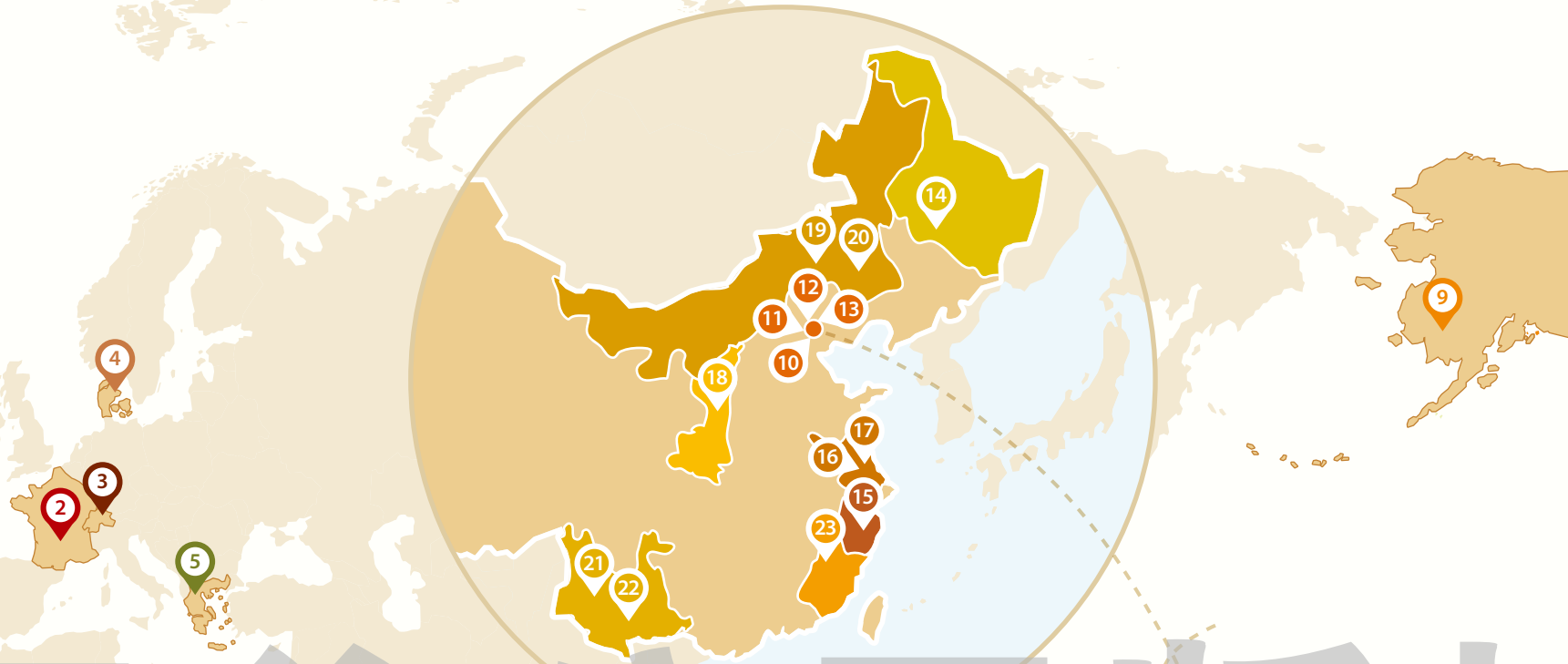


- 2015 -

# 正谷全球有机美食地图

正谷致力于全球优势农产品资源的开发，在世界范围内建立正谷标准农场，努力将更健康、优质、安全的地域优势食品提供给中国消费者。正谷标准农场始终坚持“环境友好、公平贸易”的经营理念，满足当地有机标准，同时符合正谷优质食品标准和正谷质量控制体系要求。



# 正谷家宴

# 正谷公司版权所有

### 正谷有机食品研究中心

正谷有机食品研究中心在新品开发、工艺优化、食物营养和产品安全管理等领域开展工作。从食品健康和安全的角度出发，建立了严格的正谷优质食品标准，保障了正谷食品的安全、优质。



- |                     |                       |                        |                            |
|---------------------|-----------------------|------------------------|----------------------------|
| 10 正谷有机蔬菜<br>北京市顺义区 | 14 正谷有机原稻米<br>黑龙江省五常市 | 18 正谷有机苹果<br>陕西省延安市宜川县 | 21 正谷野生菌<br>云南省大理州、怒江州、迪庆州 |
| 11 正谷有机米粽<br>北京市    | 15 正谷阳澄湖大闸蟹<br>江苏省苏州市 | 19 正谷有机鸡蛋<br>内蒙古自治区敖汉旗 | 22 正谷有机红茶<br>云南省普洱市        |
| 12 正谷有机月饼<br>北京市    | 16 正谷杨梅<br>浙江省台州市仙居县  | 20 正谷有机杂粮<br>内蒙古自治区库伦旗 | 23 正谷岩茶<br>福建省武夷山市         |
| 13 正谷年糕<br>北京市      | 17 正谷花雕酒<br>浙江省绍兴市    |                        |                            |

10 - 23

### 正谷标准农场



1 - 9

### 正谷海外标准农场

1 正谷干果 美国

2 正谷红酒 法国

3 正谷Cavell巧克力 瑞士

4 正谷猪肉 丹麦

5 正谷Mosur橄榄油 希腊

6 正谷干果 越南

7 正谷有机牛肉 澳大利亚昆士兰州

8 正谷有机牛奶 澳大利亚维多利亚州

9 正谷海鲜 美国阿拉斯加

Issue 09

2015 秋季刊



# 正谷家宴

正谷作为有机行业领先品牌，奉上正谷标准农场所产的优质食材，成就「正谷家宴」。呈上自然美味，表达美好情感，与您分享健康、适度、可持续的生活方式。



正谷公司版权所有

正谷家宴食品卡，推出正谷家宴套餐。正谷有机农业团队诚意奉上：正谷有机月饼、正谷澳洲有机牛肉、正谷Cavell巧克力、正谷有机原稻米、正谷有机蔬果、正谷阳澄湖大闸蟹等，符合正谷优质食品标准，为您配送到家！

详情可致电 400-630-1001  
或访问 [www.oabc.cc](http://www.oabc.cc)



正谷官方微信

## 2015年正谷家宴食品卡

可持续生活方式  
环境友好  
公平贸易  
动物福利



从右至左依次为：

- 徐新 联合创始人 执行总裁
- 张晓尔 联合创始人 副总裁
- 张建伟 博士 联合创始人 执行总裁
- 邢建平 博士 联合创始人 首席产品官
- 张铭 联合创始人 高级副总裁
- 张向东 创始人 董事长
- 张婷婷 联合创始人 副总裁兼首席品牌官



