

纯正栖霞红富士 真正香甜大苹果

正宗烟台栖霞红富士大苹果85#(直径85mm)上市啦。今年烟台红富士大苹果减产,导致市场上大苹果价格非常高。齐鲁晚报·码帮联系当地苹果供应商,将大个头的纯正栖霞红富士苹果统一采收,平价卖给消费者。让全省的消费者都能吃到大又甜的栖霞红富士。

□王迁

地理得天独厚 苹果最佳产区

中国苹果看烟台,烟台苹果看栖霞,作为烟台苹果的正宗产区,栖霞可谓名之所归,号有“六山一水三分田”特点的栖霞苹果,酸甜可口,皮薄多汁,口感上佳,也正因此,栖霞还被赞誉为“中国苹果之都”和“中国苹果第一市”。

烟台地处胶东半岛东部,这里气候属暖温带,境内丘陵连绵,溪涧纵横,空气湿润,光照充足,昼夜温差大,极利于糖分的有效积累,且土壤为中性偏碱的沙壤土质,含有较丰富的磷、钾、钙、镁等元素,非常有利于苹果的生长。栖霞地处胶东半岛的中心位置,境内以山地丘陵为主,平均海拔178米,属温带季风型大陆气候,年平均气温11.3℃,平均降水量754毫米,无霜期平均



207天,四季分明,气候宜人;秋季昼夜温差大,土壤条件适宜,自然环境非常适合苹果生长。烟台苹果于1871年由美国传教士引进,最早以青香蕉、红香蕉两个品种为主,以后又发展了小国光、金帅,改革开放后引进了红富士、乔纳金等。

栖霞人栽苹果的历史已有100多年。目前栖霞的苹果果园管理水平一直处于全国领先地位。栖霞苹果以其个大形正,色泽鲜艳,光洁度好,酸甜适中,香脆可口而著称。栖霞市广泛采用生物工程技术,发展无公害有机苹果生产。已有200多个村庄和80多个企业拿到了绿色食品证书,优质果率达90%以上,尤其又以苏家店镇蚕山南麓、盛家沟、唐家泊牙山等几个地方口感最顶级。

正宗栖霞出产 个头又大又甜

红富士是一个对地理条件要求较高的品种,北纬33-44摄氏度为红富士苹果适栽区,其中,栖霞地区是最佳适生区之一。本次码帮挑选的红富士苹果全部来自最地道、最具烟台苹果代表性的栖霞核心产区,采购时专门选取了丘陵光照时间长的地块,生长出的红富士糖分更高,更甜。



这些得天独厚的条件,促成烟台栖霞红富士苹果色泽鲜艳,口味宜人的特点。

栖霞红富士是真正正的有机苹果,苹果个大、果形正,色泽鲜艳红润,外表光滑细腻,口味酸甜适口,咬一口细胞津纯,清香蜜味;且果肉硬度大,纤维少,质地细,果汁含量在89%以上,糖分含量高。它的总糖量16.4%,铁、锌、锰、钙等对人体有益的微量元素含量丰富,氨基酸含量较高,经常食用,可起到帮助消化、养颜润肤的独特作用。素有“水果皇后”美誉,受到许多人的喜爱!

经过严格筛选 确保全是精品

本次码帮售卖的正宗栖霞红富士苹果,果径都达到85mm以上。所选苹果都是山地丘陵种植,从小喝着山泉水长大,施着农家肥和有机肥。从开花到结果

成熟,历时5个多月时间,风吹雨露,吸收天地之精华,才长出正宗地道的烟台好苹果。再经过采摘环节的层层把关,我们寄出的是苹果,您收到的是放心。为确保给市民提供放心的苹果,今年我们选取的都是精品苹果,用三道检验程序确保苹果质量。

苹果从源头采摘后,果农会对苹果进行第一轮的分选,然后合作社将苹果收购时将会进行另一轮筛选,此外,在运输包装环节,工作人员还将对苹果进行一遍质量检验,三道程序层层把关,确保送到市民手中的苹果都是精品苹果。在苹果包装上,码



