

柑橘季开启 黄岩“顶流”来了!



浙江台州黄岩，一座甜了千年的城，黄岩蜜橘便是这千年甜蜜之源。又到一年蜜橘成熟时，当之无愧的黄岩“顶流”如期而至。本周四晚7:30，“新民亲选”直播间在黄岩蜜橘正式开采之际，第一时间为“吃货们”带来绝顶正宗的甜蜜。



■ 黄岩蜜橘

黄岩“顶流”如期而至

“黄岩蜜橘”的金字招牌无需赘述。作为世界柑橘始祖之一，黄岩栽种蜜橘已有1700多年历史。黄岩蜜橘在唐代被列为贡品，南宋时被称为“天下第一果实”，新中国成立之初，也曾被作为“国礼”驰名中外。

在黄岩，“金秋”说的大概就是黄岩蜜橘的颜色。其中最具有代表性的品种，当数黄岩特有的“本地早”。皮薄、纹细、味香、色金，相比其他品种，“本地早”的果形更圆润，像个小灯笼，轻轻一捏就能感受到里面的紧实，被誉为“蜜橘公主”。

用指甲轻轻划一下橘皮，清香散发开来，这是检验是否为正宗黄岩“本地早”的好办法，正宗黄岩蜜橘的口感，甜中带着微酸，清爽不腻，舌尖回甘，唇齿留香。此次“新民亲选”直播间，带来5斤装、10斤装、礼盒装等不同规格的黄岩蜜橘，不论是馈赠亲友还是自己享用，都有不错的选择。

如果想要甜度加倍，不妨试试“红美人”。作为橘橙类杂交品种，“红美人”身兼柑、橘、橙、柚的特性，不仅有着克里曼丁红橘艳丽的色泽、温州蜜柑的无核性、甜橙的香气，而且皮薄易剥，果肉细腻，不易留渣，高糖优质，被誉为“柑橘皇后”。



■ 红糖烤糖

“红美人”的血缘里43.8%是温州蜜柑，而黄岩是温州蜜柑的始源地，受光照、温度等地理因素影响，黄岩成为“红美人”全国品质最好的产区，加之近年来，黄岩在“红美人”种植中倡导利用数字化提升传统农业，全程以有机肥为主的绿色种植模式，依托智能设施大棚实施标准化生产，并对糖度、酸度、水分等指标层层把关，“红美人”的品质更胜一筹，值得尝试。

特色好物返场助阵

秋天是丰收的季节，黄岩当季地产好物也迎来了最佳品鉴期。春种一粒粟，秋收万颗子，经过长达180天的孕育，“嘉丰优2号”在长潭库区富硒的土地上收获。零农药、零化肥，外观纤长、饱满，透明度高，蒸煮后的曦禾生态米，米香宜人，咀嚼时回弹度高，慢慢散发出清甜的回味。

同样香飘巷外的，还有沙埠芋头。“沙埠沙埠，沙土遍布”，疏松细软的特殊土质，加上林木茂盛，空气湿润，气候温和，为沙埠芋头提供了极为优越的生长条件，尤其是“芋头娘”，香喷喷、粉嘟嘟，味道像烤熟的板栗。一碗“芋头娘”让多少老客吃了几十年，是他们心心念念乡土的味道。

秋天，是适合出游的季节，称心的小食则是休闲时刻最美好的点缀。本次返场的特色

小食都是直播间爆款，传统手工艺让时光在舌尖停留。

伶心红糖烤糖是一款台州传统纯手工艺制作的民间优质休闲食品。红糖采用的是黄岩头陀古法煮糖工艺，爆米花则在传统制作工艺的基础上，结合现代科技，精选优质糯米，通过高温反复翻炒成花，醇香酥脆、入口即化，老少皆宜。

“汉塘秘点”的鸡蛋饼同样是备受追捧的一款小食。作为新品小零食的“怀旧担当”，优质选材，简单烘焙，蛋香浓郁，口感软糯，酥脆而不腻，还原了小时候鸡蛋饼的味道，一口一个，是蛋奶星人的最爱。还有酥脆的红糖麻花，手搓的麻花，搭配紫皮甘蔗熬制的手工红糖，采用炒制的工艺将红糖融入麻花里面，填充了麻花的空隙，麻花酥脆香甜，不废牙，不脏手，休闲时光甜趣加分。

文/毛丽君 摄/刘歆



现在扫码下单
提前享直播价
团购客户联系人：
谭老师
联系方式：
13817125493

新民亲选直播带货

台州黄岩 柑橘季

直播时间 **11月14日 周四 19:30**

黄岩蜜橘-本地早

55 ~~40~~ 100 ~~70~~

5斤装 10斤装

特价

黄岩蜜橘-本地早 (礼盒装)

208 ~~158~~

12只x4盒

特价

汉塘秘点红糖麻花

52 ~~42~~

330克x2罐

超值

黄岩蜜橘-红美人

228 ~~158~~

12只

特价

汉塘秘点鸡蛋饼

50 ~~40~~

100克x4袋

超值

伶心红糖烤糖

66 ~~56~~

220克x3盒

超值

曦禾生态米

108 ~~88~~

10斤装

超值

黄岩沙埠芋头

55 ~~45~~

5斤装

超值

← **扫码进入**

新民亲选微信小店