



# 新雅 中秋经典之作 月饼 阖家团圆之味



中秋临近,团圆的氛围在拉升,牵挂的思绪在增加,南京路步行街上,手提月饼的行人多了起来。此时的新雅粤菜馆就像一个情感发电站,通过一枚小小的月饼,将温暖的情谊传入千家万户。良辰美景,花好月圆,把酒言欢,笑声连连,这幸福时光,就如这甜蜜的月饼,圆圆满满如蜜甜。

## 新雅经典 礼中佳品

有着96年历史的新雅,在广式月饼的制作上,有着自己的独到之处,老字号一脉相承的匠心,以及不断的传承创新,让新雅月饼在近百年的历史长河中,依然保持着美味与可口,也是人们每年中秋不可错过的时令美食。

新雅经典系列礼盒,能被称之为经典的,必是其最具代表性的。这一系列以“八月桂香”为主打研发了7个品种,包括八月桂香、七星伴月、花好月圆、全家福、皇牌等等。长方形纸盒装的月饼,

仿佛多年前的经典来袭,但又有如今的时代感,新与旧碰撞出来的滋味,每年都有细微的调整,以满足人们不断丰富的味蕾及口感上的需求。

传承经典,不仅在于包装“形似”,更重要的是口味。在“典”系列中,不仅有豆沙、椰蓉、莲蓉、上等五仁等“四大金刚”爆款口味,更有大师们对经典口味的“再创造”。比如,“陈皮豆沙月饼”,选用广东新会的十年陈皮,和去壳后的大红袍赤豆一同铲制,使豆沙在老陈皮的浸润下,更为甘香幼滑。为使口感更有嚼劲,大师还加入切碎的陈皮细粒,并充分

搅拌均匀,便制成了馥郁清香的“陈皮豆沙”。咬一口,月饼完好地保留了玫瑰细沙的油润细腻,但口感并不那么甜腻,反而品出了沁人心脾的陈皮清香,尤其在近日高温不降的气候下,直教人觉得酷热尽散,一片清凉之感。

## 新雅食品 安全第一

新雅不仅传承大师的技艺,更重要的是要把长期坚持的卫生、安全、质量的牌追求永远传承下去。

新雅对食品生产基地的设备、月饼生产车间的整个生产流程进行了彻底

改造。升级后的月饼新车间,环境已达到GMP药品生产的标准。全自动的月饼生产流水线,减少了交叉污染的机会。大型冷却塔的加入,将原先得靠鼓风机吹至少三小时才能冷却的月饼,现在只要四十分钟即能进入包装环节,大大缩短了月饼在空气中暴露的时间,同时每个合格的月饼都要经过“金属探测仪”不断在月饼上照射出红点,自动剔除有金属异物的月饼,提高了食品的安全性。

中秋佳节,经典再现,新雅月饼,传递家的味道。



SUNYA  
新雅粤菜馆  
百年传承·匠心专注  
1926

## 96周年店庆活动

### 1 新雅粤菜馆、新雅茶室酒楼·丰盛里店、新雅食品旗舰店(南京东路719号)

消费 每满300元送100元券,每满600元送300元券

活动时间至:2022年9月30日

活动详见店内海报

地址:

新雅粤菜馆/新雅食品旗舰店

南京东路719号 021-63517788/63224393

新雅茶室酒楼·丰盛里店:

茂名北路281弄16号丰盛里301、302单元 021-6222290

### 2 全市新雅食品专卖店(除新雅食品旗舰店)

月饼消费 每满300元送150元新雅食品券

活动时间至2022年9月10日

电话:021-55891727

活动详见店内海报。

#### 购买咨询电话

- ☎ 新雅粤菜馆南京东路719号 021-63517788/63224393
- ☎ 新雅食品营销有限公司 021-55891727
- ☎ 新雅食品商贸有限公司 021-33130908
- ☎ 新雅食品电商有限公司 021-37007799
- ☎ 社区团购需求联系:甘经理 15202147775 手机微信同号

