

海鲜——引诱你的口水

9月带来秋天的凉爽亦宣告着黄渤海渔渔期的正式结束，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

“桂阴桐阴坐举觞，长安涎口盼重阳。眼前道理无经纬，皮里春秋空黑黄。酒未敌腥还用菊，性防积冷定须姜。于今落釜成何益，月浦空余不黍香。”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影子，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、蟆这八大珍品中，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。干货礼盒价位从百十元到几千元不等，可以根据自己的需求自由搭配。



中国人的节日总是离不开吃，几乎每个传统佳节都有一两道代表性的美食。秋天，一年四季中最美丽的季节，也是丰收的季节，处于这个时期的中秋佳节好吃的就更多了，除了月饼，张牙舞爪但又鲜美无比的大闸蟹、多汁鲜甜的各式水果都让中秋节显得格外诱人。

中秋食

鲜果——健康时尚兼宜

时下正是各种瓜果梨桃大量上市的时候，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，既表情达意又送去健康，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睞，采购的市民络绎不绝。一些市民表示：“哪家公司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、蜜桔等时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，加工上色枣子已很少见，取而代之的是一些大棚早熟的枣子品种，颇受欢迎。

鲜

是王道

LINK

中秋佳肴的最佳搭档——甜葡萄酒 Dessert wine

贵腐酒(Botrytis)

有液体黄金之称。是源自匈牙利的一种很珍贵的甜葡萄酒，因利用附着于葡萄皮上被一种称之为“贵族霉”的物质酿制而成，故名“贵腐酒”。贵腐甜酒的颜色金黄，越陈年越会变成琥珀色或橘红色，贵腐葡萄酒除了甜度非常高之外，还会产生让口感更润的甘油及特殊香气，如果干、蜂蜜、葡萄干与贵腐霉的浓郁香味。

世界三大贵腐酒 德国的 Trockenbeerenauslese 法国的 Sauternes 匈牙利的 Tokaji

冰酒(Icewine)

是一种甜葡萄酒，是在气温较低时，利用在葡萄树上自然冰冻的葡萄酿造的葡萄酒。冰酒最适合用来佐配甜点，且营养价值丰富，理想的饮用温度为14摄氏度，也有人认为零下7摄氏度左右的酒温最为恰当，可以降低冰酒的甜腻，也不会太冰，足以散发迷人的酒香。新鲜的冰酒开瓶后，并不会像一般葡萄酒马上走味，喝不完，封起瓶塞放回冰箱，可以保存一星期以上。

真正的冰酒只有在德国、奥地利、加拿大才有生产。加拿大安大略省的尼亚加拉地区是目前世界上最著名的冰酒产区。

德国贵族冰甜白

路萨新伊滴金贵腐酒

烘焙巨头好利来

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，拥有亚洲最庞大、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行业的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。主营产品蛋糕、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，2009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 馅料很独到

双黄红莲广式月饼：采用洪湖放养鸭所产优质鸭蛋腌制的咸鸭蛋黄配以优质湘莲莲蓉包制而成。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。

云腿松仁滇式月饼：以云腿、松仁、熟粉、花生油为主要原料制馅成饼，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。产品口味浅，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

月饼优质又真情

品中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味和营养成分，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餅皮中，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。产品口感入口即化，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。玫瑰来自食品玫瑰之乡云南和山东，玫瑰鲜花辅以白砂糖精心腌制制成玫瑰花酱，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餅皮中，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：0531-88111865
团购电话：0531-86020598

今日，“蟹都汇”济南探蟹团要出发了

满载消费者期望，今天，由“蟹都汇”发起，济南各大主流媒体、消费者组成的“探蟹团”将奔赴“蟹都汇”旗下各大湖区养殖基地，与全国几百家权威新闻媒体一起，亲眼见证“蟹都汇”优质大闸蟹的养殖和捕捞全过程，见证“蟹都汇”选蟹四道关的品质保证，并护送“蟹都汇”第一网鲜蟹在3天后空降泉城！

见证现场最有说服力

“蟹都汇”山东市场总监黄华告诉笔者，此次探蟹团将前往“蟹都汇”设在苏州各大知名湖区的大闸蟹养殖基地，亲眼见证大闸蟹从养殖水域环境、蟹饵的科学搭配、成蟹的质量检测到分检上市的各环节，见证“蟹都汇”大闸蟹万无一失的完美品质。

“探蟹团”还将在太湖见证捕捞第一网螃蟹的盛况并满载而归，与金秋第一网“蟹都汇”优质大闸蟹一起返回济南。

据了解，目前国内经营大闸蟹的商家很多，其中一些不良商家以次充好。“蟹都汇”作为中国大闸蟹文化的先行者，屡次组建探蟹团，赴“蟹都汇”各湖区探蟹，旨在见证“蟹都汇”精品大闸蟹养殖、捕捞、筛选和运输全过程，从而给济南消费者最好的品质描述！只有对品牌格外自信，售卖商品绝对经得起考验的商家才敢这么亮出来。“消费者如是说！”

凭蟹票优先领螃蟹

采访中，笔者了解到，此次“探蟹团”除了精彩纷呈的探蟹活动外，跟随本次“探蟹团”一同归来的，还有刚从各湖区养殖基地打捞的第一网新鲜大闸蟹！“蟹都汇”工作人员称，由于第一批上市的大闸蟹数量有限，上市时可能会供不应求。

为此，提醒消费者：拥有蟹票的消费者可以凭蟹票优先领蟹。另外，中秋正是大闸蟹销售高峰，为了广大消费者中秋能吃上正宗蟹、放心蟹，最好还是到“蟹都汇”各连锁店提前预订。

“蟹都汇”抢蟹热线：
济南华龙路店：88913188
济大路店：86266098
黄台南路店：86959166
团购热线：18615218929
淄博店：05333151867
潍坊店：05368796062(富华公寓楼下)
聊城店：06352129992



蟹都汇

真情·好蟹

礼在蟹都汇

尽享蟹美味

蟹都汇大闸蟹全国连锁济南专卖

- 历城店：华龙路712号 88913188
- 市中店：济大路18-6号 86266098
- 历下店：黄台南路39号 86959166

18615218929

好利来

玫瑰月饼 好利来

团购电话：0531-86020598

公司网站：http://www.holland.com.cn/ 网上销售：http://www.maidangao.com