

- 2016 -

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 Organic and Beyond

Issue 10
2016 春季刊

正谷家宴

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

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方面开展工作。从食品健康和安全的角度出发，建立严格的正谷优质食品标准，保障正谷食品的安全、优质。

10 - 23
正谷中国标准农场

1 - 8
正谷海外标准农场



正谷家宴

2016年正谷家宴食品卡
可持续生活方式
环境友好
公平贸易



正谷家宴食品卡，以正谷家宴套餐分享对食物的理解。正谷有机农业团队诚意奉上：正谷有机年糕、正谷阿拉斯加可持续渔业海鲜、正谷澳洲动物福利有机牛肉、正谷Cavell公平贸易巧克力、正谷有机原稻米、正谷有机蔬果等，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



正谷官方微信

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，与您分享适度的、可持续的、健康的生活方式。



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

家宴以飧，出入皆生活

最温暖的记忆总是伴随着味觉的发生。佳节的日子，妈妈从厨房里亲手端出美味饭菜，每一道都是精心挑选的健康食材、以爱意和分享之心烹制而成，就这么热腾腾地端上席面，一家人围坐闲谈，笑语晏晏。

“宴”是个形声字，《说文》里说，“晏”部寓意“平安”，就是与家人安然进餐的意思。每次与爱人和孩子一起围坐吃饭，我会从内心感恩这份温暖，我珍惜这份和家人共享健康、美味的相聚。


作为母亲，我喜欢下厨为家人烹制可口饭菜，也更能体会家人相聚的幸福。因此，我们还还原家宴的本质，希望人们在分享一桌美味餐食时，可以自然重拾与亲人的相伴记忆，体会一份美好、纯粹的相聚体验。“正谷家宴”就是这样一种坚持，让更多的人可以方便地获取优质健康的食材，将关爱与真诚分享给所爱之人，让有机的体验贯注到生活的本身，回归“你的有机生活”。

为此，我们持续地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质食品，“正谷家宴”的内涵不断丰富：正谷澳洲有机牛肉基地，以有机理念和高标准动物福利产出优质澳洲有机牛肉；黑龙江五常正谷有机原稻米合作社，与当地农户分享公平贸易理念，以有机技术种植正谷有机原稻米。美国阿拉斯加野捕海鲜，以“天然、野生、可持续”的特质，符合正谷生态可持续发展的理念和对高品质食品的要求；正谷瑞士Cavell海盐黑巧克力，以遵循可持续理念生产的秘鲁优质可可豆，经瑞士工艺加工，获得欧盟有机认证；今年春节，“正谷家宴”的大家庭中，更多了一位新成员，来自正谷丹麦标准农场的正谷Ouroland牛奶，获得中国、欧盟以及丹麦有机认证，优质、安全、健康，为您带来更好的有机生活体验。

从事有机农业已近八年时间，有机生活是我一直追求的最美好的生活状态。“正谷家宴”是我们所做的最好的努力，我期待与更多人一起共享美食、生活和有机理念，构建一种有机的生活态度，共同传递真诚与关爱。

邢建平

正谷家宴 公诸同好

 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

6 - 新年到

特约撰稿人 黄永松

8 - 正谷家宴·下午茶 茶食叙仲夏

笑语佐美味，宴宴说食事

9 - 正谷家宴·下午茶 最好新秋时

抵口清茶话节气，清甜之中聊农耕

10 - 春节家宴有机食谱

本期主持：罗明

- 有机番茄浓酱
- 沪式葱香鳊鱼
- 海鲜荷叶饭
- 香烤脐橙

有机食材 连年有余

18 - 正谷阿拉斯加海鲜

来自纯净深海的自然美味

20 - 正谷瑞士 Cavell 巧克力

味蕾新发现：当海风吹进黑巧克力

22 - 正谷有机原稻米

百年贡米基地中收获的不仅是原稻米，还有农人年复一年的坚持

24 - 正谷澳洲有机牛肉

25 - 正谷有机红豆核桃年糕

26 - 正谷有机牛奶

27 - 正谷有机红茶

行业交流 吐故纳新

28 - 正谷有机农业基金

基金活动 | 国家认监委2015年“有机宣传周”活动

29 - 正谷新闻

正谷董事长张向东出席2015中欧全球管理盛典
正谷参加第六届国际社会生态农业大会/第七届中国社会农业（CSA）大会

30 - 2016年正谷家宴食品卡清单

33 - 2016年正谷全球有机美食地图

正谷公司 版权所有

新年到

二零一六年是丙申年，
值此送羊迎猴时，
祝您新春如意！

文一 黄永松



惠山泥人 孙悟空
喻湘莲捏塑 王南仙彩绘

黄永松

1970年创办台湾《汉声》，由此致力于民间传统文化的整理报导及地方风物的保护，成就被誉为“中华传统民间文化基因库”。多次被选为亚洲好书的《汉声》杂志，也曾是美国《时代周刊》口中的“最佳行家出版物”。

君不见，春运期间人潮如涌。城乡几十亿人次的人口大移动，为的就是回家相聚团圆。人们忙年、团圆贺年、拜年，何等温馨与幸福。回到老家听到孩子唱着童谣：“糖瓜祭灶，新年来到，闺女要花，小子要炮，老婆子要吃新年糕，老头要戴新呢帽。”似懂非懂没关系，放下行李，卷起袖子，赶紧投入忙年吧！

“老婆婆，你莫馋，过了腊八就是年...”妈妈要你多吃，应节令最养人的腊八粥，那种香稠可口、扑鼻香味是我最难忘的。

腊八过了就是小年，“二十三，糖瓜粘”民谣里唱着。说到祭灶神非常重要，厨房是全家生养的重地，感谢灶神感谢灶火一年的服务，又要糖瓜粘，以便讨好灶神“回官言好事，下界降吉祥”让我们有美味的熟食供养，并且保佑全家平安。

二十四，扫扬尘，全家一起搞家中环境卫生，干干净净迎新年。

二十五，磨豆腐，准备食物，今日要求营养又注意“食安”。

二十七，洗疾疾，沐浴、理发，搞个人卫生，迎新年。

二十八，贴花花，包括书春、贴春联、门签、年画、窗花、剪纸...正所谓“油花窗纸换，扫舍又新年，户写宜春字，囊分压岁钱。”大门还要贴上大门神，除旧布新迎新年，再来就是团圆、守岁...新年还有更多有趣的习俗呢！

猴年到了，祝贺大家马上封侯、辈辈封侯。

在自然界，猴子属于最高等的一种动物，是唯一与人类同属灵长目的动物。“灵长”意为“万物之灵，众生之长”。与其他哺乳类动物相较，猴子躯体、四肢灵活，智力较为发达，与人

