

杏花楼月饼

信任的美味 中秋的符号



秋已至,虽然时下的气温并不打算将这个讯息告诉人们,但月饼的如约上市,让团圆的氛围洋溢在城市的四面八方。食物是绝好的沟通语言,作为中秋佳节必吃的美味,月饼有着传达情意的寓意,用甜蜜治愈思念,用香糯庆祝相聚……这世间或许有很多美好的事,其中必有与亲朋好友同赏中秋明月,分享一枚月饼之时。

桂花香,明月圆,月饼好吃,中秋团圆。

◆ 软糯香甜 熟悉的美味 ◆

每年中秋,杏花楼月饼总会给人与众不同的感觉。如何将自己产品做精做细,做到极致,是杏花楼月饼与消费者每一次重逢前必需要想、要做的事。前一年中秋的结束,是月饼新一年的开始,通过顾客的口味反馈,销量情况,市场动向等进行分析调研,并将获得认可的优化月饼配方记录成册。杏花楼总在不断超越自我中寻找灵感与方向,在力求做一枚完美的月饼上精益求精,从未停止过追逐的步伐。

那么多年来,能一直做出人们熟悉的味道,绝非易事,若做出熟悉的美味,那就更难了。每个人的味蕾记忆不同,且随着时光的推移,口味也在发生着变化,曾经人们爱甜、爱油,如今则对糖油格外敏感,这种敏感不仅是心理上的,同时也反映在味觉上。细心的顾客会发现,每一年的杏花楼月



饼,还是熟悉的味道,但依然好吃适口,特别如玫瑰豆沙、奶油椰蓉、莲蓉、伍仁等杏花楼经典月饼品种,直到今日,这些主角们“江湖”地位依旧,这与杏花楼每年调整自己的配方密不可分。

今年,杏花楼又在饼皮上花足心思,无论在色泽、油润度还是口感上,都有了很大的提升。

杏花楼想做的是,一年一度又相逢,软糯香甜胜往昔。

◆ 智能管理 品控的保证 ◆

在很多消费者心里,吃杏花楼月饼除了是一种情怀,更是一种信任。对于这种时间积累下的情谊,杏花楼十分珍惜。永续经营从来不是这家百年老字号的嘴边口号,而是切切实实立志去做的事。



从前店后工厂的手工制饼开始,到现在拥有业界领先的智能化月饼生产设备,杏花楼的目标很简单,就是为了认真真做好每只月饼。但光拥有高科技的生产流水线是远远不够的,四年前,杏花楼食品厂就已开始严格执行7S现场管理制度,随着智能型食品厂打造的日趋完善,管理制度也在不断升级,精益化的生产需配备精细化的管理,目的就是要让产品质量始终处于是稳定的受控状态。



杏花楼始终将食品安全放在重中之重。为了保证每一枚月饼的出品,杏花楼的品控团队不断壮大,这些月饼“侦察兵”们通过完整严谨的执行流程及制度,不仅确保合格品的出品率,同时还发挥了监测的作用,为食品监管提供坚实可靠的技术保障。这种品控团队与监测中心形成“双保险”制,为食品安全保驾护航。

❶ 杏花楼月饼小提示:

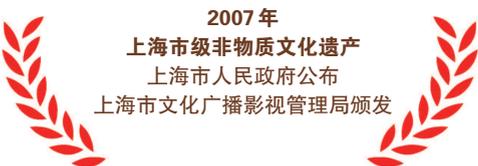
未拆封的杏花楼月饼一定要放在阴凉、通风、干燥的地方。

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。

持月饼券请早至杏花楼各提货点来领取,免节前几天排队。现领取月饼,佳节食用,品质保证。



◆ 产品荣誉 ◆



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