

本周六“小小集”继续“开赶”

6月1日(周六)上午8:30至12:00,备受读者期待的“小小集”再度来袭。届时,沧县绿莞源农业专业合作社的黑猪肉、衡水蜜桃醋、五七香肠等产品,现场向市民们大放福利,想要购买的朋友千万不要错过。

“小小集”是沧州日报社·名优特产品展销中心全力打造、“赶小集”活动延伸出的小型活动。每期邀请3至4家,在老百姓口中呼声最高的各县市商家参与,用实实在在的好产品和优惠的价格,来回馈老百姓。

沧县绿莞源农业专业合作社的黑猪肉

沧州日报社·名优特产品展销中心与沧县绿莞源农业专业合作社合作多年以来,推出的散养黑猪肉受到了广大市民的认可和欢迎。

无论是“赶小集”还是“小小集”,黑猪肉总是销售最快的。合作社采用果园林地散养黑土猪的方式,引进黑土猪新品种,并且保证黑土猪的生长周期达12个月以上。所有黑猪保证散养,不喂任何饲料添加剂。食用五谷杂粮、百果、中草药等杂食的黑土猪,其肉质去腥留香,比一般的猪肉更加密实,肉味醇香。这种黑猪瘦肉色如玛瑙,瘦而不柴,雪花肉比例增高,瘦肉更加鲜嫩,富含胶原蛋白;肥肉色如美玉,肥而不腻,肉香醇厚有嚼劲,是真正土生土长、原汁原味的高品质黑猪肉。

优惠力度:原价35元/斤的散养黑猪肉,现场优惠价25元/斤。



五七香肠:经典老味 肉香浓郁

五七香肠始于1978年,是一代沧州人记忆中的美味。纯手工灌制的香肠,每一步都需要用心和经验的加持。肉香浓郁,外皮焦黄,掰开能看到大块的肉块和肉粒,口感软而不柴,带着一丝筋道,除了肉香和调料的香气,没有其他的味道,这便是五七香肠的“调性”。

五七香肠用料讲究,新鲜的冷鲜肉、纯绿豆淀粉、猪小肠肠衣,差一点儿都做不出原来的口感。肉的部位选择也很有特色,要选偏瘦的后腿肉,带一点点脂肪,这样做出来的肠才会香而不腻。五七香肠除了肉香,还讲究熏香的独到之处。出锅的香肠回凉之后,立刻被架到炉内进行熏制,用糖和果木熏制,增加色泽,提升味道。而五七香肠好吃的另一个独门“秘诀”,就是20多种温火炖煮、加工研磨而成的调味料。花椒、大料、肉桂、白芷、桂皮……老味香肠除了天然调味料,没有任何添加剂和防腐剂。

优惠力度:五七香肠原价22元/斤,现场优惠价19.9元/斤。

窝北香肠:原价22元/斤,现场优惠价19.9元/斤。

此外,商家提供30瓶虾酱,原价18元/瓶,现场优惠价12元/瓶。



衡水蜜桃醋

蜜桃醋,以深州蜜桃作为优势资源,传承180多年的酿造工艺,精选华北平原优质小米、麸皮等粮食为原料,酿制而成。

衡湖故里蜜桃醋色泽棕红有光泽,独特的酯香、熏香、陈香互相协调,口感酸香柔和,有点甜,使得酿制的醋带有独一无二的味道。

优惠力度:原价8元的800毫升蜜桃醋、800毫升鸭梨醋,现场买2桶赠1桶800毫升的蜜桃醋。

原价18元的2.5升蜜桃醋、2升鸭梨醋,现场买1桶赠1桶800毫升的蜜桃醋。



活动地址:沧州市运河区浮阳南大道新闻大厦门口北第三个门市沧州日报社·全媒体融合发展交流中心
(乘坐1路、138路、29路、158路公交车即到) 咨询电话:18931777908 19933419614

HAIFENG

沧报 海峰视频工作室

◎ 运营方向

大型活动现场拍摄、直播、抖音、快手、视频号、小红书等短视频拍摄剪辑、代运营、电商高清直播间

◎ 联系方式

电话: 13931765909
微信: GG07398
沧州市解放西路传媒大厦

沧州日报社出品