帮专门定制了质量上乘的精美包装箱,使用了厚网套和保鲜膜。在避免长途运输给苹果带来碰撞、损坏的同时,更好地锁定苹果水分,保证好口感。

◆相关链接

苹果:全方位的健康水果

中国的科研人员经过试验得出:吃苹果可以减少血液中胆固醇含量,增加胆汁分泌和胆汁酸功能,因而可避免胆固醇沉淀在胆汁中形成胆结石。有人实验发现,经常吃苹果的人当中,其胆固醇含量比不吃苹果的人要低。另外,苹果还具有通便和止泻的双重功效与作用。苹果中所含的纤维素能使大肠内的粪便变软;苹果含有丰富的有机酸,可刺激胃肠蠕动,促使大便通畅。另一方面苹果中含有果胶,又能抑制肠道不正常的蠕动,使消化活动减慢,从而抑制轻度腹泻。苹果中含有较多的钾,能与人体过剩的钠盐结合,使之排出体外。当人体摄入钠盐过多时,吃些苹果,有利于平衡体内电解质。苹果中含有的磷和铁等元素,易被肠壁吸收,有补脑养血、宁神安眠作用。

购买方式

◆在线购买:码帮商城

<http://mabang.qlwb.com.cn> (线上购买,快递发货)

◆客服电话:

0531-85196828
85196137

“码帮新米开仓季”特别报道——

咱济南的龙山新小米下来啦

齐鲁晚报 晚报优选,产地直供



今年新打的正宗龙山小米上市了!真真正正产自章丘龙山镇的金山小米,终于和广大龙山见面。之前一直在吃码帮的龙山小米的消费者这下有口福了。本周第一批龙山小米已经到货,现在码帮商城下单即可品尝到今年第一波新米,新米数量有限,赶快抢购吧!

□王迁

龙山传奇贡米 营养滋补佳品

本周,济南人最喜爱的正宗章丘龙山小米新鲜上市了。龙山小米取自章丘龙山镇地区,自古以来就是济南甚至山东的骄傲,成为历代皇室的贡品,在清代被列为四大贡米之一。相传乾隆皇帝下江南的时候,选中了龙山小米,此后一直是皇室的贡米。

后来,龙山小米多次获得省内外农产品大奖。在清康熙年间,有着崇高的地位,几乎每个家庭中都备有小米。而龙山小米这个小米中的极品更是得到了老百姓的追捧。小米的品种繁多,按米粒的性质可分为糯性小米和粳性小米两类,龙山小米谷壳色浅,皮薄,出米率高,色泽金黄,颗粒饱满,皮薄不厚,质而不腻,入口爽滑,龙山小米熬制出来的小米粥,上面漂着一层厚厚的“米油”,给婴儿吃更是非有营养。如此营养丰富的龙山小米,有“代参汤”的美誉。我国北方许多妇女在生育后,都有用小米加红糖来



调养身体的传统。

龙山小米的营养价值尤其体现在新米上,刚刚打出来的新米营养价值尤其高。据权威机构测定,其淀粉含量66.88%—69.76%,蛋白质含量达11.28%—19.4%,脂肪含量4.5%—5.88%,比普通小米高1%—9%。维生素的含量亦较丰富,而粗纤维的含量又是几种主要粮食作物中最低的。所以特别适合产妇、幼儿及老人补身体。

市场逐年追捧 小米当属龙山

虽然龙山小米是市场上的宠儿,深受消费者追捧,但在山东市场上打着龙山小米旗号的大多不正宗。很多都是由外地小米甚至掺杂陈米的劣质米。目前真正的龙山小米产地非常集中,主要在章丘龙山镇方圆不足5公里的范围内。而且因为近年来种植面积逐年缩小,产量长期不足,所以说市场上很多打着龙山小米招牌的商家无法拿到正宗货源。

