

新会陈皮 大红皮 新会果皮 扎装陈皮 果子皮

产品名称	新会陈皮 大红皮 新会果皮 扎装陈皮 果子皮
公司名称	江门市新会区会城苏记陈皮商行
价格	110.00/千克
规格参数	品牌:新会陈皮 商品条形码:988979707070 保质期:16个月
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	商品条形码	988979707070
保质期	16个月	产品标准号	XH/Q333
储藏方法	存放阴凉处	等级	一级
规格	扎装	净重	500克
生产厂家	新会苏记陈皮商行	生产日期	2007年
售卖方式	散装	特产	是
卫生许可证	2111111111111	原产地	广东
原料与配料	生晒陈皮		

传统扎装新会陈皮：

传统扎陈皮：

以下是三年的传统扎陈，早年常用来吊在灶炉上，老人说这也是新会陈皮惯用的保存方法：

苏记实体店一角：

苏记陈皮仓库一角：

陈年新会青皮：

一斤装陈皮礼盒：

麻布袋中的新会陈皮：

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基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，东有牛牯岭，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：“北风鯨鱼头，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米的潮汐作用，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月水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。

新会陈皮货源足，年份齐，价格实惠，我们特提供各式的陈皮礼盒、礼袋，欢迎各界有志之仕加入陈皮行业，一起成长，一起进步，为新会陈皮创下一个双赢的便利平台。