类体型最为接近。生物学家达尔文在其《物种起源》书中，认为人类是从猿类进化而来，所以，猴类也具有人类般的聪明。

古文中原没有猴字，而是以“候”为用，即指观望之意。人类要捕捉猴子时它们很快四处跑开，在地上埋机关或以食物诱捕，猴总知有诈，在树上观望许久待猎人离开才下来取食。因此称作“候”，后来才加个犬旁来区别。

猴在中国悠久的历史中，具有多元的面相和丰富意涵。古代猴在许多地区受到崇拜，包含始祖、生殖，作为辟邪物，以及一般神明等内容。中国著名古典小说《西游记》中的孙悟空可谓家喻户晓，人们喜爱具有七十二变身手的美猴王，民间雕刻石猴为其后代，用以辟邪免灾。又因为石猴谐音“时候”，北方人多把“时候”解释成“时运”，“时候到了”也就是“时运到了”，石猴于是成为祝贺新春的吉祥物。清代常以“猴”谐音“侯”，象征爵位。画猴子骑在马上或者在马上捅蜂窝，以“蜂”谐音“封”比喻马上封侯。猴子爬枫树去够树上的卦印，即意“封官授印，高官显爵”。大猴背小猴，旁边蜜蜂飞翔，意为辈辈封侯。



马上封侯 剪纸

今天是网络化的时代，大家被工业化的蜘蛛精网住了，人人更被手机与计算机黏住了。年轻人长时间依附在它的接口上，变成甘心“我黏故我在”的“宅男女”，黏性随年龄层越低而越强。他们独自碎片化，在社会陌生化的时代，更需要春节这样一年一度的日子，让他们亲情汇聚，感情和愿望得以交流与释放。让旧年的孤独，旧年的压抑，在送旧的鞭炮声中随风而去，循着迎春的祝福。尤其要让年轻人有理由参与，在贴近岁末年关时回家，转移黏性，亲近黏住家人，感受忙年的温馨；并且探究春节民俗的意义与行动，在乾坤大挪移的今天，让春节习俗在大家心中传承，在文化上定乾坤。



《新年吉庆大发财源》
版画 天津杨柳青

我看过天津杨柳青《新年吉庆大发财源》版画，是戴康曾画店印的。厅堂内有男女老幼多人，是四代同堂的大户人家。门外一人挑来代表有余的鲜鱼，图左桌旁和门口的男仆分别在涂刷浆糊、贴春联，女仆则忙着端水饺到厨房，画面前方有岁朝供花及炭炉水壶。图右，临窗设一长方桌、

两靠背椅，桌上有帽筒一对，分摆在座钟两侧，两个盖碗，瓷色朱红。椅上一年逾古稀、身穿锦鸡二品补子皮裘的老人，手托长杆烟袋，面对头戴凤冠、身穿朝褂、手握拐杖的夫人，二人当是曾祖之辈。桌前一穿蓝色补服青年，携一戴太子盔的幼儿前来欲行拜年礼，幼儿应是老者之曾孙。画面左方，立于门前一穿翻皮马褂、花缎长袍、云头棉鞋、面有黑须者，是幼儿之祖父。子孙四代排列在画面一横在线，将新春祝福、传宗接代的伦理观念，在年画中具体反映了。全图充满新春年节的热闹气氛，反映了传统年俗。

春节是中华民族的第一大节，它在中华文明史上有着重要的地位。传统节日适应了人们定期精神调整的需要，通过祭祀、娱乐，使民众得到修养，积蓄未来生产生活的能量，可有效协调家庭、社会关系，促进社会经济的发展。

2015.11.05 黄永松



茶食叙仲夏

正谷家宴系列活动

嘉宾·罗朗



2015年8月7日，正谷家宴下午茶·茶食叙仲夏在西城区文昌小院中举办，是正谷首次以饮茶、品有机小食的形式与热爱有机、分享生活的朋友们见面。

夏日午后，蝉静花香，西厢小屋里，受邀而来的朋友们以蒲团席地而坐，手摇苇扇，执壶品茶。厢房内茶香四溢，佐茶的小食是今年中秋正谷有机月饼研发团队研发的有机月饼，契语阔谈，笑语宴宴。

搭配罗朗亲手制作的日式抹茶凉糕，在座各位品尝了正谷有机月饼，作为国内首款获得有机认证的月饼，积累了正谷有机食品研究中心七年的研发经验。饼皮和馅料的食材来自正谷标准农场，低油少糖、无添加，仅15天保质期，如同家中母亲从灶间刚刚端出一般，淳朴自然，新鲜美味。

味蕾对食物的记忆，往往引起感情的回顾，罗朗分享自己在不同国家的游历，在中国西南地区大片的茶园里感受文化和食物的起源；在日本的礼佛和品味茶道；而在自己家乡美国，人们喝茶的目的往往很简单，就是与朋友相聚，“享受友情”，和感恩节亲人团聚一样，源于美好感情和事物的分享，“吃喝文化应该是包容的”罗朗如是说。

罗朗

正谷家宴餐饮顾问，作为美国前任驻华大使骆家辉、现任大使博卡斯的官邸总厨，拥有18年餐饮经验。出生于美国，足迹遍布多个国家，曾于多家顶级5星级酒店、纽约米其林星级餐厅就职。对美食搭配和食谱有着独特的见解。

正谷公司版权所有

最好新秋时

正谷家宴系列活动

嘉宾·黄永松



2015年8月24日下午，正谷家宴的客人们应邀而来，在位于西城区的文昌小院中，寻得一角凉爽之所，在蒲团上盘膝围坐，品一口有机茶，聊两句最近的生活感悟，伴着乍起的秋意听黄永松老师讲节气和耕读传家的故事。

从二十四节气开始读起，黄老师讲到立秋后，暑去凉来，地里棉花打杈，人们多进补西瓜、绿豆等滋润的食材。处暑到来，三伏天过去，晚稻赶上抽穗，在多多的喝水，“千车万车水，不如处暑一车水”。白露时分，吃些植物的种子吧，学学江浙一带的“十样白”。秋分、寒露，过了重阳节，霜降之后，寒衣节就告诉我们该换上夹衣了。



翻阅《庚子图》，读懂农耕文化是中华民族几千年安身立命的根本，细细思量，千年的农具和耕作都差不多。现代有机生产只是加入了科学和规范的现代操作，遵循自然，尊重生命原始的状态，实现对土地和自然资源的珍惜，让更多的人可以方便地获取优质健康的食材。

循着这样的脉络，正谷家宴·下午茶就是这样一种分享，与关爱的人一起，发现对生活的兴趣，慢慢品味生活中的一枝一叶。美食也许是人们之间表达感情的最质朴的方式，正谷在坚持有机事业的道路上，以正谷家宴的形式与您共同分享美食和有机生活理念。

