

跨越山海再相约 品雪域高原美味



跨越山海的情谊在延续,共同富裕的承诺也在兑现。去年,“新民亲选”直播间首次尝试开启消费帮扶专场,将老朋友浙江台州黄岩的对口帮扶对象——四川省甘孜州新龙县的优质农特产品,从雪域高原带到直播间,受到消费者的欢迎和喜爱。明天19时30分,黄岩—新龙消费帮扶专场将再次开启,让这份情谊持续升温。

▶ 新农县优质农特产品热销中

刘歆 摄



原汁原味原生态

新龙县位于四川省甘孜州中部,青藏高原东南边缘,境内群山连绵,平均海拔超过3000米。壮丽的雪山、辽阔的草甸、斑斓的森林、碧蓝的海子……这片温柔而绚烂的土地,曾是被时光遗忘的宝地。作为川西北生态示范区的重要一环,新龙县自然环境得天独厚,水质纯净、空气清新、土壤肥沃、光照充足、温差适宜,这些条件共同孕育了众多珍稀的高原物种。

新龙两色金鸡菊,是绽放在雪域高原的“精灵”。它长于海拔3000米以上的雪域,是唯一可以和雪莲齐名的稀有高寒植物,2024年入围国家“名特优新”名录。

新龙两色金鸡菊的种植基地位于县域内海拔3000米的博美乡,该品种地域性极强,年产量极低,花期在每年的8月—10月。从2018年起,新龙县农牧农村和科技局以野生金鸡菊为原种,引种到宜新农业科技示范园开展试种试验,通过三年连续试种试验,成功培育出新龙两色金鸡菊,并于2021年在宜新农业科技示范园和博美乡仁乃村推广种植,成效突出。

目前,新龙县已建成集采摘、生产、销售于一体的完整产业链,每一朵菊花都是人工采摘、自然晾晒,检测质量后再进行包装,严格控制产品质量。新龙两色金鸡菊不仅具有观赏价值,还具有清肝明目等丰富的药用价值和养生作用。每次冲泡,只需取菊花3—5

朵,便可闻到醇厚的香味,入口绵长甘甜。

新龙沙棘汁,是雪域阳光凝固成的黄金甘露。生长在海拔3500米以上的野生沙棘是“高原圣果”,强烈的日照与昼夜温差,让沙棘果积累了丰富的维生素、黄酮类以及多酚类等生物活性成分。作为新龙县的特色饮品,新龙人遵循古法,用传统工艺压榨制成的沙棘汁,保留了沙棘的营养与鲜活。沙棘汁色泽自然,入口酸甜交织,果香浓郁。

新龙山花蜂蜜,源自海拔3000米以上的“流动花海”。同样作为新龙县的特色产品,它由中华蜜蜂采集海拔3000米以上高山密林、高原草地的野花花蜜自然酿制而成,色泽金黄透亮,口感清甜馥郁,凝结后如细腻沙粒,柔润适口、甜而不腻,营养价值极高。

罐蜂蜜,便可以品尝到属于雪山的花海记忆。

纯正地道高原味

新龙菜籽油,产自海拔3000米左右的高原地区。在雪山的环抱与强烈日照下缓慢生长的油菜花,孕育着丰富的营养与香气。传统低温压榨工艺,最大程度地保留了菜籽的本真风味与活性成分,口感清爽顺滑,入菜能极大激发食材本味,无论是煸炒、煎炸还是凉拌,都能赋予菜肴一层细腻的底色。

松茸,被誉为“菌中之王”。在新龙县3500米以上的原始森林里,这些营养丰富的珍稀野生菌,凝聚了整座高原森林的元气与鲜美。野生松茸经干燥工艺制成的新龙松茸干片,虽会损失少量水溶性维生素和易挥发香气,但核心营养基本保留。干片形态完整,菌肉肥厚,带有独特浓郁香气,泡发后口感接近新鲜松茸,是煲汤、炒菜的养生佳品。

康巴拉牦牛肉酱(香菇味),选用新龙高原优质原生态生长的牦牛肉,采用藏区独特的制作工艺,无论是拌入糌粑、涂抹烙饼,还是作为面条、炒饭的点睛之笔,一小勺便能将高原的味道,瞬间注入平凡的餐食,口味奇佳,老少皆宜。

当高原第一主食青稞,遇见江南经典的酥点工艺,会在舌尖产生怎样的化学反应?青稞桃酥会给你答案。作为新龙县的特色糕点,它精选高原青稞,搭配优质小麦粉、鸡蛋等,经传统烘焙工艺制成,外表金黄,口感酥脆,麦香与蛋香交融,甜而不腻。青稞的加入使其富含膳食纤维,且无添加防腐剂,营养又健康,是大人、小孩都青睐的美食。

毛丽君



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

岩途相伴 消费帮扶专场 龙重登场

直播时间:12月9日周三19:30

新民亲选 黄岩-新龙

扫码进入 新民亲选微信小店

新龙两色金鸡菊 95元 70元 60克 特价

新龙沙棘果汁 90元 80元 300mlx10瓶 特价

新龙松茸干片 140元 110元 50克 超值

新龙山花蜂蜜 55元 40元 70克 超值

康巴油坊新龙菜籽油 48元 38元 900ml 超值

康巴拉牦牛肉酱 35元 25元 200克 超值

青稞桃酥 28元 18元 300克 超值