## 今秋溯源食有机

食物的源头就是农业的生产。从最初模仿植物自然的生长方式，逐渐过渡到遵循自然法则的人为干预。农耕的兴起伴随着文明的发展，“以我齐明，与我驯羊，以社以方。”先民对农业生产的歌颂就充满了对自然规律的敬畏。

农人怀着对自然的敬畏之心，在土地上种植出当季的作物，进而烹饪加工为饱腹和满足味蕾的食物。这是一个简单的道理，然而做到却往往不容易。

有机农业就是这样一种遵循自然法则的人为干预。正谷从成立之日起，依照有机农业的生产要求，更以符合有机农业标准的现代技术来管理生产。技术团队的成员有着农业的学历背景，从关注昆虫防治的张建伟博士，到专长于作物栽培的魏凤桐博士，还有扎根基地的产品经理沈伟，也包括我，对健康食材、美好生活的追求，让我们聚在一起，循源有机农业，分享有机理念。

这个中秋，正谷奉上国内首款有机认证月饼，原料均来源于正谷标准农场。取自然之食材，佐以最简单的配料加工而得的食物，是佳节对亲友最好的祝愿。我们做的所有努力，是希望可以有更多的人一起来学会尊重自然、关注环境保护、了解动物福利、公平贸易以及可持续消费的理念。

我们致力于有机农业，继续在全球范围内寻找符合正谷优质食品标准并满足产地有机标准的优势农产品资源。我们从文化之源与食物之源出发，借食材自然的味道，寄予最真诚的问候，愿您与家人共享中秋佳节，分享美食、生活和爱。

邢建平

栏目中食材可通过  
正谷家宴食品卡相应选项获得

技术支持：正谷有机农业技术团队

## 正谷家宴

用优质食材与亲友分享健康、适度、可持续的生活方式，这便是我们推出“正谷家宴”的初衷：通过选用优质的有机食材，准备一桌健康美味的菜肴，带来最好的相聚体验。

### 食与文化之源

#### 8 - 今又中秋

特约撰稿人  
《三联生活周刊》主编 朱伟

#### 10 - 物尽其用好食材

正谷家宴餐饮顾问罗朗分享佳肴创作与美食文化的灵感碰撞

#### 11 - 中秋家宴有机食谱

本期主持：罗朗

- 秋季果蔬汤
- 武夷岩茶冻
- 红酒干葱烩牛肉
- 坚果牛轧糖

### 食物的追根溯源

#### 20 - 正谷有机月饼之源 01

甄选全球有机原料，还原月饼应有的味道，自然15天保质期，传递真挚情谊

- 产品经理王丽英的执着与坚守
- 正谷有机月饼：来自全球的有机食材

#### 24 - 正谷大闸蟹的养殖实践 03

- 张建伟博士：以水养蟹，以渔净水
- 第五届“正谷大闸蟹生态养殖技术交流会”
- 正谷阳澄湖大闸蟹蟹券

#### 28 - 正谷澳洲有机牛肉 02

#### 30 - 正谷有机红茶 04

#### 31 - 正谷 Cavell 巧克力 04

### 食与源·分享

#### 32 - 正谷有机农业基金

WWF三十五周年伙伴答谢会

#### 33 - 正谷新闻

2015年“中国有机农业商业实践和有机农业技术发展”论坛

#### 34 - 2015年正谷家宴食品卡清单

#### 37 - 2015年正谷全球有机美食地图

# 食与文化之源

一道菜肴、一种烹饪方式由何而来？这些大抵都与文化息息相关，从饮食文化中探究食物本源。



正谷公司版权所有

正谷家宴





# 今又中秋

文 \ 朱伟

《三联生活周刊》主编  
资深媒体人

# 正谷公司版权所有

年年中秋，今又中秋。

“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲。”王维这个本是写给重阳节的句子，应该移给中秋——当今一年中能称佳节的，除了送旧迎新的除夕，就属在不团圆中思团圆的中秋节了。“每逢中秋月最圆”，古人称月满时为“望”，日月相望，月才最圆。每月十五是“望日”，是对圆满的瞻仰与遥望。

每年有十二个望日，最美的月夜却只有对应春分的二月与对应秋分的八月，只有春分秋分在昼夜平分的节点上，不冷不热，最舒适的赏月天气。二八月之差别，二月是阳渐浓、天渐暖；月照花林皆似霰，空里流霞不觉飞；百花都在月圆中竞芳，天空中弥漫着粉红色。八月则是阴渐浓，天渐凉；中庭地白树栖鸦，冷露无声湿桂花；草木都已开始收敛，天空因此清明湛蓝，虫声如织。二八月因此是花朝、月夕——二月十五是花朝，最美在花晨，古人以春分日朝拜太阳；八月十五才是月夕，最美在月夜，古人以秋分日朝拜月亮。而南朝梁元帝的名诗：“花朝月夜动春心，谁忍相思今不见”，二月是伤春，八月是悲秋，主题不同，色调亦不同。

春分朝日是迎日，日是太阳之精，所以君主要祭祀日出。秋分夕月是迎月，月是大阴之精，君主不膜拜太阴，夕月也就成了文人们的玩月。玩月习俗应始自南北朝，到唐朝，几乎每一个诗人都有玩月诗。李白的“秋月照白璧，皓如山阴雪”，韩愈的“浮云散白石，天宇开青池”，王建的“月似圆盘色渐凝，玉盆盛水欲侵棱。夜深尽放家人睡，

直到天明不炷灯”。刘禹锡的“影透衣香润，光凝歌黛愁”，有了感伤；白居易的“远思两乡断，清光千里同”，已经赋予了悲欢离合的内涵。唐明皇的时代，是玩月盛世——官中飘逸着据说是唐明皇记自广寒宫的霓裳羽衣舞，贵族间出现各种类似撒灯玩月、架梯取月的记载，都想取美月而独享。王建在这盛世过后的“今夜月明人尽望，不知秋思落谁家”牵动人心，才与李白的“举头望明月，低头思故乡”一起，一代代人相传，每到中秋就应令传诵。

