

花好月圆相逢时 岁岁年年杏花楼



佳节近, 思意浓
小小月饼寄情深,
月儿圆, 人团圆
岁岁年年杏花楼。



中秋的脚步临近, 每年此时, 杏花楼月饼总带着熟悉的味道, 告诉人们团圆佳节即将到来。无论身在何处, 只需尝一口这圆圆如月, 甜香糯口的月饼, 便会触动心里那片柔软, 是思家的情愫, 是相逢的期盼, 是团圆的幸福……这花好月圆时的必吃美味, 是很多人心里的中秋符号。

“跨界月饼”, 与故宫“朕的心意”联名款, 还是去年与稻香村将苏式广式月饼纳入一盒

子, 明明看着不同, 但又有相同, 就像一个故事, 将中秋的记忆向大家娓娓道来。

除此之外, 还有新潮时髦的品月、享月礼盒, 无论是外表和口味, 都是杏花楼今年的颜值担当, 从它们频频被网红博主们cue到, 拍在自己的图片里, 就晓得其魅力之大了。

当花好月圆相逢时, 又怎么少得了杏花楼月饼呢?

精益求精 饼皮求新

今年的杏花楼月饼, 依然在传承中不断创新, 自我升级, 自我突破。在去年全面提升月饼馅料配方后, 今年继续对月饼的饼皮进行优化。一枚真正好吃的月饼, 饼皮与馅料的重要性, 可谓是不分伯仲。虽然一直以来, 杏花楼月饼在口感上是人们口中津津乐道的“优等生”, 但杏花楼自己却并不满足, 如何在大生产中做到只只色泽金黄, 软糯油润, 饼印纹理清晰等完美状态, 杏花楼的制饼师傅们动足脑筋, 下足功夫。他们不仅对面粉中的筋度与灰粉含量、过筛的数目、熟化的时间制定了严苛的执行标准外, 还对饼皮中所使用的糖浆熬煮温度、时间及转化时间都进行了精细化的定标。这种被称为是杏花楼月饼的专属标准, 可以看出这家百年老字号, 对于精益求精四个字的理解。

因此, 这也让今年的杏花楼月饼的饼皮更为软糯香润。可以这么说, 当月饼的饼皮与馅料完美匹配时, 应该没有人拒绝得了!

怀旧新潮 百变求新

杏花楼月饼每年都会有新品亮相, 无论是与可口可乐携手合作的

的独创大融合, 及同雀巢一起打造的健康月饼理念, 都让这个百年品牌获得了不同口味爱好者及年轻人的喜欢。而今年, 虽遇到疫情的困扰, 但杏花楼依然没有放弃对于创新的追求。

嫦娥珍月的问世, 就是在传统中创新的代表, 作为杏花楼最经典的嫦娥铁盒的PLUS版, 不仅盒子大了, 月饼也有了升级。由蛋黄豆沙、蛋黄奶

椰、蛋黄莲蓉、蛋黄枣泥四款组成的超级“天团”, 刚一“出道”, 就获得了众多青睐。最妙的是两款月饼的盒

杏花楼月饼小提示:
未拆封的杏花楼月饼一定要放在阴凉、通风、干燥的地方。
如果已拆封未吃完的月饼, 请连同包装盒一同放入冰箱冷藏, 吃前一小时取出, 软糯度和风味与放入冰箱前一般无二。

产品荣誉

2007年
上海市级非物质文化遗产
上海市人民政府公布
上海市文化广播影视管理局颁发

2008-2018
中国月饼文化节中国名饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

2008-2021
中国月饼文化节金牌月饼
中国焙烤食品糖制品工业协会



预订请认准

杏花楼总店: 福州路343号
总机: 63553777 直线: 63280504

杏花楼食品营销公司: 江凯路298号
总机: 68536303 直线: 58855476

杏花楼龙祥食品公司: 宜山路55号
总机: 64692363 直线: 64289367

杏花楼官网: www.xhlgf.com