

海鲜——引诱你的口水

9月带来秋天的凉爽亦宣告着黄渤海休渔期的正式结束,各种新鲜的海捕鱼、活虾及贝类也都整装待发准备开赴大家的餐桌。小编特意从济南海鲜大市场为大家搜罗来最新鲜的海鲜资讯,还等什么,出发啦!



蟹

“桂霭桐阴坐举觴,长安涎口盼重阳。眼前道里无经纬,皮里春秋空黑黄。酒未敢腥还用菊,性防积冷定须姜。于今落釜成何益,月浦空余禾黍香。”古人“涎口盼重阳”,现下虽然得益于先进的养殖技术,一年四季似乎都能看到螃蟹的身影,但毋庸置疑,秋日的蟹仍是最肥美的。现在市场上有大闸蟹、梭子蟹等各种蟹类,价格从每公斤六七十元到二百元不等。而肥美的蟹类礼盒更是中秋送礼的好选择。

海参

在参、翅、骨、肚、窝、掌、筋、螺这八大珍品中,海参以其补肾益精、滋阴养血、阴阳双补等众多功效被列在首位。济南海鲜大市场作为全国唯一的海参交易中心,从活海参、即食海参到各类干海参品类最全,价格也最亲民,活海参每公斤140元左右,即食海参每公斤400元左右,干海参每公斤3000元到6000元不等,所有产品都可以为顾客提供精美的包装。



干货

除了鲜活的海鲜,干货礼盒也是中秋送礼的好选择,高端一点的干贝、干鲍、鱼翅、虫草,抑或是平民大众的海米、虾皮、虾干等产品。干货礼盒价位从百元到几千元不等,可以根据自己的需求自由搭配。



鲜果——健康时尚兼宜

时下正是各种瓜果桃李大量上市的时候,而在中秋佳节到来的时候给亲戚朋友准备一个新鲜漂亮的水果礼盒,既表达心意又送去健康,正成为当下潮流。

进口水果成宠儿

除了传统的水果,高档进口水果也成了节日市场上的宠儿,成为送礼的一大主角。像车厘子、美国李子、奇异果等高档进口水果,已经挺进了中秋礼品大军。在银座玉函店记者看到,进口的高档水果受到不少市民的青睐,采购的市民络绎不绝。一些市民表示:“哪家过节不收到很多月饼啊,再送月饼意义不大,不如送点高档水果,一个果篮两三百元,价位也比较适中。”



时令水果新鲜驾到

在堤口路果品批发市场,除大众性的苹果、梨外,季节性水果石榴、鲜枣、蜜桔等秋令鲜果悄然攀上销售涨幅前列,其中,来自四川会理的石榴最为明显,其次是来自山西的鲜枣,由于近年来人们对果品食用安全的重视,加工上红枣已很少见,取而代之的是一些大棚早熟的枣子品种,颇受欢迎。

烘焙巨头好利来

月饼优质又真情

好利来是中国烘焙业的龙头企业,在全国80多个大中城市有1000余家连锁店,拥有亚洲最大、最先进的月饼生产线,自动化和无菌化的生产车间更是按照国际制药业的GMP标准设计。济南好利来食品有限公司1998年进驻济南,在济南拥有29家连锁分店,主营生日蛋糕、中西点、面包等产品,以现场订做,即刻销售为经营模式,好利来一直以行业领跑者的姿态迅猛发展,2003年被国家食品质量监督检验中心列为食品行业唯一一家月饼生产过程全跟踪的企业,并批准在产品外包装注明:“国家食品质量监督检验中心产品保证”字样。

经典款月饼 饼料很独到

双黄红莲广式月饼:采用洪湖散养鸭所产优质鸭蛋腌制的咸鸭蛋黄配以优质湘莲蓉包制而成。产品中蛋黄的油而不腻,浓郁咸香,莲蓉的香甜滑口,清香宜人。花生油为主要原料制馅饼:云腿、松仁、熟粉、花生油为主要原料制馅饼。松仁是干果中高档原料,云腿是云南地区特有产品,味道咸香,火腿采用当地土猪后腿肉经腌制发酵晾晒低温储藏制成,产品口感独特,品味高档。五谷粗粮苏式月饼:采用白芸豆、豌豆、玉米、绿豆、黄豆五谷粗粮健康配方和先进的洗沙工艺制作而成。产品甜味浅、香味浓,不油腻,入口即化。

特色款月饼 讲求好工艺

红枣核桃广式月饼:选用特级红枣配以上等核桃仁,经27道工序严格工艺标准加工成馅,产



好利来 Holiland

玫瑰月饼 好利来

品种既有枣蓉的香滑口感又有核桃果仁颗粒咀嚼感。**金丝枣蓉广式月饼:**选用特级出口沧州金丝小枣去核去皮,挑选,配料,胶磨,浓缩成料,保留红枣特有的天然品质和营养成分,采用现代化馅料生产线保障馅料食品安全。**桂圆枣蓉京酥月饼:**以营养丰富,传统养生的桂圆、红枣制成蓉沙馅,包入传统提浆工艺特制而成的京酥月饼皮中,焙烤工艺精心烘烤而成,产品皮酥馅香。

时尚款月饼 新鲜瓜果馅

凤梨果肉广式月饼:凤梨月饼采用海南优等凤梨为原料,经榨汁和切粒加入优质冬瓜蓉进行浓缩,包装成品,产品馅料中凤梨果汁和果肉含量大于25%。**清爽椰果广式月饼:**焙烤行业馅料龙头企业深圳顺南独家提供,“无添加”馅料以椰果、冬瓜为主要原料,生产过程不添加香精、色素、防腐剂,保障食品安全。**粒粒金桔广式月饼:**金桔月饼馅料均采用纯天然原料制成,采用南方优质冬瓜蓉为基料加入南方高档金桔

济南市好利来食品有限公司

地址:济南市市中区经四路269号

联系电话:0531-8811865

团购电话:0531-86020598

制成馅,金桔天然香味浓郁,馅料色泽金黄,口感甜而不腻。

玫瑰款月饼 皮酥馅清香

芸沙玫瑰苏式月饼:以白豆沙为基料加入含量超过20%的糖渍玫瑰,精制而成。产品口感人口即化,玫瑰香味浓厚。**云腿玫瑰滇式月饼:**以云腿、玫瑰花、熟粉、花生油为主要原料制馅。

玫瑰采自食品药品之乡云南和山东,玫瑰鲜花铺以白砂糖精心腌制或玫瑰花酱,加入产品中赋予滇式月饼玫瑰花香和云腿鲜香。**玫瑰果仁京酥月饼:**在传统伍仁基础上添加含量超过20%的糖渍玫瑰成馅,包入传统提浆工艺特制而成的京酥月饼皮中,焙烤工艺精心烘烤而成,产品皮酥馅香。

济南市好利来食品有限公司

地址:济南市市中区经四路269号

联系电话:0531-8811865

团购电话:0531-86020598

玫瑰采自食品药品之乡云南和山东,玫瑰鲜花铺以白砂糖精心腌制或玫瑰花酱,加入产品中赋予滇式月饼玫瑰花香和云腿鲜香。

玫瑰果仁京酥月饼:在传统伍仁基础上添加含量超过20%的糖渍玫瑰成馅,包入传统提浆工艺特制而成的京酥月饼皮中,焙烤工艺精心烘烤而成,产品皮酥馅香。

济南市好利来食品有限公司

地址:济南市市中区经四路269号

联系电话:0531-8811865

团购电话:0531-86020598

济南市好利来食品有限公司

地址:济南市市中区经四路269号

联系电话:0531-8811865

团购电话:0531-86020598