春节家宴

本期主持 - 罗朗

【初岁元祚 吉日为良
乃为佳会 宴此高堂】

自古岁末年初，便是亲友相聚的大好时光。鱼是年年有余，年糕是步步高升，一道道家宴餐桌上的美味，寄托了欢聚的喜悦与美好的祝愿。时移世易，食物易得，而好食材难寻。与关爱之人同享环球有机美食，或许是新年中最温馨而又质朴的团聚了吧！

剪红情，裁绿意，花信上钗股

宴

有机番茄浓酱

Organic tomato compote



05 正谷有机番茄可选于：
正谷家宴食品卡05选项

正谷有机蔬菜

规格：8斤/箱，6-8种
价格：198元



Ingredients 主要食材

- 2100 g - Tomatoes 番茄
- 20 g - Garlic 蒜
- 80 g - Olive Oil 橄榄油
- 7 g - Salt 盐
- 8 g - Sugar 糖
- 2 g - Black Pepper 黑胡椒
- 15 g - Fresh Basil 鲜罗勒



A well-made compote is probably the ultimate expression of a great tomato. The method offers great flexibility as the cooking time is long and slow. Cook for merely a half hour, and you have a beautiful tomato soup. Cook a little longer to let the liquid evaporate and the flavors further intensify, and you're left with a rich sauce which pairs just as well with our fish or Australian beef as it does pasta. Simmer just a bit longer, and you will end up with a wonderfully thick tomato paste that can be enjoyed on toasted bread, with a grilled steak, or alongside your morning eggs.

一份精心制作的番茄浓酱，或许是对番茄最极致的表达。这道菜需要耐心慢制，这样的烹饪方法恰巧为一种菜品提供了多种变化机会。如果只煮半小时，呈现在你面前的是一碗美味的番茄汤。再多煮一会，汤汁慢慢蒸发，口味便会变浓，这样的调味酱可以搭配我们的鱼或澳洲牛肉来做一份意大利面。煮的时间再长一点点，便完成这份口感十分浓厚的番茄酱了，搭配烤面包、烤牛排、或是早餐鸡蛋来享用都是很棒的！

Method 料理方法

- In a large sauce pot, add the olive oil and heat over medium-high flame. Chop the tomatoes and add them all at once. Stir in the garlic, salt, black pepper and sugar. Cover with a lid and allow the tomatoes to release their water, about 8 to 10 minutes.
将橄榄油倒入煮锅中，用中高火加热。然后把所有番茄切碎，一次性倒入锅里，一边倒一边加入蒜、盐、黑胡椒和糖搅拌。盖上盖子，让番茄释放一下水，大约8到10分钟。
- Remove the pot from the stove and allow to cool slightly before puréeing with a stick blender or food processor.
从炉上取下煮锅，稍稍冷却后将番茄用搅拌机或食物处理器搅碎。
- Return to the stove and continue to cook over low heat until the desired consistency is achieved. Finally, mince the fresh basil and stir into the mixture.
将煮锅放到炉上继续小火加热至你需要的稠度（番茄汤、番茄酱或是番茄浓酱）。最后，加入切碎的新鲜罗勒叶混合搅拌。

Note 注意

The ingredient volumes in this recipe are designed for a thick paste. If finishing as a soup or a sauce, you will likely require additional seasoning.
菜谱中的食材配料是按照制作番茄浓酱来准备的，如果想要烹饪成汤或是调味酱，你可能需要加些其他的调料。

Ingredients 主要食材

- 500 g - Alaska Cod Fillets 阿拉斯加真鳕鱼块
- 125 g - Huadiao Wine 花雕酒
- 4 g - Salt 盐
- 350 g - Scallions 葱
- 120 g - Olive Oil 橄榄油
- 12 g - Ginger 姜
- 0.5 g - White Pepper 白胡椒

凤箫声动，玉壶光转，一夜鱼龙舞。

正谷公司版权所有



沪式葱香鳕鱼

Scallion Cod Shanghai Style

Our cod comes from Alaska- arguably the most pristine fishing waters left in the world. The flavors are sweet and delicate, wonderfully in line with traditional shanghai style cuisine, which is why we have selected this method of preparation.

食谱中的鳕鱼来自阿拉斯加，这里可以说是世界上最原始的捕鱼水域。它的口感细腻微甜，非常适合用来制作传统的上海本帮菜，这就是我们选择上海菜的做法来烹饪阿拉斯加鳕鱼的原因。



03

正谷阿拉斯加真鳕可选于：
正谷家宴食品卡03选项

正谷阿拉斯加海鲜

规格：3斤/箱，3种
价格：398元

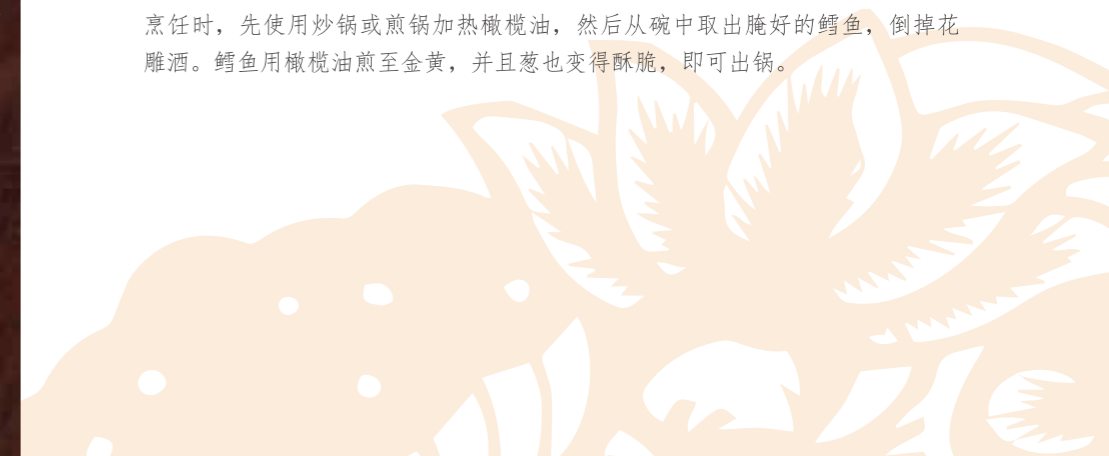
Method 料理方法

1. Cut the fish into 3 cm pieces and place in a clean bowl. Smash the ginger with a knife to soften, finely chop and add to the fish. Season with the salt and pepper. Cut the scallions into 1.2 cm lengths and toss with the fish. Pour the Huadiao wine over the top and mix thoroughly. Allow to marinate for at least two hours, or overnight.

