

新会陈皮 新会果皮 广陈皮 生晒陈皮 大红皮青皮

产品名称	新会陈皮 新会果皮 广陈皮 生晒陈皮 大红皮青皮
公司名称	江门市新会区会城苏记陈皮商行
价格	80.00/盒
规格参数	品牌:新会陈皮 品种:新会陈皮 售卖方式:包装
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	品种	新会陈皮
售卖方式	包装	商品条形码	17897979873297
等级	一级	规格	500克
净重	500 (g)	原产地	广东省江门市新会区
保质期	365 (天)	生产日期	1998
生产厂家	蘇記陳皮商行	卫生许可证	29390988
产品标准号	877666	特产	是
产品类别	其他		

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。