

- 2017 -

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。

正谷国内标准农场

- 9

正谷有机蔬菜
北京市等
- 10

正谷有机米粽
浙江省嘉兴市
- 11

正谷有机月饼
北京市
- 12

正谷有机年糕
北京市
- 13

正谷有机原稻米
黑龙江省五常市
- 14

正谷阳澄湖大闸蟹
江苏省苏州市
- 15

正谷有机脐橙
江西省赣州市
- 16

正谷花雕酒
浙江省绍兴市
- 17

正谷有机苹果
陕西省延安市
- 18

正谷有机鸡蛋
内蒙古自治区敖汉旗
- 19

正谷有机杂粮
内蒙古自治区库伦旗
- 20

正谷野生菌
云南省大理州、怒江州、迪庆州
- 21

正谷有机红茶
云南省普洱市
- 22

正谷古树红茶
云南省普洱市

正谷海外标准农场

- 1

正谷干果
美国
- 2

正谷红酒
法国
- 3

正谷Cavell巧克力
瑞士
- 4

正谷有机牛奶
丹麦
- 5

正谷Mosur橄榄油
希腊
- 6

正谷干果
越南
- 7

正谷有机牛肉
澳大利亚昆士兰州
- 8

正谷海鲜
美国阿拉斯加

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。



Issue 14

2017 夏季刊

正谷家宴



正谷家宴

2017年端午
正谷卡

可持续生活方式
环境友好
公平贸易



从右至左依次为：

张建伟博士 联合创始人 执行总裁
张婷婷 联合创始人 副总裁兼首席品牌官
徐新 联合创始人 执行总裁
张晓尔 联合创始人 副总裁
张向东 创始人 董事长
邢建平博士 联合创始人 首席产品官
张友廷 联合创始人 副总裁
张铭 联合创始人 高级副总裁



诚心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。
正谷有机，十年相伴。

正谷卡，以正谷环球有机食材分享对食物的理解。

正谷有机农业团队诚意奉上：

正谷有机粽、正谷五常当季新收有机原稻米、正谷澳洲动物福利有机牛肉、正谷瑞士Cave11公平贸易巧克力、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

预约配送
产品信息
咨询建议

请关注正谷微信



上善有机，
坚持下一个十年

做有机的想法是一下子涌现的，做好有机，却是一点点丰满起来的。跨入2017年的门槛，正谷经历了十年的有机事业探索。有机农业，是我们这些人这些年里对于现代农业的进一步尝试。早在求学阶段，我念的中国农大的土壤学，关注农用土地的健康发展、农业的生机勃发和食物的安全可靠。做有机对我来说，是一件遵从内心的事。

因了这些年对有机的理解和持续追求，提到有机，我的脑中是正谷生产基地清早的鸟鸣，和鼻中的清新空气。从北京的正谷有机蔬菜基地，到陕西的正谷有机苹果基地，再到远在澳大利亚的正谷有机牛肉基地……纯净的土壤、洁净的水，作物与田间的虫、飞过的鸟、草地上漫步的牛只共利共生，地理跨越虽从北半球到南半球，而自然生态的环境却是惊人的相似。

有机基地的建立和管理并不是一件容易的事情，它需要科学的考察和持续的有效管理。以有机技术和有机的生产方式进行生产，不采用人工合成的化学投入品，允许适度的虫、病害发生，与正谷坚守的商业理想一致，适度、可持续和健康，也恰好是我们有机生活的核心。

上善有机，“善利万物而不争”，以有机技术和生产方式改善农业，减少化学投入品的使用，减少人类生产活动对自然的影响；以正谷有机农业基金的形式，与世界自然基金（WWF）、联合国环境规划署（UNEP）等组织联合，共同分享有机理念、可持续生活方式等信息。

我们做的所有努力，是希望可以有更多的人一起来关注环境保护、动物福利、公平贸易以及可持续消费的理念。我们更期待在广袤的中国土地上，更多农业用地能得到自然的管理，更多人能了解和接触到有机农业，分享安全、健康的食品，从而建立人与食物之间的美好关系，为此，我们愿努力下一个十年，下下个十年，以及更多个十年。