把鳕鱼切成3 cm 的鱼块，放在干净的碗里。姜切细末加到鱼上，同时加盐和胡椒调味。葱切段，长约1.2 cm，撒在鱼上。倒入花雕酒，没过鳕鱼并完全铺满。腌制至少两小时或一整晚。

2. To cook, heat the olive oil in a large wok or skillet. Remove the fish and aromatics from the bowl and discard the wine. Fry in olive oil until the fish is golden brown, and the scallions are crisp. Serve immediately.

烹饪时，先使用炒锅或煎锅加热橄榄油，然后从碗中取出腌好的鳕鱼，倒掉花雕酒。鳕鱼用橄榄油煎至金黄，并且葱也变得酥脆，即可出锅。





宴

潭清疑水浅，荷动知鱼散

Seafood in Lotus Leaf

海鲜荷叶饭

This classic Cantonese dish is elevated by the use of gentle seasoning so that the flavor of the fish and rice take center stage. Feel free to experiment with additional aromatics or dried seafood to find the flavor which appeals most to you.

我尝试过许多家的阿拉斯加贝柱，在锅里面煎过之后就会缩水变小，证明是做过处理的，而正谷的贝柱在煎的时候基本不会出水和变小，能煎出漂亮完整的金黄色。这道经典的广东菜需使用较温和的调料来提味，这就突出了阿拉斯加海鲜和有机原稻米的味道。大胆地尝试其他调料或风干的海鲜，寻找最适合你的味道。

Method 料理方法

1. In a large bowl, combine the rice, salt, scallions, minced ginger, Huadiao wine, toasted sesame oil, dark soy sauce and olive oil. Mix thoroughly to combine. Chop the seafood to the desired size and combine with the rice mixture. Lay the lotus leaf flat, with the top side facing up. Scoop a generous spoonful of the seafood-rice mixture in the center of the leaf and press down with the back of a spoon. Fold the edges of the leaf towards the center to make a packet, ensuring that the filling is packed snugly inside. Secure the package with kitchen twine and set aside. Continue until the filling is completely used.

将米饭、盐、葱末、姜末、花雕酒、香油、老抽和橄榄油在大碗里充分混合。按你需要的大小切碎海鲜，与米饭混合。把荷叶放平，顶面朝上。舀取一大勺海鲜米饭，铺到荷叶中间，并用勺背压平。将米饭边缘折起荷叶，使米饭与荷叶完全贴合。用麻绳将荷叶绑起，放在一旁。继续使用剩余的海鲜米饭制作荷叶饭。

2. Place the rice packages in a preheated steamer and steam for 45 minutes to 1 hour or as desired. Serve immediately.

把荷叶饭放入提前预热的蒸笼中，蒸 45 分钟到 1 小时，或按你的需要来调整时间。即可出锅品尝。

Ingredients 主要食材

- 600 g - Organic Rice, steamed and cooled
煮熟并冷却的有机原稻米饭
- 150 g - Alaska Scallops, Cod, Salmon, Shrimp or Pollock
阿拉斯加贝柱，真鲷，鲑鱼，虾或狭鳕
- 3 g - Ginger, minced 姜末
- 15 g - Scallions, minced 葱末
- 12 g - Lao Chou Dark Soy Sauce 老抽
- 35 g - Olive Oil 橄榄油
- 1 g - Toasted Sesame oil 芝麻油
- 15 g - Huadiao Cooking wine 花雕酒
- 适量 - Dried Lotus Leaves (pre-soaked) and Kitchen Twine, as needed
干荷叶（提前浸湿）和麻绳

03 正谷阿拉斯加大贝柱可选于：
正谷家宴食品卡03选项

正谷阿拉斯加海鲜

规格：5.5 斤 / 箱，6 种
价格：1198 元



01 正谷有机原稻米可选于：
正谷家宴食品卡01选项

正谷有机原稻米

规格：10 斤 / 箱
价格：198 元



正谷公司版权所有



We feel our organic oranges are really something special. So for a dessert that is the ultimate in both flavor and simplicity, we have chosen an ultra-simple preparation. These baked oranges are wonderful on their own, but for something truly sublime, try them with a pinch of cinnamon and a scoop of vanilla ice cream.

我们觉得有机脐橙真的很特别，因此对于一道甜点来说，有机脐橙既可以体现出甜品的风味十足又能突出自身本来的味道，为此我们选择了一种非常简单易操作的烹饪方法。其实烤脐橙本身就已经足够美味了，但如果想再升华一下口感，可以尝试搭配一些肉桂和一勺香草冰淇淋来一起品尝。



橙橘金盖橙，
竹蕉绿凝禅

宴

香烤脐橙

Baked Oranges

Ingredients 主要食材

6 - Oranges, washed 洗净的脐橙
15 g - Whiskey, brandy or cognac
威士忌酒，白兰地酒或干邑白兰地酒
35 g - Brown Sugar 红糖
25 g - Raw honey 原蜜
25 g - Butter, melted 融化的黄油
0.5 g - Ground mace 肉豆蔻衣粉
0.1 g - Salt 盐
适量 - Olive oil, as needed 橄榄油

05

正谷有机脐橙可选于：
正谷家宴食品卡05选项

正谷水果

产品价格：198 元 / 箱



Method 料理方法

1. Preheat an oven to 350 F / 177 C.
烤箱预热至 350 °F / 177 °C
2. With a paring knife, cut the tops off of 4 of the oranges, but keep them. Cut around the inside of the orange to loosen the fruit from the peel, being careful not to break the skin of the fruit. Trace the knife between the segments. With a spoon, carefully remove the fruit from the white pith. Pull away as much of the membrane as possible, using the knife if need be. The goal is to make a hollow cavity inside four of the oranges where the fruit will be returned.
取4枚脐橙，用削皮刀削掉，顶部留用。将小刀从切开的脐橙顶部插入，从内部将橙肉与橙皮分离，小心不要割破橙肉。用小刀划开橙瓣，然后用勺子小心地剥离出橙瓣。尽量去掉脐橙中间的白色橙芯以及橙须，如果需要的话可以借助小刀来去除。目的是将四个脐橙做成空的容器，之后会将橙肉放回的。
3. Remove the peels and membranes from the additional two oranges, leaving the segments and any remaining juice. Combine the fruit from all 6 oranges and chop gently. Place the chopped fruit in a mixing bowl. Stir in the whiskey, melted butter, sugar, mace, honey and salt. Divide the mixture between the 4 hollow oranges and cover with the reserved orange tops. Rub the outside surface of the trip with a few drops of olive oil and place in the oven.
另两个脐橙去皮和膜，留下橙瓣和橙汁。把6个脐橙中的橙肉轻轻切碎。把切碎的橙肉放入搅拌碗，一边倒入威士忌酒、糖、蜂蜜、盐和融化的黄油，一边轻轻搅拌，然后分为4份盛入中空的橙皮中，盖上之前留用的橙皮盖。在橙皮表面涂几滴橄榄油，放入烤箱。
4. Bake for 35 to 50 minutes or until the oranges are richly browned. Remove from the oven and allow to cool slightly before serving.
烤35至50分钟，或直到脐橙烤出浓郁的棕褐色。从烤箱中取出脐橙，稍微冷却即可食用。

