

“中国月饼名城·茂名”月饼高质量发展专家交流暨“当当点沁”新品品鉴会圆满举行

融合传统与创新 呈献新品盛宴



活动现场市民试食月饼。



活动现场月饼推介、展示。茂名日报社全媒体记者黄信涛 实习生李宣萱 摄

茂名晚报讯 记者 赖碧怡 7月31日上午,“中国月饼名城·茂名”月饼高质量发展专家交流暨“当当点沁”新品品鉴会在茂名东荟城四楼聚福禧宴大厅举行,重磅推出三款全新冰皮月饼和三款常温系列月饼,提前拉开今年月饼销售序幕。我市主流媒体领导、相关职能部门代表、市食品行业协会专家与数百名经销商共聚一堂,共同见证这一盛事。

此次品鉴会以“蓝图绘就 顺势腾飞”为主题,旨在通过品鉴与交流,促进茂名月饼行业的高质量发展,并为即将到来的中秋佳节预热氛围。活动现场,除了新品月饼的品鉴环节,还穿插了精彩的歌曲表演、激动人心的抽奖互动以及模特走秀展示,为与会嘉宾带来了一场视觉与味觉的双重盛宴。

作为本次发布会的焦点,“当当点沁”月饼以其独特的创新与卓越的品质赢得了广泛赞誉。据悉,广东化州市金杰食品厂作为“当当点沁”的生产商,自2011年成立以来,始终秉持着研发创新与质量至上的原则,已成长为集研发、生产、销售、OEM代工

为一体的综合性企业。其成熟的研发团队与严格的品控体系,确保了每一款产品的卓越品质。

“当当点沁”对于创新的坚持和对质量及细节的高度重视,致力于将传统与现代相融合,此次呈现的新品也正是品牌对这一理念的切实践行。此次发布会上,“当当点沁”重磅发布了“芒果味冰淇淋冰皮月饼”、“威士忌荔枝味冰皮月饼”、“猫山王榴莲果肉冰淇淋冰皮月饼”。每一款产品内馅含大量新鲜果肉,果味醇厚、口感丰富。在现场品鉴环节,不少嘉宾对“当当点沁”月饼的工艺之精湛、口味之独特赞不绝口,纷纷表示这几款冰皮月饼是夏日里不可多得的美味佳品。

同时,“当当点沁”还推出常温系列月饼新品,分别是“榄仁蛋黄豆沙”、“蛋黄雪媚娘”、“金腿拖罗饼”。在保留经典口味的基础上,创新融入榄仁、雪梅娘等元素,为传统月饼注入新的风味与活力。简约雅致的包装设计,更是便于分享,满足了不同消费者的需求。

值得一提的是,“当当点沁”今年特推出专版定制服务,一盒起订即可印制企业logo、祝福语等个性化内容,可将企业文化融入月饼之中。这多元化的服务将进一步提升“当当点沁”的品牌影响力与市场竞争力。

当天,茂名日报社与广东化州市金杰食品厂签订了合作协议,标志着双方将在品牌推广、市场营销等方面展开更深入的合作,共同推动茂名月饼产业的发展壮大。此外,广东化州市金杰食品厂还为经销商进行了授牌仪式,并在发布会当天推出优惠订购政策,吸引经销商积极响应下单,现场订购热潮高涨。

广东化州市金杰食品厂总经理郭杰龙表示,“当当点沁”将紧贴时代发展和消费需求,持续推出符合健康理念、迎合年轻市场的新品月饼。未来,“当当点沁”将继续保持高品质发展态势,为茂名月饼市场乃至全国月饼市场贡献更多力量。



品味岭南书香 阅见文明之光

时间: 08/16 — 08/20

地点: 茂名市图书馆

主办单位

中共广东省委宣传部
中共茂名市委宣传部

承办单位

茂名市文化广电旅游体育局 茂名日报社 茂名市广播电视台
茂名市图书馆 新华书店 南方书城 天下人购书中心
电白华图购书中心 新时代文明实践中心(所、站) 农家书屋



快来扫码了解
更多精彩内容



新华阅读在线
直达线上购书

广告