破坏。整个工艺流程均在无菌化、无污染的环境中进行,确保了花生油品质。

传统工艺保证了原生态,也随之产生了一个问题,就是量很小,规模上不去。曾广社说:“我不追求量,花生油品牌企业很多,多是采用现代机械化流水线作业,他们一周的量可能超过我一年的,但我质求不求量。”因为量少,曾广社有时候自己都要去超市买油。去年腊月廿三小年那天,他几个朋友到公司来买油,曾广社说已经卖完了,朋友不信,开玩笑说“怕不给你钱吗!就是觉得油好才来的!”曾广社很无奈,领朋友来到车间的大油罐前说:“里面有多少,你带走多少!”结果把油罐的阀门打开,只是滴出了几滴油。曾广社这才想起,马上回家过年



了,难道自己榨油却连桶油也不带回家吗?他只好到超市买了一桶。

“来公司参观的,我就让他们喝油,喝了咱这油,才知到啥叫最纯正的油。”曾广社说:“市场大潮中,有很多曾被忘记被抛弃的传统工艺,再经过多年的淘洗、检验后,其独特优势往往会展射出持久而动人的独特光彩。”

“第一店”获市民赞誉

关注微信送大礼

今年不少企业和市民指向都很明确,购买“第一店”传统老工艺压榨花生油为亲人送健康。“食用花生油是我们山东传统的饮食习惯,而

“第一店”花生油真正做到了绿色、天然、纯正健康给朋友送本地优质特产花生油健康又有面子。”正在选购花生油的王先生说。

某大型企业采购部的黄经理说:“在传统工艺榨油的基础上结合现代纯物理过滤独创古式物理压榨生产工艺。这种独特的生产工艺可以最大限度地保留花生中的营养成分和物理活性成分保证第一店花生油具有浓郁的花生香味色泽、透明度、味道及营养品质等均达到一流水平。现在的人们讲究吃得绿色健康,我今天过来采购一批花生油给公司的员工发福利。”

可以说,“第一店”花生油是淄博人自己的花生油,自己的油自

己吃,吃的大胆放心,吃得健康快乐。食用“第一店”花生油,体验“家的亲情”感觉,品味自己酿造的甜蜜生活,吃出美好的健康人生。

同时,“第一店”推出促销活动:累计成交指定产品5L手工压榨花生油(异形桶)10桶,即可获赠价值699元智能手机一部,内含399元手机费,300元话费。



关注“第一店”微信,有礼相送,可获赠价值699元智能手机一部

情满中秋 共品美酒

— 共品大午粮液 齐享醉美人生 —

8月26日-9月30日期间,河北大午集团酒业有限公司
为回馈淄博消费者,最低团购价120元/瓶。

现有39度、45度、54度优质大午粮液可供选购

— 河北大午集团酒业有限公司 团购电话:0533-2270700 —