正谷公司版权所有





正谷

阿拉斯加
海鲜

阿拉斯加纯净水域

这里拥有长达3.4万英里的海岸线，是世界上最大、最清洁、海产资源最为丰富的渔业基地之一，沿海水域终年冰冷、纯净。因其原始自然的生长环境和当地政府完善的可持续渔业保护措施，阿拉斯加海鲜拥有“天然、野生、可持续”的特质，符合正谷生态可持续的理念和对高品质食品的要求。

可持续渔业管理

美国阿拉斯加海产市场协会(ASMI)和海洋管理委员会(MSC)，致力于保护阿拉斯加纯天然的海产资源，通过改善海洋环境、保护渔民的生活、改善海产品市场，逆转全球鱼类种群的退化现象。正谷与其达成长期战略合作，为中国消费者提供更多优质的阿拉斯加海鲜。

限量野捕，品质保证

正谷阿拉斯加海鲜均为野生捕捞，遵循自然生长周期，渔场实施准入政策，防止过度捕捞。正谷从生产、加工、运输、贮存等各个环节，进行全球监控，使产品符合《正谷产品质量标准》。

鲑鱼 SALMON

提供了比其他鱼种更多的Omega-3脂肪酸，肉质紧实、口感润滑，适合于烧烤或熏制。



真鳕 COD

肉质雪白，鱼排宽大，采用湿润的烹饪方法最佳，如水煮，蒸和炖。



帝王蟹 KING CRAB

“阿拉斯加国王”，具有略甜的口味和细腻的质地，适合用于开胃菜、沙拉、汤、意大利面和各种中式菜肴。



黑鳕 BLACK COD

肉质鲜嫩、浓香而细腻，尤其适于中式烹饪。同时富含不饱和脂肪酸，也是蛋白质的极好来源。

03

正谷阿拉斯加海鲜可选于：
正谷家宴食品卡03选项



虾 SPOT PRAWNS

阿拉斯加斑点虾，又称牡丹虾，个头大，虾肉呈淡棕色或橙色，虾肉肥硕，富有弹性，以生食为主，通常用于制作高档刺身。

大贝柱 WEATHERVANE SCALLOPS

风向标扇贝是世界上最大的扇贝，正谷阿拉斯加大贝柱即产于此，无任何添加，口感甘甜，可用橄榄油烹饪成香煎贝柱，水分少、易上色。



雪蟹 SNOW CRAB

生活于水深200米以上的冰冷水底，拥有甜美的口味和雪白色的蟹肉，无论是用来制作鸡尾酒蟹钳或作为“小吃”的高级开胃料理，都是受欢迎的选择。

黄盖鲽 YELLOWFIN SOLE

美国最大的鲽鱼类品种，栖息在阿拉斯加的深海海底，每一次捕捞往返常需要3-4周。肉质细嫩，适合于口感温和的菜肴，简单的水煮和清蒸即可还原它温润的口感。



Cavell

Chocolate

正谷瑞士海盐黑巧克力

支持公平贸易 支持碳中和 支持可持续农业

特立尼达可可豆

产自出色的可可种植区——亚马逊河秘鲁支流流域，当地独有的土壤、气候赋予可可豆特殊的水果香味。正谷可可合作社 ACOPAGRO 由 2000 余个秘鲁可可家庭农场组成。农场仍以传统发酵方式手工制作，保留可可豆独有的香气；通过种植乔木、果树等建造适合可可生长的复混林，保证可可豆的生产品质。

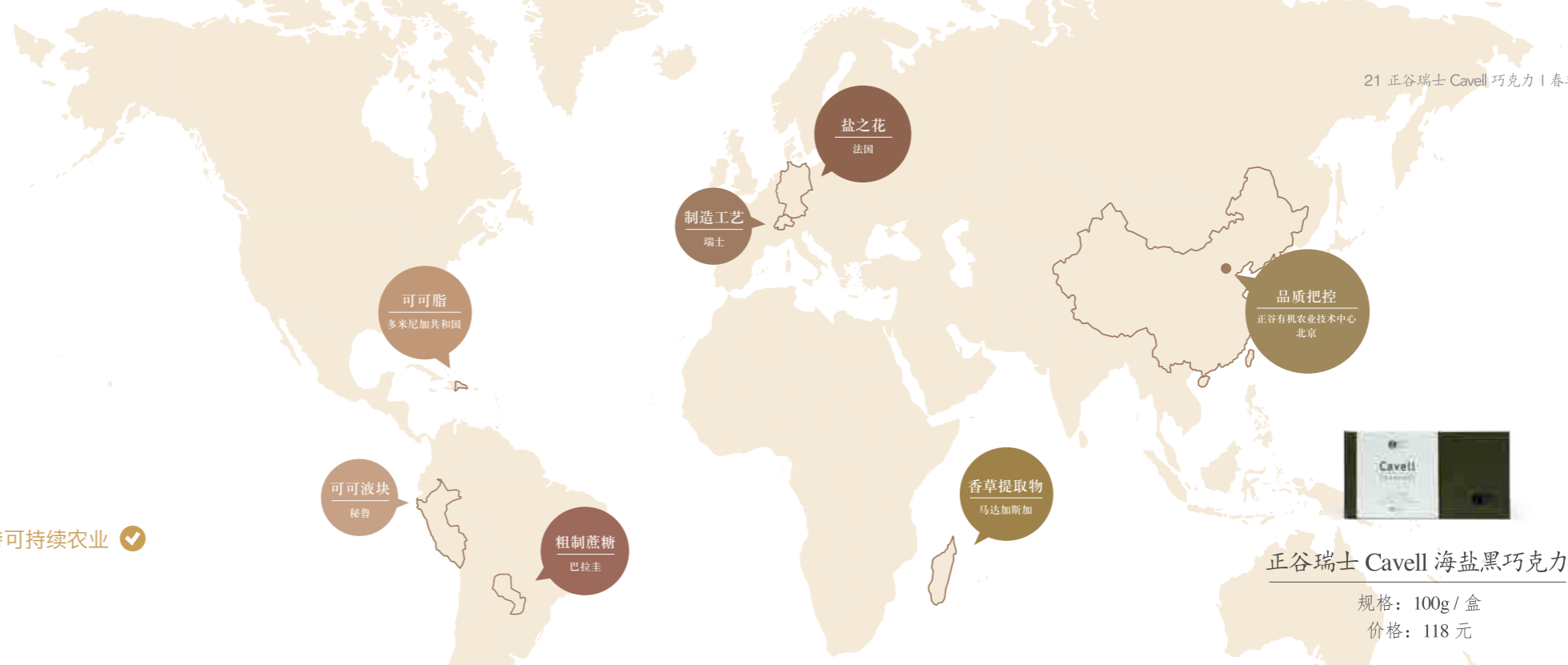


瑞士精良工艺定制 高品质海盐黑巧克力

正谷与瑞士著名生产商阿尔巴巧克力合作，专为正谷定制生产，从收获至烘焙再到碾压和精炼，每一道制作工序都以瑞士工艺保证质量，最终产品经严格质量检验。

Fleur de sel

来自法国盖朗德盐田区的盐之花，味道层次丰富。盖朗德盐田拥有上千年历史，位于法国布列塔尼南岸，海岸独特的水域气候凝结出盐田中最细嫩的海盐结晶 Fleur de sel。