齐鲁晚报·码帮本次与章丘市农业局合作,将龙山小米唯一指定开发商:龙山小米开发有限公司

合作,将今年第一时打出的曝晒的质优新小米率先推入济南市场,将百分百正宗的龙山新米奉献给消费者,实在是广大码帮会员的福音。

说到龙山镇这方方圆不足5公里的地区,地理位置十分优越。这一带为山前洪积土,土壤深厚,土质为黄壤,质地较肥沃,加之其地属环境和气候条件较为适宜谷子的生长和发育,具备了形成龙山小米优良品质的得天独厚的条件。耕种者是农家肥,平整精细,谷子前后下种,品种以“东晓阴天旱”为主,生长期一般在120天以上。

在这种独特水土文条件下生长出来的小米,就具备了龙山小米著名的色泽金黄、香味浓郁的特点,得到了自古以来老百姓交口相传的美誉。

龙山新米开仓 家庭健康美食

小米有营养,更要科学食用。在食用上要讲究粗细搭配。比较经典而又适合一般家庭制作的吃法有小米南瓜粥、小米粟米粥、红米莲子小米粥、小米煎饼等。

◆小米南瓜粥

功效:美容、降糖、养胃、消食、安神

步骤:首先把大米和小米淘洗干净留着备用;然后把南瓜去皮切块。在锅内放入大米和小米,然后加入适量的水,煮沸之后放入南瓜块。待小米大米熟透,再将南瓜块放入锅中,用勺子把熬好的南瓜捣碎就可以食用了。南瓜具有清热解毒的功效,而且膳食纤维非常的丰富,南瓜小米粥既可以提供很好的饱腹感,而且营养又非常丰富,是养胃清肠的佳品。

提示:小米先用少许水浸泡一小时,容易煮熟;小米如果是免洗的最好,如果不是,只要用水稍冲洗一遍即可,反复冲洗会损失营养成分;南瓜也可以直接切成南瓜片或南瓜块放到粥中煮,如果这样就要跟小米一同下锅。

◆小米粟米粥

功效:养胃、润肺、开胃消食

步骤:把小米冲洗干净,碗中放入没过小米的清水,把小米浸泡90分钟左右。将大米在海水中焯一下,去腥和血水,焯过水后的粘糯放在碗中,放适量的鱼鲜骨,放入准备好的姜末,把准备好的黄焖倒入碗中,放适量的盐,搅拌均匀,浸泡一小时。取一个圆碗,把浸泡好的粥大排汤碗底铺好。最后撒上准备好的葱花即可。把浸泡好的小米倒入煮好的粥碗中,浸泡过的液体倒入煮好的粥中,浸泡过的液体倒入煮好的粥中,上蒸锅大火煮开,待小火半小时,关火,焖半小时即可。

提示:熬粥的过程中要让小米充分和水接触,最后的小米有粘性和糯香的气味;蒸的时间要根据份量来调整。

◆红米莲子小米粥

功效:美容、安神、补钙、消食

步骤:取红米10颗,莲子适量,将用豆浆机内量杯取一杯半小米。莲子用清水泡发,红米洗净后去壳并切成小块,小米淘净备用。将三种食材放入豆浆机内。加水至最高水位线。接通电源调至五谷豆浆键进行加热打磨,煮好后即可食用。

提示:红米性温、味甘,其维生素含量为水果之冠。有益气补血、健脾和胃功效。莲子有较弱的滋补健身功能,是传统的润肠养颜佳品。

2015 纯正龙山新小米价格表

| 规格 | 市场价 | 码帮价 |
|------------|------|------|
| 龙山小米1kg装 | 30元 | 25元 |
| 龙山小米2.5kg装 | 78元 | 58元 |
| 龙山小米5kg斤装 | 150元 | 115元 |

◆购买方式◆

在线购买
码帮商城<http://mabang.qlwb.com.cn>

现场购买

1.每日9:00—17:30御品堂(舜耕山庄南院,舜耕路28号,乘坐99、48、64、66、110、162、K100、K169路在舜耕会展中心站下车向南走100米路东)电话:88809339

2.每周六9:00—17:00码帮会员中心(晏南路16122号山东省委西院东20米副楼坐电梯至2楼,如坐电梯请到4楼)乘坐公交16路、31、62、79、116、117、162、BRT2、K51、K56在科苑路站下车(向东40米)客服电话:0531-85196828 85196137

码帮商城官方QQ群:343348973