

新会陈皮 新会柑皮 果皮 生晒陈皮 广陈皮

产品名称	新会陈皮 新会柑皮 果皮 生晒陈皮 广陈皮
公司名称	江门市新会区会城苏记陈皮商行
价格	160.00/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	009988980
等级	一级	规格	160
净重	160（g）	原产地	广东
保质期	365（天）	生产日期	1989年
生产厂家	广东省江门市新会区	卫生许可证	XH/QQ0099
产品标准号	XH/QQ0099	特产	是
产品类别	其他		

本店的经营宗旨：

以诚信为本，以顾客至上！

（广东三宝之一）新会原产陈皮,是新会著名土特产。新会陈皮年货首选、送礼佳品、烹调必备，喜欢请收藏本店，收藏购买送小礼品哦！

店主提醒您：正宗新会陈皮乃是健脾胃,止咳化痰、平喘理中作用,更具解酒醒神,疏肝利胆、解结化痈、消化不良、缓解慢性气管炎等功效！

食用方法：煲汤、煲粥、做菜、糖水，调味等作用，陈皮是极具食用价值、保存价值及药用价值，年份越高营养越高。广东菜常见菜式：陈皮陈肾炖鲍鱼、陈皮鸭鱼羹、咸水柠陈皮丝蒸鱼扣、陈皮鸡丁、陈皮炖鸭、陈皮鲮鱼丸、海带陈皮绿豆糖水。。。

新会陈皮之所以味道好、药用价值高，是由新会大红柑独特的生长水土与气候环境决定的。据介绍，新会陈皮尤以原新会境内的潭江流域冲积平原，特别是银洲湖沿岸所产为最佳。此地域，西江与潭江交汇，每年汛期，西江就会将远至云贵高原的土壤随洪水带到银洲湖，与潭江水汇合，形成独特的灌溉用水

，而每年的12月至来年3、4月汛期前，西江、潭江径流减少，海潮倒灌，形成每年一次的咸潮，因而水土成分中渗透了海水元素。在两江共同作用下，新会的土壤兼具洪积土与冲积土两种土壤类型，有利于大红柑形成与众不同的品质。另外，此地热量充裕、光照充足，并且雨量充沛，十分利于新会大红柑的生长。

同时，新会陈皮还有长久形成的独特栽培与加工技术。每年大红柑丰收时，在新会的柑园与街道，到处都是晒柑皮的，一时卖不出的果肉，则会被扔掉，因而，新会历史上就流传着“新会陈皮比肉贵”的说法。此外，新会人存皮也有自己习惯：麻绳串灶尾熏，麻袋装阁楼放，陈皮还要年年晒

苏记陈皮仓库一角：由摘柑-开皮-分类-保存等工序都是由我们一手包办的，货源有保证，请放心购买。