中秋玩月，由此也就升华为在欢聚于圆满中秋思圆缺，沐浴于明月如璧之中，思“人有悲欢离合，月有阴晴圆缺”。苏东坡这首《水调歌头》其实赋予了秋思禅宗的内容。在圆满中秋思圆缺，第一要件当然是“把酒问青天”的酒，这是从玩月起就具备的——举杯邀明月，美月才伴吾身，这其中，桂露稍寒挂团璧，桂花吹断月中香，桂香伴影起到极重要的烘托作用。也就是说，酒与月，与桂香，与笙歌在一起，“我歌月徘徊，我舞影零乱”，才触景生情，引发牵肠挂肚。这种触景生情，南朝宋谢庄的名篇《月赋》中曹操儿子曹植的雅集描写已经成为经典了，其中的歌诵是，“美人迈兮音尘阙，隔千里兮共明月”，音尘：音信，距离，“阙”就是残缺。将朗月喻为美人，美人移步而时光流逝，音尘相隔。苏东坡正是以此为据，才写出豪迈的“但愿人长久，千里共婵娟。”

在这其中，古人很久才意识到，月饼才是这个诗情画意，又易牵思挂虑之夜，既能凝聚诗意，又能承载情感的最佳道具。它是中秋赏月普及到民间的结果。遗憾的是，北宋孟元老追忆东京市井的《东京梦华录》，记载了中秋节前，店家都卖新酒，过午酒就卖完了；记载了蟹、石榴、梨、枣、栗、葡萄、柟橘等都成为中秋吃食，重要的月饼却还未能出现。月饼大约诞生于繁华的南宋，先是作为花式面点，随后才被发展成为赏月时共享的象征。月饼何时成为中秋节的主角不可考，最早留下文字记载是明朝刘若愚所写的笔记《酌中志》：“八月宫中赏秋海棠、玉簪花，自初一日起，即有卖月饼者，加以西瓜、藕，互相馈送。至十五日，家家供月饼、瓜果，候月上焚香后，即大肆饮啖，多竟夜始散席者。如有剩月饼，仍整收于干燥风凉之处，至岁暮合家分用之，曰团圆饼也。”“竟夜”就是整夜，刘若愚是万历、天启年间的太监，成书已是崇祯年间了。

其实，中秋节本是共享收成节——每年“桂子月中落”时，五谷丰登，各种果实累累，阖家围聚在一年劳作的馈赠前，持螯把酒，推杯换盏，体会享有，其乐融融。赏月之桌因此才摆满各种吃食。而在“银汉无声转玉盘”中，酒醒月冷，又一年欢愉只成记忆，就会只记得苏东坡这样的句子——

“此生此夜不长好，明月明年何处看？”





罗朗 Michael Rosenblum

正谷家宴餐饮顾问

正谷有机厨房本期主持

美国前任驻华大使骆家辉、现任大使博卡斯的官邸总厨，有17年的餐饮经验。

# 中秋家宴

家宴是为亲人精心准备的一桌菜肴，中秋家宴，为团圆，更是为分享。主人将挑选好的优质食材，以能够最大程度发挥味道的方式烹饪成拿手好菜，荤素搭配，当然也不能少了呼应节日的几枚月饼、一盘螃蟹、一壶花雕，甜咸鲜香，一道道摆到桌上。月色下，大家围坐桌旁，举杯共享佳节美味。

物尽其用好食材

罗朗作为一位出生在美国、游历许多国家、在中国工作十几年的主厨，每一道菜品的创作中都融入了他对“文化与食物”的理解。

在罗朗看来，每一个地区的美食都受着自然环境、文化特点的影响，当地的传统美食通常是就地取材，采用独特的食材制作地道的食物。例如靠海的地区当地美食便是海鲜佳肴，而潮湿燥热的地区喜欢食用辣的菜品以及凉茶、汤水。而今，由于运输的发达，食材已不受地域限制，随时可以品尝到世界各地的新鲜味道。然而，为正谷有机家宴准备食谱时罗朗道“正是选用这个时节的食材，因为这样才是顺应自然的。然后尝试着寻找口感、营养适合的搭配。在餐盘中的每一样东西都是可以食用的。”

罗朗为正谷创作家宴菜品时的手绘图



## Method 料理方法

1. Coarsely chop the apples and carrots. Peel and chop the sweet potatoes and add to the carrot and apple mix.  
苹果和胡萝卜简单切块，红薯去皮切块后混合。
2. In a large pot, melt the butter and sauté the shallots until they are browned. Add the vegetables and fruit. Deglaze with the white wine. Cover with the water and simmer until soft and reduced by 1/5th.  
取大锅融化黄油，葱炒至棕色，加入蔬果块，用白葡萄酒稀释锅底的结块。加水没过果蔬块，炖至水量减少 1/5，果蔬块开始变软。
3. Remove from the heat and allow the mixture to cool slightly. Purée the mixture finely with a stick blender or in a food processor. Stir in the curry powder, salt and brown sugar to taste.  
取出果蔬块稍微冷却，用搅拌机或食物处理器做成果蔬泥。加入咖喱粉、盐和红糖搅拌调味即可。

06 正谷有机蔬菜可选于：  
正谷家宴食品卡06选项

正谷有机蔬菜

产品规格：4 公斤 / 箱



This is autumn in a bowl, that magic combination of fall vegetables and fruits with a touch of curry powder to warm both the body and soul.

这是一道融入了秋意的菜肴，秋季饱满的蔬菜和水果搭配咖喱软糯的口感，温暖身心。

# 版权所有



## 秋季果蔬汤

Carrot, apple, sweet potato soup

### Ingredients 主要食材

- 500 g - Sweet potatoes 红薯
- 125 g - Apples 苹果
- 75 g - Carrots 胡萝卜
- 15 g - Brown sugar 红糖
- 7 g - Salt 盐
- 30 g - Shallots 葱
- 35 g - White wine 白葡萄酒
- 25 g - Butter 黄油
- 2 g - Curry powder 咖喱粉
- 1500 g - Water 水



This tea jelly is a lovely accompaniment to your favorite scone or pastry. You could spread it on cooked or banana bread, and for an exceptional treat, try a few spoonfuls over ice cream.