邢建平

正谷有机 十稔坚守

6 - 正谷团队 十年继续

用十年做一件简单事

8 - 正谷的国际有机之路

- 正谷与 IFOAM-OI 签署五年合作协议，成为国际有机农业联盟（IFOAM-OI）全球合作伙伴
- 正谷参加第 28 届德国 BioFach

有机食材 循味本真

10 - 正谷有机粽

- 正谷有机粽，尝到食材的真实味道
- 正谷有机粽食材之旅

正谷国内标准农场

15 - 正谷生态杨梅

16 - 正谷有机原稻米

18 - 正谷有机红茶

正谷海外标准农场

19 - 正谷澳洲有机牛肉

20 - 正谷 Cavell 黑巧克力

22 - 正谷家宴有机食谱 端午篇

- 酱澳洲有机牛腱肉
- 清炒有机时蔬
- 有机原稻米饭



栏目中食材可通过
2017端午正谷卡相应选项获得

技术支持：正谷有机农业技术团队

有机且行 环保且惜

24 - 正谷与 WWF 品牌联合

- “一起推进可持续”
有机生活与可持续消费
- 正谷邀你选择有机食材，选择可持续

26 - 正谷新闻

28 - 媒体看正谷、正谷有机农业基金

29 - 正谷卡

30 - 2017 年端午正谷卡清单

33 - 2017 年正谷全球有机美食地图



正谷团队 十年继续...

“

有机农业是一种遵从，建立标准农场，优选最适生长地，遵循自然规律，在自然农耕的基础上增加有机农业生产规范，用心于有机生产步骤，得以优质健康的食材。

如此细究，实践有机，本就是一件简单的事。时间是记录一切的最好标尺，这样的实践，正谷已进行了十年，且还在持续下去。

”

张建伟博士
正谷联合创始人、执行总裁



我对有机的理解很简单，就像生活一样，生活需求很多，选择也很多，吃的、穿的、用的，你只选择最需要的一种或几种，生活自然简单起来。

记得之前正谷把澳洲有机牛肉引进中国市场，过程很复杂，需要选择最好的澳洲牧场，需要中国认证机构实地检测认证，我们还在牛肉产品基础上考虑动物福利、食品安全等要素。但是只坚持有机这一个简单的理念，符合要求的好的有机牧场就自然建立起来。

因为工作关系，我曾到过多个正谷国内外标准农场。我想对比谈一谈让我印象深刻的两个基地，位于中国东北五常的正谷有机原稻米基地和位于瑞士的正谷 Cavell 巧克力合作工厂。

正谷在五常生产有机原稻米，是采用了农民专业合作社的方式，我们组织当地农民，在五常这块有着 170 年贡米种植历史的土地上，一起实践水稻的有机种植。我们只有一个简单的目的，珍惜五常特有的地理和气候优势，采用有机农业措施，生产出美味、安全的有机稻米。同时，我们与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。

而在瑞士的正谷 Cavell 巧克力合作工厂，我们遵循着同样的理念，正谷与瑞士著名生产商阿尔巴巧克力合作，在秘鲁成立可可合作社 ACOPAGRO 种植可可，因当地独特气候，以及农场仍以传统发酵方式进行手工制作，这些高品质可可保留了独有香气。我们以公平的价格直接从可可合作社采购可可，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。

因为有机理念的分享、公平贸易的实践，优质美味的正谷有机产品和初级生产者之间实现了最简单的均衡。

邢建平博士
正谷联合创始人、首席产品官



我毕业于中国农业大学，在校期间主修有机农业，在有机农业的基地建设、有机产品生产，我有着自己的系统认知。以有机蔬菜来举个例子，有机蔬菜生产基地的选址和建立其实也可以很简单，正谷一般选址周围环境良好，远离工业污染源，土壤及灌溉水经过检测机构检测，符合国家《有机产品》标准。

同时，有机蔬菜生产过程遵守《正谷有机产品质量标准》，并由正谷有机技术中心同时参与生产。在生态环境优美、自然条件优越的蔬菜基地工作，生活只剩下感受自然，整个人都可以简单下来。