正谷瑞士 Cavell 海盐黑巧克力

规格：100g / 盒
价格：118 元

正谷瑞士Cavell巧克力可选于：
正谷家宴食品卡04选项

正谷瑞士 Cavell 海盐黑巧克力所用原料来自秘鲁（可可液块）、巴拉圭（粗制蔗糖）、多米尼亚共和国（可可脂）、马达加斯加（香草提取物）的家庭农场，搭配法国千年历史盖朗德盐田区的天然海盐，秉承瑞士巧克力生产的严谨态度，支持公平贸易、传统工艺及农业可持续发展，产品通过碳中和认证，味道层次丰富，风味纯正，入口细滑。

我们在可持续发展领域提供保证

可持续农业 在“健康、生态、公平、关爱”原则下实现农业的可持续发展。正谷支持秘鲁可可家庭农场参与森林再造更新项目，保护当地生态环境。

公平贸易理念 正谷以公平的价格直接从可可合作社采购可可，避免不必要的中间商，并对可可农户给予种植奖励及可可生产技术培训，充分保证可可农户的收益。

碳中和 正谷追溯巧克力生产的每个环节所产生的碳排放，计算二氧化碳碳排放总量。并采用改变能耗、植树造林等方式来抵消二氧化碳的排放，以达到环保的目的。



稻花香里说丰年

正谷有机原稻米合作社，位于黑龙江五常市民乐朝鲜族乡，作为清后期贡米基地已有170年种植历史，拉林河纯净水系自流灌溉，有机种植，物理和生物方法防治病虫害。所产原稻米生育期达147天左右，味道饱满、米香悠长。

01 正谷有机原稻米可选于：
正谷家宴食品卡01选项

正谷有机原稻米

规格：10斤/箱
价格：198元



制定计划

制定种植计划

初春，正谷有机技术团队与合作社的农户共同制定种植计划，商讨上一年生产过程中出现问题的解决方案。



稻糠

除草

因为正谷有机原稻米合作社遵循有机种植方式，不使用农药，处于水稻分蘖期的稻田，往往面临“杂草大敌”。合作社通常使用手工除草的办法，同时展开一系列的除草试验，纸地膜、稻糠、稻田养蟹和稻鸭共作，把技术带给农户，保证原稻米健康生长，还可以为农户增收。



手工除草



养鸭



稻田养蟹



晾晒

晾晒

正谷有机原稻米合作社收获稻谷后，不采用机器设备烘干，通过晾晒自然干燥一个月左右，以此保留有机原稻米天然的清香和营养。



封口

脱粒打场

待自然晾晒的稻谷水份含量 $\leq 15.5\%$ 时，就开始直接在田间脱粒了。正谷有机农业技术团队在脱粒机前检查每袋稻谷的质量，然后用带有唯一编码的绿色铅封封口，每一只绿色铅封都对应着稻谷所在的地块，以实现有机稻谷质量可追溯，并可防止混入其它稻谷。稻谷装车发往北京前，技术人员再次检测含水量、出米率和杂质情况，确保发往北京的稻谷符合正谷标准。

五月

插秧

正谷有机原稻米合作社采用手工插秧的形式，将水稻幼苗移栽进大田，且严格按照10x6寸的苗间距操作。



插秧

六月

人工收割 秋分

秋分时节，土地开始休眠，不再为稻谷提供养分，正谷有机原稻米合作社才开始开镰割稻。这样保证了稻谷的生育期，是遵循可持续农耕的做法。为防止收割机打碎稻壳里的米粒，合作社组织农户采取人工收割稻谷的方式，最大限度的保证稻谷的品质。



收割

九月

十月

新米尝鲜

稻谷运输抵达北京库房后，正谷有机农业技术团队会再次检测，从源头保证正谷有机原稻米的高品质。经过这一年正谷同事与合作社农户的共同耕耘，每一粒米都可以追溯到它们生长的土地，浓缩了汗水与感情。



新米

十一月

公平贸易返利

正谷有机农业基金还与五常当地合作社农户分享公平贸易理念，鼓励农户采用对环境友好的种植方式。春节过后，正谷有机农业基金开始对有机种植农户进行奖励，按照每家每户的稻谷质量和配送情况等进行质量奖励和现金返利。并且围绕着“人”设置了“劳动模范奖”，由合作社的农户民主投票，用以鼓励那些用心耕种、坚持传统农耕精神的农户。

次年

三月

低密度放养

正谷澳洲有机牛肉标准农场占地 1.2 万顷（18 万亩），仅放养 3000 多头有机牛，牛按照自然习性在开阔的牧场上自由觅食，享受良好的生活环境。

高标准动物福利

正谷认同：人作为自然界的一员，对于其它动物应有同理的关心和爱护。动物福利包括农场选择无牛角的牛种，避免牛群相互顶撞伤害；在运输牛的途中留出休息时间，缓解牛的疲劳等。

草饲喂养

正谷澳洲有机牛肉标准农场的牛无任何育肥过程，采用有机牧草喂养。相较于谷饲牛，草饲牛遵循自然习性食用牧草，防止因胃部不适而用药，符合有机生产中禁止使用抗生素、激素、转基因物质和化学合成类药物的标准。

中国、澳大利亚有机认证

正谷澳洲牛肉获得国内首家 OFDC 有机认证，并获得澳大利亚 ACO 有机农产品认证，以及美国农业部食品安全检验局（USDA FSIS）批准认可。牛肉加工、运输严格遵循《正谷产品质量标准》要求，以供源头追溯。

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
- 澳洲有机西冷肉
- 澳洲有机牛眼肉



源自十八万亩澳洲农场的醇香风味

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，选择澳大利亚昆士兰州建立正谷澳洲有机牛肉标准农场。澳大利亚以全球先进的全国畜牧鉴定体系和牲畜生产保证计划为有机牛肉提供了品质保障。正谷优选适合做西式牛排料理的肉眼、西冷，以及适合中国家庭日常炖煮的牛腱肉，为家宴奉上更加丰富的味觉体验。