在阳光温暖的午后，享用几块喜爱的松饼或是甜点，这款武夷岩茶冻是一款不错的搭配。你可以用勺子把茶冻铺在刚刚烤熟的香蕉面包上，也可以尝试一个更加奇妙的搭配——在清凉的冰淇淋上淋几勺茶冻，口感清爽独特。

正谷公司版权所有

04 正谷武夷岩茶可选于：  
正谷家宴食品卡04选项

正谷武夷岩茶

产品规格：160 克 / 盒



## 武夷岩茶冻

Wuyi Yan Rock Tea Jelly

### Ingredients 主要食材

- 9 g - Wuyi rock tea 武夷岩茶
- 0.5 g - Salt 盐
- 400 g - Sugar 糖
- 1000 g - Water 水
- 15 g - Gelatin 明胶

### Method 料理方法

1. Place the tea in a small sauce pot and cover with the water. Simmer the tea for 8-10 minutes on low heat. Remove from the flame, stir in the sugar and salt and cover.  
把茶置于小煮锅中，水没过茶叶。小火煮茶 8-10 分钟后从火上挪开，拌入糖和盐，然后加盖。
2. Cover the gelatin with cold water until completely softened. Squeeze out any excess water and dissolve in the warm tea liquid. Pour into the receptacle of your choice before chilling thoroughly.  
明胶用冷水浸泡至完全软化。沥出多余的水后倒入温热的茶水中。在彻底冷却前倒入你选择的容器中凝固。



This braised beef is inspired by the classics. But unlike many other recipes which call for both beef and red wine, this preparation employs wine carefully. The key to a good braise is in allowing the wine to compliment, not overpower, the flavor of the beef. Likewise, the small amount used provides a great way to use that last bit of leftover wine in the bottom of the bottle.

烩牛肉的灵感来源于经典菜式，但与许多对牛肉和红酒都有要求的菜式不同，这道菜只需要少量红酒。一道优质烩菜的关键是，用红酒衬托出牛肉的风味，又不会掩盖它的味道。当你的酒瓶中还有剩余的红酒时，就可以用来制作这道菜了。

02 正谷澳洲有机牛肉可选于：  
正谷家宴食品卡02选项

正谷有机牛肉(牛腱肉)

产品规格：2斤 / 箱



01 正谷红酒可选于：  
正谷家宴食品卡01选项

正谷莱斯澈酪斯红酒

产品规格：750毫升 / 瓶



# 宴

## 烩红酒干葱牛腱

Braised Beef Shank with Shallots and Red Wine

### Ingredients 主要食材

- Beef shank 牛腱肉
- Salt 盐
- Pepper 胡椒
- Olive oil 橄榄油
- Butter 黄油
- Shallots 洋葱
- Garlic 蒜
- Sugar 糖
- Red wine 红酒
- Thyme 百里香
- Water or stock 水或高汤
- Parsley 欧芹
- White Potato 土豆
- Sherry or cognac 雪莉酒或干邑白兰地酒

### Method 料理方法

1. Place a large skillet over medium high heat. Pat the beef dry on all sides, and season with a bit of the salt and pepper. Add the olive oil a thin layer, ensuring the pan is fully coated before adding the beef. Sear on all sides, turning as necessary, until a rich brown crust is achieved.

将平底锅中高火加热，牛腱肉撒盐和胡椒粉。锅底均匀铺一层橄榄油，放入牛肉，煎至每面焦黄。

2. Remove the beef from the pan and add the butter. Add the shallots and garlic in a single layer, and reduce the heat to medium-low. Gently brown the shallots until they begin to take on a deep mahogany and are translucent. Remove the shallots and reserve.

取出牛肉，锅中加入黄油、葱和蒜，调至中火。葱炒至透明，取出备用。

3. Add the sherry to deglaze, scraping any solids which have adhered to the pan with a spatula. Add the red wine, continuing to cook gently until the liquid begins to thicken. Return the beef to the pan. Add the thyme, parsley and the sugar. Add with the stock. Cover the pan with a tight fitting lid and adjust the heat to low. The liquid should simmer gently, but not boil. Add the potato.

用少许雪莉酒润滑，铲去锅内残余物。加入红酒，煮至浓稠。牛肉放回锅里，加入百里香、欧芹、糖和高汤，盖紧盖子，调至底火。文火慢炖，后加入土豆。

4. Braise the beef for approximately 3-4 hours, or until it can be cut easily with a fork. Remove the beef, and place in a covered container while the sauce is prepared. Add the caramelized shallots to the pan. Cook the liquid until it becomes thick and glossy. Season with the remaining salt and pepper.

牛肉炖3-4个小时至可用叉子轻松切开的程度。取出牛肉，保温备用，在锅里加入之前烹调好的葱，酱汁煮至浓稠，加入剩余的盐和胡椒调味。

5. Return the beef to the pan, basting with the sauce. Serve alongside roasted potatoes and sautéed vegetables for a heart dinner, or with a simple green salad for a quick lunch.

牛肉放回锅里吸收酱汁。可以用烤土豆和清炒蔬菜搭配出一道精致的晚餐，或点缀简单的蔬菜沙拉作为午餐。

正谷公司 版权所有







This nougatine recipe combines the three classic flavors of cashew, almond and pistachio. The candy can be made in advance and stored at room temperature for quite some time. In fact, many people feel this candy is better after having rested for several days. You be the judge.

这种牛轧糖配方结合了三个经典坚果口味：腰果仁，巴旦木和开心果。牛轧糖可以事先做好，常温下能储存相当长的一段时间。其实，许多人觉得这种糖存放几天后食用味道更好，你可以依照个人喜好决定。

04 正谷干果可选于：  
正谷家宴食品卡04选项

正谷干果

产品规格：3斤/套，3种



坚果牛轧糖  
Fruit & Nut Nougatine

### Ingredients 主要食材

480 g - Sugar 糖

370 g - Corn syrup or maltose 玉米糖浆或麦芽糖

2 g - Salt 盐

60 g - Egg whites 蛋清

60 g - Water 水

80 g - Each, pistachios, almonds and cashews 开心果、巴旦木和腰果仁各 80 克

### Method 料理方法

1. Place the egg whites in a mixing bowl and mix until frothy. Take a clean sauce pot, combine the sugar, corn syrup and water. Cook over medium heat until it reaches 240°F/116°C. Beat the egg whites rapidly. Just before the egg whites begin to stiffen, very slowly drizzle in about 1/4 of the sugar mixture. Continue mixing the egg whites and return the sugar to the stove.

将蛋清在碗中打散搅拌至起泡。取一个干净的煮锅，将糖，玉米糖浆和水混合。用中高火煮至 240°F / 116°C。快速搅拌蛋清，在蛋清开始变粘稠之前，非常缓慢地倒入约 1/4 的糖浆混合物。继续搅拌蛋清，把剩余的糖浆放回火上。

2. Continue cooking the sugar until it reaches 300°F/150°C. Once again, slowly drizzle in the mixture to the beaten egg whites until it is all incorporated. Continue mixing until the mixture is just warm. Stir in the nuts, and press the nougatine into a greased pan. Lay a piece of parchment paper over the top, and weigh down with a second sheet pan.