张友廷
正谷联合创始人、副总裁
国家有机产品认证高级检查员

我负责原稻米项目，每年的主要任务是负责正谷五常原稻米基地的生产计划、生产过程和秋冬季的采收。我们和五常合作社的农户一起，把种稻子和公平贸易做好。



石宇光
正谷质量总监

我对正谷有机蔬果基地的生产一线负责，在北京蔬菜基地，我和同事一起安排生产计划、育苗、种植、采收。在实际工作中实现自己的有机理想。



沈伟
正谷有机农业技术中心 产品经理

张婷婷
正谷联合创始人、首席品牌官



我更多关注正谷有机农业基金的工作，我们有一百多位志愿者一起努力。2012 年起，连续五年翻译《世界有机农业概况与趋势预测》，今年的翻译工作也正在进行中；我们参与每一年的“可持续消费周”运动，倡导有机生活方式。

刚刚过去的 2016 年，在 3 月份，正谷成为世界自然基金会（WWF）倡导的地球一小时活动官方平台合作伙伴，在 10 月份，我们与世界自然基金会（WWF）正式开展品牌联合推广，以有机食品分享可持续生活方式。我们所做的努力，是希望可以有更多的人一起来关注有机、环保、可持续生活。

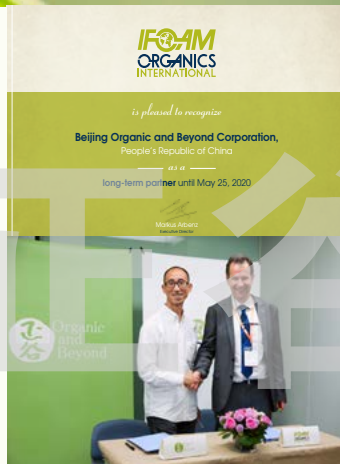
正谷的 国际有机之路

认识IFOAM



国际有机农业联盟（International Federal of Organic Agriculture Movement，简称IFOAM）是一个全球最重要的有机农业组织，旨在通过发展有机农业保护自然和环境，它联合各成员致力于发展集生态、社会和经济为一体的合理的、可持续发展的农业体系。

IFOAM为世界有机农业提供了重要标准，促进了有机农业的进一步发展及发展方向的正确性，并且IFOAM为各成员之间的关系协调及农业发展作出了不可估量的贡献。



- ◀ 正谷获得IFOAM全球合作伙伴证书
- ◀ IFOAM与正谷合作项目签署，正谷成为IFOAM全球合作伙伴

国际有机农业联盟（IFOAM-OI）全球合作伙伴

2016年5月26日，中国，上海。

IFOAM-OI与正谷合作项目签署仪式成功举办！

正谷联合创始人、执行总裁张建伟与IFOAM-OI执行主任Markus Arbenz互相签署并交换了为期五年的合作协议。正谷作为IFOAM-OI全球合作伙伴，共同推动世界有机运动。

《世界有机农业概况与趋势预测》

正谷在连续五年摘译IFOAM-OI与FiBL共同出版的《世界有机农业概况与趋势预测》的基础上，继续翻译出版该手册，与更多的国内有机同行和爱好者分享国际有机农业发展现状，推动中国有机行业与国际交流。

助力有机3.0 传播

有机3.0时代是目前有机行业“认同”的时代，引导有机事业从小众向主流发展的阶段。IFOAM-OI将协助正谷推动有机3.0在中国的传播和分享。

正谷全球优势产品策略

结合正谷全球优势产品策略，IFOAM-OI助力正谷发掘国际有机农业资源，更多的正谷标准农场将在世界各地建立。

2016



◀ 德国纽伦堡 邢建平博士代表中国有机企业做主题演讲



2016



◀ 中国上海 中国BioFach展会 正谷展台

2016

德国纽伦堡 IFOAM-OI主席 Andre Leu与正谷董事长张向东 正谷团队参加德国BioFach ▶



2017



◀ 德国纽伦堡 张友廷在BioFach主办论坛上做主题报告 正谷团队参加德国BioFach ▶



第28届德国BioFach现场

2017年2月15-18日，第28届有机食品展览会（BioFach2017）在德国开展，正谷有机农业团队连续七届参展。

正谷团队以IFOAM-OI全球合作伙伴身份，参与IFOAM-OI内部会议。

与IFOAM-OI主席Andre Leu、IFOAM-OI 执行主任 Markus Arbenz、副主任Thomas Cierpka；IFOAM-Aisa 秘书长Jennifer Chang，讨论和分享今年展会情况和论坛趋势。

