



赣南脐橙年前最后一批货即将到达,欲购从速

赣南脐橙,自今年11月15日开卖,短短时日已接受八批预订,销售火爆。年前最后一批赣南脐橙已装车发货,详情咨询13839165077。

在此,感谢您对我们的信任,对赣南脐橙的认可。赣南脐橙核心产区有很多,我独爱一个——寻乌。之所以情有独钟寻乌,原因有以下几个方面:

一、经过连续几年实地考察,赣南脐橙四大核心产区:信丰、寻乌、安远、会昌,比较来比较去,口

感上还是寻乌最佳,寻乌脐橙可食率高,果肉脆嫩甜而化渣。

二、寻乌县是中国脐橙之乡,寻乌县更是稀土王国,所产脐橙是真正的富硒脐橙。

三、我们吃的脐橙采于廖家园,位于寻乌县澄江镇。4年的合作,“橙”心“橙”意。



赣南脐橙

四、复购率高,当为本报欢乐购经营产品之最,吃过的年年等着吃,就是这么魔性。

五、不催熟,不打甜蜜素,不打蜡,不药水保鲜,尽可放心吃。

欢乐购热销产品大展示

新疆阿克苏苹果66元/箱。
新疆阿克苏纸皮核桃69元/2.5公斤。
新疆喀什纸皮熟核桃(有椒盐味、奶香味)58元/2.5公斤。
新疆若羌特级灰枣72元/2.5公斤,一级灰枣62元/2.5公斤。
新疆麦趣尔黑麦列巴23元/个。
新疆大颗绿宝石葡萄干19元/0.5公斤。
大颗粒绿香妃32元/0.5公斤。
大颗粒红香妃35元/0.5公斤。
薄皮巴旦木奶香味36元/0.5公斤。
薄皮巴旦木无糖原味37元/0.5公斤。
大颗粒黑加仑43元/0.5公斤。

新疆伊犁吊干杏26元/0.5公斤。
新疆伊力大曲、伊力特曲、特力老窖,保真特卖中。
那拉丝醇益生菌驼奶250元1桶,全脂驼奶350元1桶。
云南养羊啦高原纯羊奶粉236元/罐。
宁夏红枸杞48元/0.5公斤。
乌镇三珍斋卤汁牛肉28元/包,东坡肉26元/包,酱鸭16元/包。
沁阳葛村驴肉丸125元,省内快递到家。牛肉丸22元/斤,牛肉小酥23元/斤,牛肉条37元/斤。

温县垆土地铁棍山药40公分3.5公斤装53元包邮到家,50公分3.5公斤装66元包邮到家。
袁隆平大米66元/5公斤。
禹州红薯粉条45元/2.5公斤。
曹县芝麻糖5元/袋。
洋河精品酒业生态原浆酒100元/件。
四川古镇小酌仙酒99元/件。
人参鹿血酒99元/件。
波仕多干红118元/件。
艾尚绒野生纯艾灸柱16元/54粒,艾灸条14元/10支。



晚报欢乐购

Go!购!够!

诚征地域特色产品

欢乐购专刊微信号
欢迎扫描加关注

主编:秦宏林

服务热线:
13839165077

(本版文图均由欢乐购提供)

五香脱骨扒鸡 德州本地人吃的扒鸡 整箱7只装

欢迎拼团 58元/2只 110元/4只 168元/7只 5箱起享团购价

贡宝林脱骨扒鸡采用传承的配方,48味中药调料配方,38道工序,大火熬制,小火慢炖,做出来的扒鸡色泽金黄,黄中透亮,肉质鲜美可口,骨酥肉烂,骨头可以直接吃,好吃又营养。它色香味俱全,肉嫩味绝、鲜香脱骨、香透骨髓。话说乾隆三下江南途经德州,顿顿点名要吃这道菜。德州扒鸡是著名的鲁菜,具有美、鲜、嫩、香

四大特点:第一是好看,完整一只色泽金黄,让人垂涎欲滴;第二是鲜,保留了鸡肉原滋原味的口感;第三是嫩,骨肉分离,鸡肉入口即化;第四是香,上等天然香料,烂入骨髓,勾起食欲。开袋即食,不管是凉拌、加热、做鸡丝面、早餐配粥、中餐配米饭、当下酒菜,还是外出携带,都能让您享受不一样的美味!