继续煮糖浆，达到 300°F / 150°C。再一次缓慢倒入蛋清直到糖浆与蛋清完全融合，继续搅拌直到温度降到温热。拌入坚果，并把牛轧糖按压到一个光滑的平锅上，在上面放一张烤盘纸，然后压上一只平底锅。

3. Allow the nougatine to rest overnight before slicing.

放置过夜后再将牛轧糖切块。

正谷公司 版权所有



# 食物的追根溯源

食物是美味的享受，却也是严谨的科学。从基地建设、技术团队组建到产品研发、仓储配送，每一步都是一款食物的成长印记，追根溯源，只为将美味与安心同大家分享。

源

正谷公司版权所有



# 正谷有机月饼

## 正谷有机月饼之源

念及中秋，首先想到的永远是团圆二字。圆圆的是天上月，团团的是手中饼。世间百般滋味，情是其中至珍的一味。而最能令人感到温暖与丰足的，也不过是食物与爱。

现代工艺让月饼生产更加高效、口味与样式更加丰富、保质期也可以更长。然而我更看重的是‘简单’二字：去掉繁复的表皮花纹，摒弃丰富的食物颜色，低油少糖，不加任何防腐剂。为了在这之上兼顾口味，我在全球范围内选择优质有机食材，仅通过简单的配比制作。月饼里好食材的味道，相信大家都能尝的出来。

正谷有机月饼产品经理王丽英，为承载情谊与祈愿的中秋准备了正谷有机月饼，对于这款月饼，她有着自己的执着与坚守：



上图由左至右分别为：

李萌萌 博士 客户体验官

王丽英 正谷有机月饼产品经理

魏凤桐 博士 产品总监

张友廷 副总裁 国家有机产品认证高级检查员

上图为正谷有机月饼研发小组的讨论会

正谷公司版权所有

用舌蕾上触及的那一味，表达对食物、人与自然的美好关系，是正谷一直以来的坚持。对有机食材的严苛甄选，配料的去繁就简，以及有机理念的坚守、佳节情谊的寄托，都体现在这几枚积攒了七年研发经验并成为全国首款有机认证的月饼上。

### 馅料

择定有机牛肉、有机红茶、有机杂粮三种口味，包括酱油、橄榄油与糖在内的一应食材都是有机的，若将所有月饼选材的产地摊开，就是一张广阔的世界地图。

### 饼皮

桃山皮，起源于日本桃山，以细腻的口感闻名于世，比之传统月饼，要更为少油、低糖、少粉，而调配这月饼皮的面粉精选了来自华北平原基地种植的有机小麦精制而成的石磨有机面粉，传统石磨，低速研磨，香而细腻。

### 十五天保质期

无添加剂防腐剂的正谷有机月饼，保质期仅有 15 天，如同家中母亲从灶间刚刚端出一般淳朴自然，捧着月饼，咬一口，更是滋味绵延。

01 正谷有机月饼可选于：  
正谷家宴食品卡01选项

正谷有机月饼（6枚，80克/枚）

- 有机牛肉月饼 x2
- 有机红茶月饼 x2
- 有机杂粮月饼 x2



有饼如月，盈手堪赠。  
十分好月，长照人圆。

## 源

## 有机食材



### 有机牛肉

来自正谷澳洲有机牛肉标准农场，牛群们放牧在广阔的牧场，享用无尽的阳光，嚼着百分百的有机牧草，不会被割断牛角，也不会被人工育肥。这样的牛肉脂肪与胆固醇含量偏低，肉质鲜嫩，纹理细腻。

### 有机红茶

正谷标准有机茶合作基地位于云南普洱市，属高山有机茶园，海拔 1200~1600 米，常年云雾缭绕，雨量丰沛，土壤肥沃，古木参天。产出的茶叶清香幽雅，尽解自然真味。

### 有机杂粮

选用内蒙古库伦旗正谷标准农场的有机黑芝麻、有机白芝麻、有机白芸豆、有机南瓜籽仁等，那里空气清新，日照充足；有机原稻米则是产自黑龙江五常的正谷有机原稻米基地，拉林河与牯牛河在这片百年贡米产地交汇，三角洲沙质沃土产出的稻米口感细韧，醇香馥郁。

### 其他有机食材

- 有机白砂糖
- 有机特级初榨橄榄油
- 有机酱油
- 有机小麦粉
- 有机鸡蛋
- 有机大米粉
- 有机核桃仁

# 正谷大闸蟹的养殖实践 今岁秋光幸不虚

## 正谷大闸蟹生态养殖基地

正谷大闸蟹生态养殖基地位于苏州市阳澄湖镇，这里是大闸蟹的故乡，也是我国最适于蟹类生长的场所之一。这里靠近长江口，环境优美，水质清浅，具有独特的水、泥土、水生物的生态环境。正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社拥有优质水域养殖水面 2000 亩。

正谷公司版权所有





“健康的食物必须有好的生长环境，好的大闸蟹也一定生活在好的水域环境里。”

- 正谷张建伟

### 以水养蟹，以渔净水

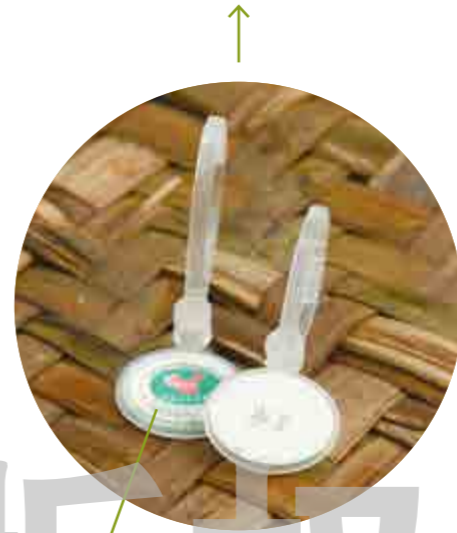
“大闸蟹的肥美与阳澄湖的地理环境是分不开的。这里水势平稳，螃蟹可以安静地躲在水草中完成蜕壳的过程，不受干扰。”正谷联合创始人、执行总裁、正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社的负责人张建伟博士负责养殖基地已经是第五个年头，对于蟹、湖水、水草之间的关系有着自己的理解。