正谷受IFOAM邀请，在其主办论坛以中国有机市场和趋势为题做主题报告

受IFOAM-OI执行主任Markus Arbenz邀请，正谷联合创始人、副总裁张友廷在IFOAM-OI主办论坛上做主题报告。

正谷的BioFach历程

一次接触

2007年

中国上海BioFach China，正谷董事长张向东拜会国际有机联盟（IFOAM）主席Gerald A.Herrmann先生。

正谷走出去

2011年

德国纽伦堡BioFach，正谷团队首次参加德国展会。

翻译《趋势》并引进来

2012年

德国纽伦堡BioFach，正谷团队第二次参会，并开始承担翻译《世界有机农业概况与趋势预测》中文版。

团队进一步学习

2013年

德国纽伦堡BioFach，正谷团队第三次参会，与来自世界各地的有机认证机构、有机农业技术研究机构、公平贸易组织、参展商等相互交流。

正谷举办专场报告会

2014年

德国纽伦堡BioFach，正谷团队与世界有机农业从业者一起，分享中国的有机产品认证制度与监管政策、有机标识使用和认证机构，中国有机消费市场状况，正谷的产品标准和技术团队、正谷的市场实践和全球优势产品策略等内容。

第二次专场报告会来了！

2015年

德国纽伦堡BioFach，正谷的第二次BioFach专场报告会由IFOAM-OI世界理事周泽江先生主持。正谷团队与国际同行分享了中国有机产业发展情况。

“有机、自然、生态”正谷展台风采

2015年

中国上海BioFach China，正谷连续第五年参加中国有机食品博览会，正谷展台以有机、自然、生态展示了正谷有机产品。展会上正谷举办2015“中国有机农业商业实践和有机农业技术发展”论坛，邀请国内外有机同行为观众分享有机农业发展现状。

邢建平博士代表中国有机企业做主题演讲

2016年

德国纽伦堡BioFach，第27届有机食品博览会（BioFach2016）举行。正谷联合创始人邢建平博士、张友廷副总裁在BioFach World论坛中，代表中国有机企业做主题演讲。



糯香榴花醉

正谷有机粽



01

正谷有机粽可选于：正谷卡01选项



尊重自然好食味

每一种食物都是人与自然的合作。对土地、物候的尊重，是农业的准则，也是节日的意义。端午来临，以箬叶裹粽，“阴阳相裹不散”。正谷以严格的有机生产和质量标准，完成从食材挑选、口味调试、到生产控制、加工包装和配送，只为奉上自然、美好的味道。

从全国基地到正谷有机食品研究中心

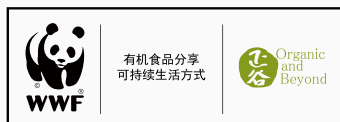
澳大利亚的有机牛肉、意大利的有机橄榄油、巴西的有机蔗糖、中国内蒙古的有机杂粮、中国黑龙江的五常有机原稻米……组成了一颗有机粽的美食地图。今年是正谷有机食品研究中心第八年从事健康米粽研发，从世界范围优选食材，配方反复调试，探寻美味与健康的平衡。

8年经验娓娓道来，5种口味细细品味

正谷从事有机农业10年，健康米粽的研发已进入第8年，正谷做有机粽的初衷，就是以正谷标准农场所产有机食材，做出适合在节日分享的食品。今年，经过反复测试和调整，确定正谷有机粽五种口味：澳洲牛肉有机粽、糯米清香有机粽、燕麦甜香有机粽、黄米甜糯有机粽以及黑米软香有机粽。