正谷 澳洲有机牛肉

年糕

有机

【传统手工年糕】
传统工艺，关注食材本身，藉以表达对自然的敬重。并通过严格的工艺标准及正谷质量控制，奉上安心美食。

【正谷标准农场有机食材】
食材优选自正谷标准农场的有机糯米、有机红豆、有机核桃仁、有机橄榄油、有机白砂糖等，种植过程对环境友好，符合正谷有机食品标准。采用正谷水稻有机种植专业合作社10月新熟有机原稻米，以五常百年贡米基地秋日之丰收，预祝来年新春之如意。

【有机认证】
正谷有机红豆核桃年糕获得第一张中国有机年糕认证证书，95%以上有机食材。正谷有机食品研究中心团队七年研发经验，配方无添加、低油糖，以专业能力关注食品中健康与美味的平衡。

正月元旦，啖黍糕，日年糕

01 正谷有机红豆核桃年糕可选于：
正谷家宴食品卡10选项

配料表

有机糯米·有机大米·有机白砂糖·
有机红小豆≥8.7%·有机核桃仁≥5.2%·有机橄榄油·饮用水





Ouroland
- organic
milk

正谷Ouroland牛奶来自正谷丹麦标准农场，所产的有机牛奶获得中国、欧盟及丹麦有机认证。符合正谷优质食品质量要求；优质的生长环境、严格的食品安全标准及高标准的动物福利。

正谷公司

有机牛奶

牧场环境优美 牧场位于丹麦最美的北部海岸，始建于1887年，历史悠久，土地健康，远离化学污染。

德国加工工艺 位于德国的牛奶加工厂有着125年的家族传承历史，坚持牧场创办者的经营理念。

高标准动物福利 非转基因奶牛品种，养殖过程不使用激素等化学合成药物。和圈养的牛不同，牧场的奶牛散养，不仅可以自由觅食，而且在散步之余，抬头就能看到大海和错落有致的岩石岸边。

坚持可持续发展的原则 为确保环境的和谐共存，避免污染环境和威胁公众健康，选择合适的加工方法和设备。通过对能源、水源和原材料的节约，保证生态平衡。

可持续包装 正谷选择更加环保且能更好保存牛奶风味的玻璃瓶包装，原装进口，诠释可持续的生活美学。

01 正谷有机牛奶可选于：
正谷家宴食品卡01选项



正谷
有机
红茶

04 正谷有机红茶可选于：
正谷家宴食品卡04选项



正谷甄选上乘有机红茶恭奉天下同好。正谷有机红茶合作基地位于云南省海拔1200米以上的无量山脉间，采摘一芽一叶之芽尖，于晨曦中萎凋、揉捻、轻烘，加之独特竹篮发酵工艺，使红茶条索紧密，叶底红匀，汤色红亮，茶香醇厚且带有独特山野花香。

正谷有机农业基金

自成立以来，正谷有机农业基金（Organic and Beyond Fund）参与国家认监委“中国有机产业发展报告”编写，并翻译英文版 ORGANIC INDUSTRY DEVELOPMENT REPORT of CHINA，供国际了解中国有机行业。在国际权威有机研究机构 FiBL 和世界有机运动联盟 IFOAM 的授权下，正谷有机农业基金伙伴连续四年翻译《世界有机农业趋势报告与预测》，与中国有机行业同仁分享。自 2013 年始，正谷有机农业基金加入到世界自然基金会、联合国环境规划署、中国连锁经营协会发起的“可持续消费周”运动中，一起鼓励消费者购买时考虑商品生产和流通中对环境的影响；2013 年，在英国王储慈善基金会人员陪同下，正谷有机农业基金组织认监委、中国农业大学和有机同行等一行参访查尔斯王子的公爵之家有机农场。

正谷有机农业基金希望通过点点滴滴的有机公益实践，与更多的人分享有机生活的美好理念！



基金活动 | 国家认监委 2015 年“有机宣传周”活动



正谷农业副总裁张友廷分享有机知识

2015 年“有机宣传周”于 9 月 23 日 - 9 月 30 日举办，此次活动由国家认监委（中国国家认证认可监督管理委员会）主办，正谷有机农业基金协办。

受认监委机关工会邀请，正谷有机农业基金举办了有机知识讲座，正谷副总裁张友廷做主题为《有机食品与有机农业推广》的演讲，分享了正谷有机农业生产和商业实践，并提供有机食品品尝。正谷有机农业基金希望与认监委一起动员更多社会力量，更多地参与到有机推广和生态文明建设当中。

正谷新闻

正谷董事长张向东出席中欧国际工商学院 2015 全球管理盛典



Kevin Kelly 先生做题为“必然”的主题演讲

2015 年 10 月 28 日，中欧 2015 全球管理盛典于上海举办。正谷董事长张向东，联合创始人、副总裁兼首席品牌官张婷婷出席会议，正谷作为中欧合作伙伴，同与会嘉宾分享了全球优质有机食品。

在当今企业管理面临着商业创新与颠覆的变局之际，中欧国际工商学院邀请全球一流管理思想家：硅谷精神教父、

科技商业预言家凯文·凯利，世界著名管理大师、德国著名管理思想家赫尔曼·西蒙，中欧国际工商学院市场营销学教授，副教授王高和蚂蚁金融服务集团首席战略官陈龙展望未来，巅峰对话。正谷作为达沃斯论坛全球成长型公司，是基于移动互联网的创新性有机农业公司，从智慧农业的角度出发，利用 Oracle 系统，在飞速发展的商业环境为客户提供优质服务。



IFOAM 主席 Andre Leu 分享对“有机 3.0 时代”的见解

正谷参加第六届国际社会生态农业大会 / 第七届中国社会农业（CSA）大会

2015 年 11 月 19-22 日第六届国际社会生态农业大会 / 第七届中国社会农业（CSA）大会于北京市顺义区举行，正谷受邀参加大会和世界有机农夫市集，与嘉宾分享正谷的有机食品与可持续农业理念。

本届大会的主题为“生态农业与乡村建设”，是首次在中国举行的“世界社会生态农业 CSA 大会”。国际 CSA 运动联盟 URGENCI 主席 Andrea Calori，国际有机农业运动联盟（IFOAM）主席 Andre Leu，IFOAM 世界理事、亚洲委员会主席周泽江等参会，将国际可持续发展的聚焦点吸引到中国。正谷致力于有机农业，支持环境保护和公平贸易，希望通过有机食品与更多人分享健康可持续的生活方式。