在养殖大闸蟹的过程中，水草是很重要的一个因素。“蟹多少，看水草；蟹大小，看水草”，水草不但能净化水质，增加氧气含量，大闸蟹的蜕壳也必须依附水草，因此我们特别重视水草的培植，养殖网内水草的覆盖率达60%左右。我们养水草净化养殖水质，降低放养密度，实践“以水养蟹，以渔净水”的正谷生态养蟹模式。



### 蟹扣

苏州市正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社每年根据基地的年产量确定防伪“蟹扣”的数量，并向苏州质量技术监督局申报，由苏州市质量技术监督局授权发放“正谷”阳澄湖大闸蟹地理标志保护产品的蟹扣。



### 地理标志

正谷阳澄湖大闸蟹因其在阳澄湖专业的生态养殖技术及长期稳定的高品质，被国家质检总局获准授权“阳澄湖大闸蟹地理标志保护产品”。



**大** 正谷阳澄湖大闸蟹通常雌三两（二百五十克）以上雄四两（二百克）以上

**鲜** 正谷阳澄湖大闸蟹肉质富含鲜味氨基酸，品尝时倍加鲜美

**甜** 正谷阳澄湖大闸蟹肉质甘氨酸丰富，回味无穷

**肥** 正谷阳澄湖大闸蟹体硕饱满，膏脂丰富

**腥** 活体正谷阳澄湖大闸蟹蟹味浓郁



正谷大闸蟹可选于：正谷家宴食品卡03选项

### NEWS

#### 第五届“正谷大闸蟹生态养殖技术交流会”

2015年7月5日，第五届“正谷大闸蟹生态养殖技术交流会”在上海海洋大学举行。正谷连续五年举办交流会以推进阳澄湖水水质保护和大闸蟹可持续养殖。农业部渔业科技入户首席专家、正谷大闸蟹生态养殖技术顾问、上海海洋大学王武教授，上海海洋大学陈舜胜教授，东方学者、上海海洋大学陈兰明教授，上海海洋大学马旭洲副教授、陈立婧副教授，张文博博士、彭自然博士参加了此次会议。正谷联合创始人、副总裁张婷婷主持会议，邢建平博士、魏凤桐博士、正谷大闸蟹养殖技术基地人员吕东锋、汪清同与会嘉宾们深入探讨了大闸蟹生态养殖技术、净水渔业及食品安全问题。

¥ 398	8只	雄蟹 0.30斤/只 × 4 雌蟹 0.20斤/只 × 4
¥ 598	8只	雄蟹 0.35斤/只 × 4 雌蟹 0.25斤/只 × 4
¥ 898	8只	雄蟹 0.40斤/只 × 4 雌蟹 0.28斤/只 × 4
¥ 1198	8只	雄蟹 0.45斤/只 × 4 雌蟹 0.30斤/只 × 4
¥ 1998	8只	雄蟹 0.50斤/只 × 4 雌蟹 0.32斤/只 × 4
¥ 2998	8只	雄蟹 0.53斤/只 × 4 雌蟹 0.36斤/只 × 4
¥ 4998	8只	雄蟹 0.58斤/只 × 4 雌蟹 0.40斤/只 × 4

正谷  
澳洲有机牛肉

澳大利亚有机牛肉是世界上最好的有机牛肉，  
有机食品是给家人朋友最好的爱。

在澳大利亚总理午宴中，  
托尼·阿博特总理对正谷张向东董事长说

## 源自澳洲农场

为确保源头优质，正谷联合创始人、执行总裁张建伟博士带领正谷海外基地团队潜心研究考察3年，深入全球范围优势产区寻找最优质的有机牛肉，最终建立符合正谷标准的澳洲有机牛肉农场。

正谷于2013年获得国内首张由OFDC认证的澳洲有机牛肉证书，并获得澳大利亚ACO有机农产品认证证书。家族牧场的历史，严格的有机牛肉认证体系与正谷有机农业技术团队共同提供了纯正美味的正谷澳洲有机牛肉。

**12000** 公顷 **3000** 多头

正谷的澳洲有机牛肉标准农场位于昆士兰州的北部，面积约12000公顷，约等于16000个足球场的面积，在这片农场仅有3000多头牛。与圈养的牛不同，它们可以自由觅食也拥有更良好的卫生条件。

**100%** 草饲

反刍动物天生就是食草动物，正谷澳洲标准农场中的牛是真正吃草长大的草饲牛，小牛犊断奶后一直是以牧草和草料作为食物的来源，在保证牛健康的同时也减少因患病带来的食品安全风险。

**0** 牛角

正谷澳洲有机牛肉标准农场的农场主优先选择没有角的牛种，因为普通的有角牛由于争斗或打闹会互相伤害，通常饲养人会给牛做断角处理，而选择没有角的牛种可以避免伤害。

02 正谷有机牛肉可选于：  
正谷家宴食品卡02选项

正谷有机牛肉 (2斤/箱)

澳洲有机牛腱肉  
澳洲有机西冷牛肉  
澳洲有机牛眼肉



### 无量山脉中的高山茶园

正谷有机红茶合作基地坐落于云南省普洱市，这里的茶文化浓厚、历史悠久。2000 亩的茶园位于海拔 1200 米以上的无量山脉间，常年云雾缭绕、雨量充沛、土壤肥沃，古木参天，是云南大叶种茶树最佳生长地之一。

### 有机种植与加工

自 2010 年，茶园生产的有机茶连续多年获得欧盟、美国、日本的有机认证，是云南最早、最具规模的重点有机茶示范园区。茶园采用生物方法防治病虫害，茶叶加工厂在山脚之下，紧依茶园，减少运输，保证“有机原料”到“有机加工”的完美衔接。

### 竹篮发酵，茶香独特

在曙光初露的拂晓到阳光轻抚茶尖之时，采摘一芽一叶之芽尖，在晨光中萎凋、揉捻、轻烘，加上独特的竹篮发酵工艺，使红茶条索紧密，茶香浓郁且有独特的山野花香。

04 正谷有机红茶可选于：  
正谷家宴食品卡04选项

吸山川之灵气，  
受密林之滋养

正谷有机红茶



支持公平贸易 ✓ 支持碳中和 ✓ 支持可持续农业 ✓

## 正谷瑞士 Cavell 巧克力

美味连接的世界



正谷公司 版权所有

正谷联合创始人、首席产品官邢建平博士赴瑞士巧克力合作工厂考察访问，对正谷 Cavell 巧克力的配方、生产工艺、可可的种植生产和供应来源进行深入了解。正谷 Cavell 黑巧克力可可固形物含量不低于 60%，采用可可豆中的甄品——特立尼达可可，为巧克力提供口味的平衡度和复杂度。