吃的好一点，对环境好一点

有机意味着安全、健康，通过分享，建立人与食物之间的美好关系。正谷有机粽传递的是一种消费选择——动物福利、环境友好、公平贸易、可持续生活……正谷有机粽以广西客家人、壮族农人手编竹筐包装，选择FSC（森林管理委员会）认证纸张，减少油墨使用，纸张不覆膜，践行可持续农业。



世界自然基金会（WWF）与正谷一起，
邀您践行可持续的生活方式
Organic Agriculture For A Sustainable Future



正谷有机粽 | 择有机 | 食好味 | 爱自然

正谷有机粽 食材地图

- 2017 -

正谷有机粽（10粒）

- 牛肉有机粽 ×2
- 糯米有机粽 ×2
- 燕麦有机粽 ×2
- 黄米有机粽 ×2
- 黑米有机粽 ×2

净含量110g×10 **168元**

订购热线
400 630 1001
官方网站
www.oabc.cc



正谷微信购买



FSC认证纸材

瑞典

不仅是食材，我们为米粽的包装材料不断做减法，减少油墨使用，减少用胶，纸张不采用覆膜工艺，践行可持续农业。



有机橄榄油

意大利西西里岛

取地中海沿岸山地所产有机橄榄，手工采摘，第一道物理冷压榨，无任何添加剂成分，将西西里岛橄榄成熟的喜悦锁入特级初榨橄榄油清淡柔滑的口感之中。

有机蔗糖

巴西圣保罗

采用有机种植甘蔗，按照当地传统工艺，经过榨汁、过滤、除杂、澄清、煮晶、脱蜜、洗糖、干燥形成，无转基因，无人工化学合成物添加。



正谷有机食品研究中心

北京

正谷团队历时数月进行有机粽的口味研发、配方生成。今年是他们第八年从事健康米粽研发，从世界范围优选食材，保证食材精选，配方反复调试，探寻美味与健康的平衡。



有机认证

每一份正谷有机粽都贴有有机食品认证追溯标签。95%的食材经过有机认证，佐味品也选用有机酱油、有机橄榄油、有机白砂糖等。标签上的追溯码具有唯一性，保证产品可追溯。

正谷有机杂粮

内蒙古库伦旗

当地拥有十多年有机杂粮种植及出口历史，得天独厚的自然资源，良好的生态结构为杂粮有机种植提供了适宜条件。有机种植的黑米、燕麦与糯米的组合，带来更丰富的口感和食物特有的清香。



正谷有机原稻米

黑龙江五常

拉林河与牯牛河在这片百年贡米产地交汇，独特的地理环境、气候条件都为水稻生长提供了非常适宜的条件。正谷在这里建立了五常市正谷有机水稻种植农民专业合作社，引入有机种植技术与公平贸易理念，与当地农户共同守护这片充满希望的黑土地。



公平贸易

正谷通过提供有机农业技术支持和产品追溯体系为基地的农户带来更公平的收入。让农户收获更优质的大米、更好的环境、更美好的生活。

获得OFDC有机认证证书

南京国环有机产品认证中心（原国家环境保护总局有机食品发展中心检查认证部，简称OFDC），发起和推动了中国有机事业发展。是国内唯一一家获得国际有机农业运动联盟（IFOAM）认可的机构。2017年正谷有机粽获得OFDC有机认证证书。

野生箬叶

安徽黄山

粽叶精选野生箬竹叶，产自安徽黄山粽叶产区，箬竹优势生长区域之一，箬叶清香，天然防腐。



正谷澳洲草饲有机牛肉

澳大利亚昆士兰州

在1.2万公顷的澳洲有机牧场上，3000头有机牛悠然地享受着广阔的空间、阳光，食用有机牧草，这些牧草比玉米等粮食作物更适合它们的胃。有机牛不会被割断牛角，也不经过迅速增重的育肥过程，动物福利是牧场善待牛的方式。

动物福利

友善的对待动物，并不仅仅出于食品安全及营养价值的考虑，同时也是人类作为自然一员的反思，正谷对待动物有着同样的关心和爱护。





五日为候，三候为气，六气为时，四时为岁，一年四时二十四气七十二候，物候与农时关系密切。

先人以二十四节气指导农业耕种，“阳和启蛰，品物皆春”、“青韭堆盘”、“十月获稻”、“立夏插秧，端阳食粽”。春夏之交，土地承载着收获的希望，无处不以新绿而欣欣向荣，不悖时令，不忤节气。

