

本报年货大集开集啦，多种年货让利销售，保证低价，保证正品，无论是自用还是走亲访友均适合，欢迎前来选购。农历新年即将到来，为回馈广大读者，即日起，本报联合众多商家推出年货大集，首批推出品质红酒、高档红茶、进口橄榄油三种商品。红茶90元/斤，红酒80元/瓶，橄榄油150元/套(两瓶)，数量有限，售完为止，先到先得。

咨询电话：0533-6120599

地址：张店人民西路16号(招商银行西邻)



▲祁门红茶(90元 每斤)



▲原瓶进口红酒(80元 每瓶)



▲进口橄榄油(150元 每套/两瓶)

齐鲁晚报年货大集开集啦

□首批推出红茶、红酒、橄榄油三款产品，保证正品，自用或走访均可

□厂家直供，优质祁门红茶90元/斤，原瓶进口红酒80元/瓶，进口橄榄油150元/套

优质祁门功夫红茶

祁门工夫红茶，是我国传统工夫茶的珍品，有百余年的生产历史，主产安徽省祁门县、东至、贵池(今池州市)、石台、黟县，以及江西的浮梁一带。“祁红特绝群芳最，清誉高香不二门。”

祁门红茶是红茶中的极品，享有盛誉，是英国女王和王室的至爱饮品，高香美誉，香名远播，美称“群芳最”、“红茶皇后”。相关经典名句：“一器成名只为茗，悦来客满是茶香。”

茶叶原料选用当地的中叶、中生种茶树“槠叶种”(又名祁门种)制作，是一种汉族传统名茶，中国历史名茶，著名红茶精品。由安徽省汉族茶

农创制于光绪年间，但史籍记载最早可追溯至唐朝陆羽的茶经。产于安徽省祁门、东至、贵池(今池州市)、石台、黟县，以及江西的浮梁一带。“祁红特绝群芳最，清誉高香不二门。”

祁红采制工艺精细，采摘一芽二、三叶的芽叶作原料，经过萎凋、揉捻、发酵，使芽叶由绿色变成紫铜红色，香气透发，然后进行文火烘焙至干。红毛茶制成后，还须进行精制，精制工序复杂花工夫，经毛筛、抖筛、分筛、紧门、撩筛、切边、风选、拣剔、补火、清风、拼和、装箱而制成。

祁红的主要特点是：茶叶外形条索紧细，苗秀显毫，色泽乌润；茶叶香气清香持久，



似果香又似兰花香，国际茶市上把这种香气专门叫做“祁门



香”；汤色红艳透明，叶底鲜红明亮。滋味醇厚，回味隽永。

营养价值与保健功能

祁门红茶可以提供丰富的核黄素、叶酸、胡萝卜素、生育酚及叶绿素，并且是食品中氟化物的重要源泉。红茶每100克的热量低于1244千焦。茶叶中的碳水化合物多为多糖类，能在沸水中溶出的多糖仅占茶叶可溶物的4%至5%，属低糖饮料。

由于红茶成分拥有多项药理作用，红茶中的咖啡碱藉由刺激大脑皮质来兴奋神经中枢，促成提神、思考力集中，进而使思维反应更敏锐，记忆力增强；它也对血管系统和心脏具兴奋作用，强化心搏，从而加快血液循环以利新陈代谢，同时又促进发汗和利尿，由此双管齐下加速排泄乳酸(使肌肉感觉疲劳的物质)及其他体内老废物，达到消除疲劳的效果。红茶不仅不会伤胃，反而能够养胃。经常饮用加糖的红茶、加牛奶的红茶对治疗溃疡也有一定效果。

科乐克风车干红葡萄酒



本品波尔多精选的葡萄园，采用传统的酿造方式，温度被严格控制在保证葡萄酒的果



味和单宁味的最佳状态下。酒体呈鲜亮的亮红色，伴有微妙的水果的芬芳，是一款酒体丰

富，果味浓郁的葡萄酒。

在全世界所有产酒国中，法国不仅拥有最多元的葡萄酒风格，也是生产数量最繁多的精彩葡萄酒的国家，同时也拥有着最多的顶级酒庄。现在在全世界最受欢迎的葡萄大多原产自法国。