04 正谷Cavell巧克力可选于：  
正谷家宴食品卡04选项

正谷 Cavell 巧克力

产品规格：100g / 盒



邢建平博士考察正谷 Cavell 巧克力生产商  
瑞士阿尔巴巧克力公司



## 正谷有机农业基金

正谷有机农业基金 (Organic and Beyond Fund) 是公益基金，由正谷农业发起，旨在推动有机农业行业发展，促进行业国际交流，分享环境保护、公平贸易、动物福利、可持续消费等理念。基金成立至今已有 100 多位国内及海外喜爱有机农业、认可可持续理念的志愿者加入。

正谷有机农业基金提供可持续方案咨询服务，希望与更多个人、企业与社会团体一起参与环境保护、公平贸易、动物福利等，推动可持续的生活方式的传播与实践。

## 基金活动 | WWF 三十五周年伙伴答谢会



正谷有机农业基金伙伴与 WWF 中国总干事卢思聘 (左二)

2015 年 6 月 19 日，世界自然基金会 (WWF) 中国 35 周年伙伴答谢会暨“熊猫果实”品鉴会在北京朗园举行，来自沃尔沃、可口可乐、汇丰银行、阿里巴巴、宜家家居等多家企业参与本次答谢活动，正谷受邀参加，现场分享正谷可持续有机食品。正谷联合创始人、正谷有机农业基金秘书长张婷婷与世界自然基金会中国总干事卢思聘交流正谷有机农业基金推动可持续消费领域的项目情况。



### 正谷瑞士Cavell巧克力

正谷Cavell巧克力内包装及米粽宣传折页采用由世界自然基金会发起的FSC (森林管理委员会) 认证纸张，减少油墨使用，减少胶合，纸张不覆膜，支持森林的可持续经营。

## 2015 年“中国有机农业商业实践和有机农业技术发展”论坛

正谷与有机同行共同推进行业发展

2015 BioFach China - 中国国际有机食品博览会于 5 月 28 日在上海拉开帷幕，正谷连续第五年参展。此次展会期间正谷举办了 2015 “中国有机农业商业实践和有机农业技术发展”论坛，邀请有机行业嘉宾畅所欲言。

IFOAM 世界理事、IFOAM 亚洲委员会副主席周泽江老师，美味七七副总裁郭云飞，联合国项目事务厅官员曹卫球，南京国环肖兴基主任，多利农业张同贵董事长，上海利信沈烨董事长，江苏安舜陈卫东董事长受邀共同探讨有机行业的商业实践模式，并且就农业技术问题与参会嘉宾进行了交流。

正谷农业联合创始人、正谷农业基金秘书长张婷婷，正谷副总裁张友廷分别从正谷家宴和有机农业技术的角度分享了正谷的商业模式与技术实践。

研讨会上正谷宣布正谷有机食品研究中心与江苏安舜技术服务有限公司合作建立实验室，希望通过共同的努力，改善有机农产品检测、食品安全等焦点问题的现状。



正谷张向东董事长 (右三) 与江苏安舜技术服务有限公司陈卫东董事长 (右四)

## 正谷新闻

OABC NEWS  
2015

# 正谷家宴食品卡

卡类型：2998 / 1998 / 1198 / 898 / 598 / 398



- 个性化设计：可添加logo 和祝福语
- 健康安全的有机、生态食品
- 及时、专业的配送服务：当日预定，次日配送；北京、天津、上海、杭州、广州、深圳免费配送

## 2998 正谷家宴食品卡选项

- 1 正谷有机月饼1盒（80克\*6粒）  
采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、红茶、杂粮等有机食材，无添加配方生产，15天保质期  
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）  
五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史  
正谷有机蔬菜1箱（8斤/箱，6-8种）  
《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整  
正谷有机牛肉（牛眼肉）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造  
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）  
希腊有机橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨  
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）  
瑞士高品质巧克力，可来自秘鲁的家庭有机农场，支持公平贸易，实践碳中和  
正谷有机鸡蛋2盒（12枚/盒）  
浅山林地自由散养，获得有机认证  
正谷武夷岩茶-醇岩1盒（160克/盒）  
武夷山自然生态环境，山高地沃，岩骨花香，炭焙工艺，岩韵醇厚

- 2 正谷有机牛肉（牛眼肉）1箱（3斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷皮尔斯德荣红酒2瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造

- 3 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.53斤/只，雌蟹0.36斤/只，各4只）  
正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套  
正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社位于苏州市阳澄湖镇，共有2000亩优质水域，采用生态养殖方法：降低放养密度，培植水草，投放天然饵料，所产大闸蟹肉如玉脂、膏堆饱满、肉质新鲜、余味无穷。每一只正谷阳澄湖大闸蟹都有“正谷”品牌的阳澄湖大闸蟹地理标志产品防伪蟹扣。

- 4 正谷高古沱茶1盒（230克/盒）  
珍藏八零年未销法大沱，茶家收藏乾仓黑茶之上选

- 5 正谷每月优选  
正谷为家庭优选的一款产品组合  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc

- 6 你的有机生活  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc，如正谷有机活动、有机农场实践等

## 1998 正谷家宴食品卡选项

- 1 正谷有机月饼1盒（80克\*6粒）  
采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、红茶、杂粮等有机食材，无添加配方生产，15天保质期  
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）  
五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史  
正谷有机蔬菜1箱（8斤/箱，6-8种）  
《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整  
正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造  
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）  
希腊有机橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨  
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）  
瑞士高品质巧克力，可来自秘鲁的家庭有机农场，支持公平贸易，实践碳中和  
正谷有机鸡蛋1盒（12枚/盒）  
浅山林地自由散养，获得有机认证

- 2 正谷有机牛肉（牛眼肉）1箱（3斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷皮尔斯德荣红酒1瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造

## 1198 正谷家宴食品卡选项

- 1 正谷有机月饼1盒（80克\*6粒）  
采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、红茶、杂粮等有机食材，无添加配方生产，15天保质期  
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）  
五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史  
正谷有机蔬菜1箱（4斤/箱，3-4种）  
《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整  
正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷拉尼斯酒庄红酒1瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造  
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）  
希腊有机橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨  
正谷有机鸡蛋1盒（12枚/盒）  
浅山林地自由散养，获得有机认证

