



年夜饭吃什么 健康、天然才是讲究

【过年吃什么】

在中国人的传统里，有各种各样的饭局，但最为人们期盼和重视的莫过于那顿合家团圆的年夜饭。

除夕夜，在热闹的鞭炮声中，全家人围坐在一起，吃一顿和乐融融的年夜饭，需要花费点心思。如今，年夜饭追求绿色、清淡、健康，成了市民消费的一大特点。

于是，年夜饭的各种食材、调料、粮油等都必须从健康、营养的角度出发选择，同时还要考虑到家庭成员的喜好。比如绿色健康、营养美味的黑猪肉，又比如世界级的纯天然、纯压榨茶油。

■记者 刘玲玲 吴林



【广益康黑猪肉】林区放养，生长绿色健康

大家还记得去年销售火爆、红到家喻户晓，却全身披着黑毛的广益康黑猪肉吗？2013年，它已经确定参加2013湖南(红星)年货购物节了。

喂养这条黑猪的是一家叫做湖南广益农业开发集团股份公司的企业，湖南广益农业开发集团股份有限公司是一家以生猪养殖为核心，集渔业、种植、园林绿化、物流、农贸市场开发等为一体的多种经营型农业产业化省级龙头企业，也是当地政府大力扶持的民营科技型企业。

据了解，广益康黑猪全身黑毛、性能稳定，体型精巧，反应敏捷。由于林区放养，遵循原生态的环境，喂食

玉米、地瓜、花生饼及青草等有机食料，养出一身肉中瑰宝，集中了肉质细嫩、肉味醇香、肥而不腻、骨头香醇等诸多优点。更为可贵的是，广益康黑猪肉除美味外，其营养价值远远高于普通猪肉，经权威机构测定广益康黑猪肉的胶原蛋白、维生素E以及骨头内的铁含量是普通猪肉的3倍。让消费者在感受肉嫩、骨香、汤鲜美味的同时，还能获取超高营养。

目前，广益康黑猪肉获得了无公害食品认证、绿色有机认证，直销和连锁专卖店在长沙已达到36家，并进入平和堂、新一佳、华润万家等大型超市和酒店。

【贵太太茶油】

依山傍水生产，远离城市污染

如今，吃一顿绿色、营养、健康的年夜饭，成为越来越多人操办年夜饭食材的首要标准。所以，首先在做饭必不可少的食用油上，人们也更加重视绿色放心、营养健康的产品。

贵太太茶油，源自中国著名“茶油之乡”、“花炮之乡”湖南浏阳，精选浏阳优质茶果为原料，采用湖南贵太太茶油科技有限公司独有的脱壳低温冷压工艺精制而成，依山傍水生产，远离城市污染，富含丰富的微量营养元素，是现代健康家庭膳食营养平衡的最佳选择。

公司一直注重企业形象和科技创新，视质量为生命。与湖南省林科院、湖南省食品质量监督检测所深度合作，聘请全国资深茶油专家、质量专家为公司技术顾问，首创“低温冷榨红土茶油”生产工艺，对产品生产实行全程质量控制，确保公司产品质量安全合格。

据了解，在2013年湖南(红星)年货购物节上，湖南贵太太茶油科技有限公司主要推出贵太太有机红土纯茶油，精选浏阳特有的、15年以上树龄的红土有机茶果为原料，售价1288元/瓶；贵太太纯茶油礼盒(PE'T装)，售价168元/盒以及贵太太纯茶油(铁盒装)，售价258元/瓶等产品。

此外，年购节期间，消费者凡购买贵太太茶油产品，每瓶即赠300ml山茶籽调和油一瓶+防水无纺布购物袋1个+厨房围裙1条，其他促销详情见现场促销海报。

贵太太茶油 系出东方茶油皇后

非转基因产品

低温冷压

品牌代言人 著名节目主持人 仇晓

贵太太3G茶油 单不饱和脂肪酸含量高 维生素含量高 生理活性物质含量高

全国招商热线 400-0837-998

