

# 新会陈皮 生晒陈皮 广陈皮 大红皮 青皮 果皮柑皮

产品名称	新会陈皮 生晒陈皮 广陈皮 大红皮 青皮 果皮柑皮
公司名称	江门市新会区会城苏记陈皮商行
价格	100.00/千克
规格参数	品牌:新会陈皮 售卖方式:散装 特产:是
公司地址	中国 广东 江门市新会区 会城冈州大道中17号113铺
联系电话	86-07506176298 13702293883

## 产品详情

品牌	新会陈皮	售卖方式	散装
特产	是	原产地	广东

新会陈皮产地的独特优势药材讲地道,宋代著名医学家寇宗爽谓:“凡用药必须择地所以宜者,则药力俱用之有据”,驰名天下的南药翘楚、十大广药之一的新会广陈皮的原产地有着得天独厚的自然条件。核心产区有“三水交汇”、“三山环抱”的天然地理,银洲湖又称“潭江溺谷湾”或崖门水道,又是珠三角西侧最大的集流入海水道,气势非凡素有“黄金水道”之称,占据和河海相连的优势,是广东省内一个优质天然水域,两岸为珠江三角洲冲积平原,土地肥沃,有机质丰富,有“一株榕树便天堂”的优秀生态环境。新会柑(即制作新会陈皮的唯一正宗原料)产区所处的银洲湖平原,北有圭峰山脉,缓冲北来的寒潮,东有牛桔岭,西有古兜山绵亘数十里,形成“三山环抱”的自然的地理条件,在夏秋,暖湿的西南季风经过涯门口沿银洲湖北上,我们当地谚语云:“北风鱈鱼头,南风崖门口”,在三山的作用下形成小峡谷效应,带来充足的雨水和温暖的气温,热量充裕,(这亦是新会陈皮的历史传统工艺——自然湿陈化的最佳环境)年平均气温21.8 昼夜温差少,一般不超过7 ,在这种条件下,极大地抑制了新会柑果实中的糖份的转化,大量养份仍然保存在果皮中,因而新会柑果肉甜中带酸,而柑皮香味特别浓郁的特点(曾有香港的朋友戏言“新会柑能使盲佬开眼”[注:他指的是柑青,柑青制成的新会青皮比较容易保存,香港人喜欢购柑青制青皮]。即使到了最后采收期(冬至),新会柑还有少许带青绿和柑皮特别柔韧的特点。“三水交汇”,水资源丰富的银洲湖在来自南海的含有丰富氯化物、镁盐、钾盐等矿物质元素的海水和来自西江、潭江的淡水不断互相补充及顶托下加上每天两次高低潮差达0.8-1.4米的朝夕作用,不断淡化,又不停地互相补充,形成“三水交汇”的水文奇观。在每年汛期前的3、4月中氯化物含量有时可达3份味(我们当地的讲法)即氯化物含量1.8%。在内陆海洋性气候峡谷效应的影响下,使银洲湖水系形成多种矿物质元素和丰富微生物的特殊灌溉用水,此也是新会柑产区的优势之一。在每年汛期,上游的洪水,经西江,潭江凶猛来到或台风季节带来过量的雨水时,黄金水道——银洲湖将凸显它的优势,宽阔的河道(平均宽度为1.55公里)能轻易地将洪水、暴雨迅速排到崖门口外的南海中去,产区一般不会受到威胁,但在周边地区出现旱情时,柑农却从不用担心,因为水资源丰富的银洲湖蕴藏足够的用水及时供应。洪潮不易浸,内涝而不缺水,这些优势条件对新会柑品质的保证起到重要作

用。这里的土壤偏酸pH值4.5——5.5适宜新会柑的要求，毗邻的崖西、牛湾的三鸟养殖基地每年可提供充足的有机质肥，可满足新会柑整个种植周期的需要。独厚的银洲湖是新会人民的福祉和财富，是不可复制的珍贵天然资源，亦是新会广陈皮能够名扬天下的基础。