正谷家宴食品卡

卡类型：4998 / 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

4998 正谷家宴食品卡选项

1 正谷家宴

正谷有机年糕1盒（500克/盒），优选有机糯米、大米、红豆和核桃仁原料
 正谷有机原稻米2箱（10斤/箱），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（10斤/箱，8-10种），遵循《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
 正谷阿拉斯加海鲜1箱（9斤/箱，6种）：雪蟹1000克、大贝柱500克、虾500克、黑鳕500克、鲑鱼1000克、真鲷1000克
 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，OFDC有机认证，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，传统工艺种植酿造
 正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，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
 正谷有机牛奶2升，家庭有机牧场，健康土地，散养方式，高标准动物福利

2 正谷有机牛肉（牛眼肉）和皮尔斯德荣红酒

正谷有机牛肉（牛眼肉）2箱（4斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，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，传统工艺种植酿造

3 正谷阿拉斯加海鲜、绍兴花雕酒、Mosur橄榄油、干果和有机原稻米

正谷阿拉斯加海鲜1箱（9.5斤/箱，7种）：王蟹2000克、雪蟹500克、大贝柱250克、虾500克、黑鳕500克、鲑鱼500克、真鲷500克
 正谷绍兴花雕酒2瓶（500毫升/瓶），二十年陈酿，十四道古法手作，鉴湖水源
 正谷Mosur橄榄油2瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨
 正谷干果2套（3斤/套，3种），开心果2盒、腰果仁2盒、巴旦木2盒
 正谷有机原稻米2箱（10斤/箱），五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史

4 正谷高古沱茶

正谷高古沱茶2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

2998 正谷家宴食品卡选项

1 正谷家宴

正谷有机年糕1盒（500克/盒），优选有机糯米、大米、红豆和核桃仁原料
 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱），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），遵循《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
 正谷阿拉斯加海鲜1箱（5.5斤/箱，6种）：雪蟹500克、大贝柱250克、黑鳕500克、鲑鱼500克、真鲷500克、黄盖鲷500克
 正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，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，传统工艺种植酿造
 正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，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
 正谷有机牛奶1升，家庭有机牧场，健康土地，散养方式，高标准动物福利

2 正谷有机牛肉（牛眼肉）和皮尔斯德荣红酒

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，OFDC有机认证，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，传统工艺种植酿造

3 正谷阿拉斯加海鲜、绍兴花雕酒、Mosur橄榄油和有机原稻米

正谷阿拉斯加海鲜1箱（9斤/箱，6种）：雪蟹1000克、大贝柱500克、虾500克、黑鳕500克、鲑鱼1000克、真鲷1000克
 正谷绍兴花雕酒2瓶（500毫升/瓶），二十年陈酿，十四道古法手作，鉴湖水源
 正谷Mosur橄榄油2瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨
 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱），五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史

4 正谷高古沱茶

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 正谷家宴

正谷有机年糕1盒（500克/盒），优选有机糯米、大米、红豆和核桃仁原料
 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱），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），遵循《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
 正谷阿拉斯加海鲜1箱（4斤/箱，4种）：雪蟹500克、鲑鱼500克、真鲷500克、黄盖鲷500克
 正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱），澳大利亚昆士兰有机牧场，OFDC有机认证，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
 正谷有机牛奶2升，家庭有机牧场，健康土地，散养方式，高标准动物福利

2 正谷有机牛肉（牛眼肉）和皮尔斯德荣红酒

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，OFDC有机认证，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，传统工艺种植酿造

3 正谷阿拉斯加海鲜、绍兴花雕酒、Mosur橄榄油和有机原稻米

正谷阿拉斯加海鲜1箱（5.5斤/箱，6种）：雪蟹500克、大贝柱250克、黑鳕500克、鲑鱼500克、真鲷500克、黄盖鲷500克
 正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶），二十年陈酿，十四道古法手作，鉴湖水源
 正谷Mosur橄榄油2瓶（750毫升/瓶），希腊橄榄油生产专家，严苛质量标准，手工选果，特级初榨
 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱），五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史

4 正谷Cavell巧克力、干果和武夷岩茶

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·甜岩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

1198 正谷家宴食品卡选项

1 正谷家宴

正谷有机年糕1盒（500克/盒）
 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱）
 正谷有机蔬菜1箱（8斤/箱，6-8种）
 正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
 正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
 正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
 正谷有机牛奶2升

2 正谷有机牛肉（西冷）和莱斯澈酪斯红酒

正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）
 正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶）

3 正谷阿拉斯加海鲜、绍兴花雕酒和Mosur橄榄油

正谷阿拉斯加海鲜1箱（4斤/箱，4种）
 正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶）
 正谷Mosur橄榄油2瓶（750毫升/瓶）

4 正谷Cavell巧克力、干果和有机红茶

正谷Cavell巧克力4盒（100克/盒）
 正谷干果1套（3斤/套，3种）
 正谷有机红茶1盒（160克/盒）

5 正谷每月优选

6 你的有机生活

898 正谷家宴食品卡选项

1 正谷家宴

正谷有机年糕1盒（500克/盒）
 正谷有机原稻米1箱（10斤/箱）
 正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
 正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
 正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
 正谷有机牛奶1升

2 正谷有机牛肉（西冷）和拉尼斯酒庄红酒

正谷有机牛肉（西冷）1箱（2斤/箱）
 正谷拉尼斯酒庄红酒1瓶（750毫升/瓶）

3 正谷阿拉斯加海鲜和绍兴花雕酒

正谷阿拉斯加海鲜1箱（4斤/箱，4种）
 正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶）

4 正谷Cavell巧克力、干果和有机红茶

正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
 正谷干果1套（3斤/套，3种）
 正谷有机红茶1盒（160克/盒）

5 正谷每月优选

6 你的有机生活

398 正谷家宴食品卡选项

1 正谷家宴

正谷有机年糕1盒（500克/盒）
 正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
 正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
 正谷有机牛奶2升

2 正谷有机牛肉（牛腱肉）和有机原稻米

正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
 正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）

3 正谷干果

正谷干果1套（3斤/套，3种）

4 正谷Cavell巧克力和武夷岩茶

正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）
 正谷武夷岩茶·沁岩1盒（90克/盒）

5 正谷每月优选

6 你的有机生活

598 正谷家宴食品卡选项

1 正谷家宴

正谷有机年糕1盒（500克/盒）
 正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
 正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）
 正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
 正谷有机牛奶2升

2 正谷有机牛肉（牛腱肉）和拉尼斯酒庄红酒

正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
 正谷拉尼斯酒庄红酒1瓶（750毫升/瓶）

3 正谷阿拉斯加海鲜和Mosur橄榄油

正谷阿拉斯加海鲜1箱（3斤/箱，3种）
 正谷Mosur橄榄油1瓶（750毫升/瓶）

4 正谷Cavell巧克力和有机红茶

正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒）
 正谷有机红茶1盒（160克/盒）

5 正谷每月优选

6 你的有机生活