

吕梁特色农产品 吕梁名特优功能食品展

交城篇

近年来,交城县紧紧抓住脱贫攻坚、全域旅游、乡村振兴各项利好政策,积极研发新产品、发展新业态、拓展新市场,创建了“交城山”公共品牌,开发了一大批名特优功能食品,带动全县农业由单一发展向农文旅融合发展转变。

老地标增加了新产品。通过提档升级,传统地标产品不断推陈出新。交城骏枣享有“枣中之王”盛名,历来为皇家贡品,是首批农产品地理标志产品,枣味甜质脆,生食制干均优,有“八个一尺,十个一斤”之说。近年来又开发了红枣酒、枣汁饮料等系列新产品。山谷黄小米不仅形体金黄,味道香美,而且营养丰富,它所含的脂肪量、蛋白质、可溶性糖类的含量,都高于普通小米。具有防治消化不良、滋阴养血、调节睡眠的等功效。非遗产品交城五香调料面由中国文化奇人、食疗学者傅山先生亲书配方,精选佛教净土祖庭玄中寺特产花椒等十八味原料配方碾磨而成,味美浓郁,醇厚持久。交城县天汁然沙棘产地土壤全氮含量、有机质含量在山西省内属于较高水平,决定了交城沙棘具有口感好、果实大、产量高的特点。经科学测定,每百克本地沙棘果中,维生素C平均含量高达1500毫克,远远高于平均值850毫克。

“舌尖交城”再添新美味。银白木耳、羊肚菌实现规模化种植,并与河北、陕西、四川等全国知名生产基地达成错峰错峰生产联盟。银白木耳富含胶原蛋白和人体必需的氨基酸,享有“天下第一耳”的美誉;羊肚菌含有18种氨基酸,蛋白质含量高达20%,兼具食用、药用功能,是“四大名菌”之一。

除此之外,交城的雪龙黑牛、关帝山蜂蜜、天汁然沙棘汁、如意力糖果、玄中酒业、开元醋业等多种农特产品都是您餐桌上不可或缺的美味!

文字、图片由交城县新闻服务中心、交城县农业农村局提供

直播助农 嗨购吕梁



黄芥子油

黄芥子食用油,烹、调、煎、炸均可,有很高的食用及药用价值,在提倡健康绿色饮食的当下,黄芥子食用油有很大的市场需求和广阔前景。

百年老字号“聚盛有”老油坊始建于雍正八年,距今已有二百多年,其古传统压榨工艺已传至第七代。作为国内首家黄芥子油生产企业,与山西省粮油检验研究所共同申报了黄芥子油的行业标准,黄芥子油技术指标的评价方法和黄芥子油的制作方法已申报专利。



山谷黄小米

山谷黄小米不仅形体金黄,味道香美,而且营养丰富,它所含的脂肪量、蛋白质、可溶性糖类的含量,都高于普通小米。具有防治消化不良、滋阴养血、调节睡眠等功效。



庞泉雪耳

庞泉雪耳地产有“华北绿肺”之称的交城县庞泉沟,庞泉雪耳状如耳朵,晶莹剔透,耳片直径4~8厘米,有弹性,腹面平滑下凹,边缘略上卷,背面凸起,并有纤细的绒毛,呈白色或乳白色,表面呈现米黄色,腹面光滑,颜色喜人,手摸上去感觉干燥,无颗粒感,复水后颜色雪白。有“天下第一耳”的美称,被称之为“穷人的燕窝”。其具有较高的抗癌活性,能有效抑制血栓形成,软化血管,缓解冠状动脉硬化,对防治冠心病,心脑血管等疾病有奇效。



交城沙棘

交城县天汁然沙棘产地土壤全氮含量、有机质含量在山西省内属于较高水平,决定了交城沙棘具有口感好、果实大、产量高的特点。经科学测定,每百克本地沙棘果中,维生素C平均含量高达1500毫克,远远高于平均值850毫克。



五香调料面

交城县卫生馆五香调料面,原料选用佛教净土宗祖庭玄中寺山地所产花椒、地道中药材以及纯天然植物香料,根据中国传统调味品的原理加工而成,对黄河中游区域以五谷杂粮、面食为主食的佐餐菜肴有很强的针对性。五香调料面制作中,完整保留传统制作技艺,要经过选料、炮制、磨粉、细筛、焖压、包装等六道工序,配方独特,工艺独到,精工细作,风味独具,是地方特色浓郁、荤素皆宜、汤菜均可、冷热适用的速食调味品。

开元醋

山西交城县开元醋业有限公司是中国著名的调味品食品企业之一,是山西省生产技术领先、科技实力雄厚的现代化食品酿造企业。公司生产的“起”牌系列调味品有五大系列36个品种,其中“香”系列的17个品种是国内同类市场的第一品牌,并得到国家、省、市有关部门表彰。

2002年公司产品顺利通过了国家QS认证和美国FDA认证,产品出口日本、韩国、英国、中国香港等十几个国家和地区,实现了山西醋进入世界市场的历史性突破。



交城骏枣

交城骏枣是山西四大名枣之一,誉为“枣后”,山西省吕梁市交城县特产,全国农产品地理标志。

1987年上过国宴,1990年又被指定为十一届亚运会特供果品。交城“维高牌”骏枣在首届国际医药、营养、保健产品博览会上被评为“国际最高金奖”,1997年、1999年、2001年连续三届在中国国际农业博览会上被认定为“名牌产品”。2000年全国杨陵红枣交易会上被评为“金奖”。