- 2 正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造

- 3 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.50斤/只，雌蟹0.32斤/只，各4只）  
正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套  
正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社位于苏州市阳澄湖镇，共有2000亩优质水域，采用生态养殖方法：降低放养密度，培植水草，投放天然饵料，所产大闸蟹肉如玉脂、膏堆饱满、肉质新鲜、余味无穷。每一只正谷阳澄湖大闸蟹都有“正谷”品牌的阳澄湖大闸蟹地理标志产品防伪蟹扣。

- 4 正谷Cavell巧克力4盒（100克/盒）  
瑞士高品质巧克力，可来自秘鲁的家庭有机农场，支持公平贸易，实践碳中和  
正谷干果1套（3斤/套，3种）  
开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒  
正谷武夷岩茶-醇岩1盒（160克/盒）  
武夷山自然生态环境，山高地沃，岩骨花香，炭焙工艺，岩韵醇厚

- 5 正谷每月优选  
正谷为家庭优选的一款产品组合  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc

- 6 你的有机生活  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc，如正谷有机活动、有机农场实践等

- 3 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.45斤/只，雌蟹0.30斤/只，各4只）  
正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套  
正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社位于苏州市阳澄湖镇，共有2000亩优质水域，采用生态养殖方法：降低放养密度，培植水草，投放天然饵料，所产大闸蟹肉如玉脂、膏堆饱满、肉质新鲜、余味无穷。每一只正谷阳澄湖大闸蟹都有“正谷”品牌的阳澄湖大闸蟹地理标志产品防伪蟹扣。

- 4 正谷Cavell巧克力4盒（100克/盒）  
瑞士高品质巧克力，可来自秘鲁的家庭有机农场，支持公平贸易，实践碳中和  
正谷干果1套（3斤/套，3种）  
开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒  
正谷有机红茶1盒(160克/盒)  
云南高山茶园，有机种植，竹篮发酵，叶之芽尖，山川之灵

- 5 正谷每月优选  
正谷为家庭优选的一款产品组合  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc

- 6 你的有机生活  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc，如正谷有机活动、有机农场实践等

## 898 正谷家宴食品卡选项

- 1 正谷有机月饼1盒（80克\*6粒）  
采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、红茶、杂粮等有机食材，无添加配方生产，15天保质期  
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）  
五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史  
正谷有机蔬菜1箱（4斤/箱，3-4种）  
《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整  
正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）  
希腊有机橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨  
正谷有机鸡蛋1盒（12枚/盒）  
浅山林地自由散养，获得有机认证

- 2 正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷拉尼斯酒庄红酒1瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造

## 598 正谷家宴食品卡选项

- 1 正谷有机月饼1盒（80克\*6粒）  
采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、红茶、杂粮等有机食材，无添加配方生产，15天保质期  
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）  
五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史  
正谷有机蔬菜1箱（6斤/箱，4-6种）  
《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整  
正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）  
希腊有机橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨

- 2 正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷拉尼斯酒庄红酒1瓶（750毫升/瓶）  
法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄酒园，有机种植酿造

- 3 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.35斤/只，雌蟹0.25斤/只，各4只）  
正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套  
正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社位于苏州市阳澄湖镇，共有2000亩优质水域，采用生态养殖方法：降低放养密度，培植水草，投放天然饵料，所产大闸蟹肉如玉脂、膏堆饱满、肉质新鲜、余味无穷。每一只正谷阳澄湖大闸蟹都有“正谷”品牌的阳澄湖大闸蟹地理标志产品防伪蟹扣。

- 4 正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）  
瑞士高品质巧克力，可来自秘鲁的家庭有机农场，支持公平贸易，实践碳中和  
正谷有机红茶1盒(160克/盒)  
云南高山茶园，有机种植，竹篮发酵，叶之芽尖，山川之灵

- 5 正谷每月优选  
正谷为家庭优选的一款产品组合  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc

- 6 你的有机生活  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc，如正谷有机活动、有机农场实践等

- 3 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.40斤/只，雌蟹0.28斤/只，各4只）  
正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套  
正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社位于苏州市阳澄湖镇，共有2000亩优质水域，采用生态养殖方法：降低放养密度，培植水草，投放天然饵料，所产大闸蟹肉如玉脂、膏堆饱满、肉质新鲜、余味无穷。每一只正谷阳澄湖大闸蟹都有“正谷”品牌的阳澄湖大闸蟹地理标志产品防伪蟹扣。

- 4 正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）  
瑞士高品质巧克力，可来自秘鲁的家庭有机农场，支持公平贸易，实践碳中和  
正谷干果1套（3斤/套，3种）  
开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒  
正谷有机红茶1盒(160克/盒)  
云南高山茶园，有机种植，竹篮发酵，叶之芽尖，山川之灵

- 5 正谷每月优选  
正谷为家庭优选的一款产品组合  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc

- 6 你的有机生活  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc，如正谷有机活动、有机农场实践等

## 398 正谷家宴食品卡选项

- 1 正谷有机月饼1盒（80克\*6粒）  
采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、红茶、杂粮等有机食材，无添加配方生产，15天保质期  
正谷有机原稻米1盒（4斤/盒）  
五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史  
正谷有机蔬菜1箱（6斤/箱，4-6种）  
《正谷有机蔬菜生产技术标准》种植，蔬菜品种随季节变化有所调整

- 2 正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）  
澳大利亚昆士兰有机牧场，国内首家OFDC有机认证，100%有机牧草喂养，自由放牧，高标准动物福利  
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）  
五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史

- 3 正谷阳澄湖大闸蟹8只（雄蟹0.30斤/只，雌蟹0.20斤/只，各4只）  
正谷生姜60克，紫苏10克，蟹醋100毫升，蟹二件1套  
正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社位于苏州市阳澄湖镇，共有2000亩优质水域，采用生态养殖方法：降低放养密度，培植水草，投放天然饵料，所产大闸蟹肉如玉脂、膏堆饱满、肉质新鲜、余味无穷。每一只正谷阳澄湖大闸蟹都有“正谷”品牌的阳澄湖大闸蟹地理标志产品防伪蟹扣。

- 4 正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）  
瑞士高品质巧克力，可来自秘鲁的家庭有机农场，支持公平贸易，实践碳中和  
正谷武夷岩茶-沁岩1盒（90克/盒）  
武夷山自然生态环境，山高地沃，岩骨花香，炭焙工艺，岩韵醇厚

- 5 正谷每月优选  
正谷为家庭优选的一款产品组合  
详情关注“正谷”微信或访问正谷网站www.oabc.cc

- 6 正谷有机红茶1盒(160克/盒)  
云南高山茶园，有机种植，竹篮发酵，叶之芽尖，山川之灵