法国得以成为最优的葡萄酒产国并非偶然，得益于深厚的葡萄酒传统，同时又有西欧最多变的自然环境，濒临大西洋和地中海，靠海又深处内陆，加上阿尔卑斯山与中央高原的阻隔，南北与东西间有着巨大的自然差异。数百年来的经验与传统，在各产区种植了最适合当地环境的

葡萄品种，酿造出许多具有地方风味特色的葡萄酒。特别是法国的地理位置提供了许多葡萄种植极佳的临界点，让法国得以生产出风格优雅均衡的葡萄酒。

上海科乐克葡萄酒业有限公司是一家专注于进口和销售国际品牌葡萄酒的酒业公司。早在2008年，上海科乐克葡萄酒业有限公司发起人开始与法国葡萄酒界广泛接触，并在法国波尔多地区投资收购葡萄酒名庄——科乐克家族之拉古杰庄园，随即于上海建立中国区营销中心，是国内最居规模“法国原瓶酒”进口商之一。

常喝葡萄酒可防心血管病

葡萄酒中含有糖、氨基酸、维生素、矿物质。这些都是人体必不可少的营养素。它可以不经过预先消化，直接被人体吸收。特别是对体弱者，经常饮用适量葡萄酒，对恢复健康有利。葡萄酒中的酚类物质和奥立多元素(Oligoelement)，具有抗氧化剂的功能，可以防止人体代谢过程中产生的反应性氧(Ros)对人体的伤害(如对细胞中的DNA和RNA的伤害)，这些伤害是导致一些退化性疾病，如白内障、心血管病、动脉硬化、老化的因素之一。因此，经常饮用适量葡萄酒具有防衰老、益寿延年的效果。

西班牙进口橄榄油

橄榄油是由西班牙乔斯橄榄公司灌装的特级初榨橄榄油。选用新鲜的油橄榄果，经过物理压榨后，油水自然分离，得到果油，不经过任何热处理和化学处理，完全保存了油橄榄果的天然营养成分及其活性物质，是纯天然食品，颜色为金黄带绿，适用于直接口服、凉拌、煎炸、烹炒，口感丰富，营养价值高。

众所周知，橄榄油是地中海沿岸各国人民的传统食用油，素有“液体黄金”的美誉。由于橄榄油营养成分丰富、医疗

保健功能突出而被公认为绿色健康保健食用油，是最适合人体营养的油脂。橄榄油对婴幼儿的发育极为适宜，它的基本脂肪酸的比例与母乳非常相仿，无论是老年时期，还是生长发育时期，橄榄油都是人类的最佳食用油。

橄榄油富含丰富的单不饱和脂肪酸，即油酸及亚油酸、亚麻酸，还有维生素A、维生素B、维生素D、维生素E、维生素K及抗氧化物等。橄榄油被认为是迄今所发现的油脂中最适合人体营养的油。



橄榄油可预防多种癌症

橄榄油不仅是目前世界上最好的食用油，能降血脂、降胆固醇，预防多种癌症，还有非凡的美容功效。橄榄油富含不饱和脂肪酸以及各种维生素，极易被皮肤吸收，清爽自然，绝无油腻感，是纯天然的美容佳品，被称为“可以吃的护肤品”。

橄榄油能防止动脉硬化以及动脉硬化并发症、高血压、心脏病、心力衰竭、肾衰竭、脑出血。橄榄油中含有比任何植物油都要高的不饱和脂肪酸、丰富的维生素A、D、E、F、K和胡萝卜素等脂溶性维生素及抗氧化物等多种成分，并且不含胆固醇，因而人体消化吸收率极高。它有减少胃酸、阻止发生胃炎及十二指肠溃疡等病的功能；并可刺激胆汁分泌，激化胰酶的活力，使油脂降解，被肠黏膜吸收，以减少胆囊炎和胆结石的发生。

咨询电话：0533-6120599 (8:00-20:00)

购买地址：张店人民西路16号二楼西(招商银行西邻)