

山东东阿百年堂

“高品质阿胶品鉴会”活动通知

百年堂阿胶自进入济南市场以来，受到了各阶层、各年龄段消费者的青睐和追捧。公司主打产品“血珀天胶”以其含血量丰富，纯度更高，可以直接打粉冲着喝，从而颠覆了传统的阿胶熬着吃的食用方式，在济南地区掀起了一股购买热潮。为了真诚回馈广大的阿胶消费者，本公司将于2014年3月21-23日在济南市泺源大街6号山东新闻大厦一楼齐鲁生活馆举办“高品质阿胶品鉴会”，届时您不仅可以免费品鉴口感香醇的高品质阿胶，还可以享受现场免费打粉，免费熬胶。活动现成将有专业的阿胶资深人士教你如何辨别阿胶的质量，欢迎广大阿胶消费者带上自己家藏的阿胶现场鉴别，产品优劣立分高下。让你明明白白消费，健健康康生活！

百年堂感谢您的支持和厚爱，盛情期待您的莅临品鉴，这个周末我们不见不散！

百年堂阿胶

不用砸 不用捣 不用熬 不用泡

新吃法：冲，就是这么简单

为什么不是每一种阿胶都可以用水冲着吃？

为什么3000年来阿胶都是熬着吃？

因为阿胶是皮制品，难免有腥膻之味，所以阿胶要熬着吃，熬阿胶要加辅料，比如冰糖调味，黄酒去腥、加芝麻、核桃、红枣、枸杞调口感，这样吃阿胶才好入口。

熬阿胶是一件很麻烦的事情，要购买辅料、还要熬胶、锅瓢碗灶被沾后，非常不好洗。阿胶熬好后还要低温保存，每天舀着吃，否则就会长毛发霉（阿胶成分是蛋白质，很容易成为细菌培养基），在冰箱里摆的时间长了，容易串味（要么吸收了菜的味道，串味；要么阿胶的味道串了其他食物的味道），很多人吃一段时间，就把熬好的阿胶倒

掉了……

可以用水冲着吃的阿胶来了！

百年堂阿胶采用极品阿胶—血珀天胶，熬制工艺：采用冬板乌驴血皮、土墙风干，经老道胶师九提九炙口耳相传99道工艺，“冬至剥毛，惊蛰起灶，铜锅银铲，桑柴火烧，九提九炙，九量取膏，工序九九，繁而不少，春分阴曝，立夏成胶”，融合了千年阿胶制作工艺的精华，使血珀天胶得以凝天地之瑞气，汲万物之精华，凝炼成中华上品百年堂阿胶。

百年堂阿胶，可以直接打粉冲着吃的好阿胶！

电话打进来 好礼送出去

厂价钜惠：**599元** /256克

~~零售价：1198元/256克~~

每天前50名打进电话者

赠送 优质阿胶枣一袋

另有价值100元神秘好礼等你拿

你想买 我就送

送货上门 健康到家

买三盒**即送**：价值158元**打粉机一台**

买五盒**即送**：价值158元**打粉机一台+168元固元糕一盒**

买八盒**即送**：价值158元**打粉机一台+168元固元糕一盒**

+168元阿胶伴侣一盒

百年堂阿胶抢订热线：**4000-528-567**

百年堂服务中心：济南市泺源大街6号山东新闻大厦一楼齐鲁生活馆

赣食健广审（文）第2014010001号