好味道 源自好食材

德州扒鸡从选料到制作都很讲究,而且工艺十分精细。全部选用当天宰杀的三黄鸡为原料,配以16种上等名贵香辛料,经文武火煮制,再进行焖制,新出锅的德州扒鸡金红油亮、肉质雪白、香气浓郁、肉烂脱骨,为菜中精品,冷食热食均满口余香!实为招待宾客、馈

赠亲友之佳品。

特大优惠 送货到家

为了方便消费者品尝特色鲁菜名吃,厂家采取快递方式直接送货到消费者家中,省去实体店费用。现厂家特惠整箱装7只仅需168元,不到200元就可以到手7只德州扒鸡,真划算!真空包装,保质期240天,均为近期批次,可以放心购买存放,方便快捷。



地址:人民路报业国贸大厦一楼大厅晚报欢乐购 乘车路线:乘10路、18路、21路、35路、39路、43路公交车到市人大站下车 | 电话:13839165077 广告

梅菜扣肉 散养黑猪肉匠心工艺 每箱8碗4公斤重

欢迎拼团 43元/2碗 162元/8碗

贡宝林梅菜扣肉是很多人的最爱,老字号的传统名吃,岭南三大名菜之一:梅菜扣肉。在家里只用3分钟蒸一蒸或者微波炉热一热,一碗热气腾腾、原汁原味的梅菜扣肉就能上桌了。肉借助梅菜的香气,吃起来鲜香不腻,梅菜吸收的肉汁,变得饱满细腻,全家人吃肉鲜香,吃梅菜爽口,吃米饭也能比平常多吃两碗。喝点小酒,吃点扣肉,那感觉太好了。

去油去腻 放心吃 很多人看见肥肉就不敢吃,这款梅菜扣肉,采用炖煮工艺,直接减掉了三分之二的油脂,尤其配上清爽的梅干菜,吸油去腻,吃起来肉香浓郁,很清爽。

好扣肉 要选好猪肉 这款梅菜扣肉,是精挑细选的好原料。我们用的是散养黑猪,土生土长,自然散养,经常在外面奔跑,不吃饲料,只吃五谷杂粮,喝

天然溪水,这样生长周期长,肉质非常鲜嫩,油脂少,用的都是优质五花肉。我们的梅菜,用的是“惠州贡菜”的梅菜,色泽金黄、香气扑鼻,真正的梅菜有肉味,肉含梅菜香。

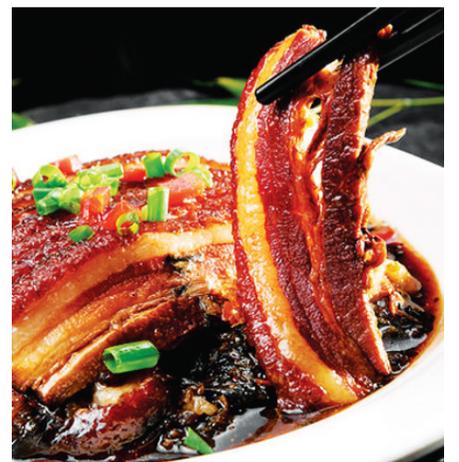
匠心工艺 正宗梅菜扣肉手艺

将正宗猪肉,经煮、炸、泡、炒、蒸、焖,六道工序,配上梅菜,整整8个小时。最关键的是,去油去腻,吃到嘴里不

油不腻,只有肉香,咸淡适中。锁鲜技术

老字号的工艺和品控,真正做到了锁鲜技术,在家直接往蒸屉上或微波炉里一放,只需要几分钟,保证你吃到的每一碗都是原汁原味的正宗传统名吃!

这款梅菜扣肉(熟制品),每一碗都是真材实料,足足8碗,才卖162元。撕开上封膜,用微波炉或蒸屉加热3~5分钟即可。



地址:人民路报业·国贸大厦一楼大厅晚报欢乐购 乘车路线:乘10路、18路、21路、35路、39路、43路公交车到市人大站下车 | 电话:13839165077 广告