

专注有机产业 打造专属牧场

特仑苏有机奶 亮相纽伦堡国际有机产品博览会



蒙牛特仑苏



2月15日,特仑苏有机奶作为中国有机乳业的唯一代表产品亮相第23届纽伦堡国际有机产品博览会,成为中国展团最耀眼的明星。此次纽伦堡国际有机产品博览会吸引了近百个国家和地区的2400余家展商前来参展,展出的有机产品将近10万种,其中,由农业部中国绿色食品发展中心率领的中国有机产品国家代表团阵容强大、形象突出,受到了各国友人的瞩目和称赞。

记者 万佳



展会主办方BioFach 销售拓展总裁(Thomas Schlitt)莅临特仑苏展位

特仑苏有机奶 代表中国的行业标杆

在这次展会上,各国专家探讨最多的是有机的品质、标准和认证。以特仑苏有机奶为例,专家普遍赞赏特仑苏有机奶专属有机牧场的发展实践,认为这是高于传统标准的,应成为国际有机奶的参考标杆。目前,全球有机食品业发展迅猛,这是一种不可逆的国际潮流,但要做国际标准的有机奶,还有很长的路要走。

据了解,特仑苏有机奶由中国农业部下属的中绿华夏有机认证中心进行全程跟踪式一一认证,在该中心的监管认

证下,特仑苏有机奶实现了从种植、饲养、畜牧管理、生产、加工到运输环节的天然有机承诺。

在刚刚过去的2011年,特仑苏有机奶销售比去年同期增长四成,占国内有机奶份额六成以上,以绝对性优势连续4年雄踞中国有机乳业市场份额第一。这不仅显示出消费者对其的高度认可,更意味着有一个庞大的农业人群在其中受益,他们分散在山区、草原或农场,不仅为现代人提供了更安全、更天然食品,还为当地经济稳步发展做出了贡献。

有机产业热遍欧美,中国企业厚积薄发

在这个全球最大的有机食品博览会上,最活跃的依然是欧美品牌。据了解,过去的一年,全球有机产业创造了590亿美元产值,美国和欧盟占据最大的市场份额。目前欧洲有机种植已经覆盖1000万公顷。

作为亚洲的代表,中国的领导者企业看到了这种趋势,特仑苏有机奶参与纽伦堡国际有机产品博览会进行交流与合作,就是一次经受国际标准的检阅。它不仅展

示了中国有机奶的国际品质,也凸显了中国有机农业的国际地位。

在会场不少国家的专家十分赞赏特仑苏有机奶的全产业链理念,也对其管理模式、认证体系表达了交流和借鉴的愿望。一位来自美国的农场主在参观了特仑苏有机奶展位之后,为特仑苏有机奶乳牛饲料全程无转基因感到惊讶和钦佩,而来自日本的一位有机庄园主更是当场就表示将用特仑苏有机奶作为庄园的有机乳品原料。

专属牧场:经受国际考验的硬资本

特仑苏有机奶在完全符合有机产品认证的同时,更是实现了全程无污染、无添加、无农药残留及重金属残留的天然有机承诺。特仑苏有机奶产自其专属有机牧场,远离污染的封闭环境,沐浴海拔千米的丰沛阳光,汲取深层矿物质水源滋养,有机牧草与燕麦享受大自然的恩宠,一切因循天道悠然枯荣。奶牛乐活其中,尽享生生不息的天然营养,万物和谐共生。这一切造就了特仑苏有机奶,其天然优质乳蛋白含量高达3.3克。用“原生恩赐,天然天成”描述其品质可谓实至名归。

为了保护这片寻之不易的草原,为了建设真正的“有机”牧场,设计师们在特仑苏专属有机牧场落成后,制定了全方位的管理措施:牧场内禁用农药化肥;禁用转基因技术,禁止激素添加;隔离工业区和生活区;用自然天敌实现防治虫害,保护牧场的原始生态环境,真正实现了有机食品“完全

天然”的要求。

如果说自然天成的特仑苏有机牧场是大自然的恩赐,那么全球顶级品牌的先进设备,则保证了在生产过程中牛奶营养成分不流失。身价高达数千万元的生产线、瑞典利乐灌装机、比利时AGV自动导引车、日本纸箱自动输送系统等设备均处于国际领先水平,这一切,成就了无可复制的特仑苏有机奶。

这也就不难解释春节期间,各大商超特仑苏有机奶热销甚至断货的原因,可见,人们在选择天然有机品质的乳制品时,对特仑苏有机奶情有独钟。生产高品质乳制品,占据世界领先地位,这是中国乳品企业的奋斗目标,也是全球经济一体化背景下国家对乳品企业提出的殷切希望,作为中国有机乳业的领跑者,特仑苏有机奶正以稳步的发展和优异的成绩实现着这一目标。



鲁花花生油

5S 纯物理压榨, 非转基因, 富含油酸、维生素E, 不含胆固醇。

鲁花承诺: 绝不让消费者食用一滴不利于健康的油!

黄酒好, 料酒才好

料酒大王老恒和储藏原汁黄酒200万坛



3月2日,老恒和经销商峰会在湖州召开,来自全国的500多位经销商实地参观了老恒和酒业基地,亲眼目睹了酿造黄酒的传统工艺和老恒和原汁黄酒酒窖。

老恒和酒业基地位于长兴林城镇,占地93亩,建筑面积3.2万平方米,分为原汁酒酿造区、成品生产区以及产品展示区,还将建成老恒和酒文化博物馆。

在酿造车间,一位郑州的经销商问起,自己参观过的酒厂都用大缸酿酒,而老恒和酒窖却全部用传统小坛。老恒和董事长陈卫忠告诉大家,使用小坛是为了保持黄酒的传统风味,陶坛有气孔会呼吸,直接影响酒的风味。陈酿黄酒时,原酒要注入陶制酒坛中,用一层荷叶、一层笋壳包裹坛口,扎紧,再用泥土加壳混合的泥头密封陈酿。几万平方米的仓库堆满了酒坛,现在老恒和已经储藏了



走进老恒和长兴基地,就像到了酒坛世界

200万坛黄酒,5年以上的也有近百万坛。

料酒好不好,黄酒很关键,而黄酒酿造和陈酿需要一个比较长的过程,有些商家黄酒产量跟不上,就用水、酒精、香料勾兑做料酒。老恒和的料酒全部选用5年陈原汁黄酒为酒基,这200万坛原汁黄酒就是料酒品质的保证。

老恒和河南大区经理:李经理 联系电话 13033816388 老恒和官方网站: www.hzlaohenghe.com