正谷标准农场也是这样一种遵从。清明谷雨，东北五常的有机原稻米基地仍休养酣眠，江西赣南的有机脐橙的第一簇新叶已舒展开来，京郊有机蔬菜基地人工投放的熊蜂在帮助小西红柿第一朵花授粉。

自然农事操作加之有机农业生产标准的规范，播种、防虫治病、整枝打杈、疏花疏果，及至有机农产品的收获，正谷诚意奉上有机食材，愿您和家人共享有机时光。



正谷标准农场

正谷标准农场坚持有机农业技术操作，不使用化学合成的农药、肥料、生长调节剂和添加剂、转基因技术等，始终坚持“环境友好、公平贸易”的经营理念，同时符合正谷优质食品标准和正谷质量控制体系要求。



正谷有机农业技术团队

正谷有机农业技术团队拥有来自农学、土壤、生态、茶学、园艺、畜牧、水产养殖、种子科学、病虫害防治等相关的硕士和博士，从基地选择、种植示范、土壤培肥、病虫害防治等方面进行有机生产技术实践，保障正谷生产基地健康持续发展。



《正谷有机产品质量标准》

在参照美国（NOP）、日本（JAS）以及中国（GB/T 19630）有机农业生产标准的基础上，经过多次研讨，制定和完善了《正谷有机产品质量标准》。依此标准，正谷团队对每一项产品从品质分析、有机技术支持、生产管理、质量监控、追溯体系各方面进行专业保障。

咬一颗圆融、深紫、水津的仙居杨梅

正谷
仙居杨梅

05

正谷水果可选于：
正谷卡05选项

夏至时节，梅雨细，小风微。在丝雨绵绵的江南雨季，闪烁紫的正谷仙居杨梅正红透了脸，羞嗒嗒地向我们走来。咬一颗圆融、紫艳艳、水津津的仙居杨梅，果肉细软，味清而甜，待吃到十指纤纤尽红染，气爽神舒，夏日的暑气更是消而不见了。

优中选优

正谷仙居杨梅选种优良品种东魁，树体不使用化肥、膨大剂，果实长成后犹如乒乓球般大小，故又被称之为“乒乓杨梅”。选果严格遵守正谷优质食品标准，优选特级标准果实，果实饱满、多汁肉嫩、酸甜醇厚、馨香满溢。

东魁杨梅采摘期为14天，为保证最佳品质，正谷通过实地监控，仅选取最佳的7天进行采摘，优中选优，以最鲜美的状态将杨梅送到您的家中，给您献上一颗颗晶莹剔透的“红宝石”。

生态种植

正谷有机农业技术中心同事连续多年与梅农一起，依据地理优势，采用太阳能捕虫灯、黄板、糖醋罐等生态技术防治病虫害，不使用农药、化肥、膨大剂，种植优质仙居杨梅。



正谷生态杨梅

298元 / 2.5斤 / 箱

五常地域优势 | 有机种植实践 | 正谷质量标准

美味、安全、合作社农户生产

正谷有机原稻米

80元 / 2kg / 盒

120元 / 3kg / 盒

198元 / 5kg / 箱

有机食品分享
可持续生活方式世界自然基金会 (WWF) 与正谷一起，
邀您践行可持续的生活方式
Organic Agriculture For A Sustainable Future正谷有机原稻米白粥片
110g x 10片
2019年01月02日04时

从合作社农户家的热炕头，到田间的繁忙采收，正谷有机原稻米团队成员每个人都以实际行动丈量有机稻米品质：“全程取样、测水、验净度、扎签，从凌晨静谧的三点钟至太阳落山万家灯火，打场十几天的坚持真的会感动到自己。每袋稻谷上小小的标签可以追溯到哪个农户的哪块地，哪天打场，水分、出米如何……我们只希望在国内有机稻米市场上，能实践有机、一直坚守。”

五常市正谷有机水稻种植
农民专业合作社

正谷于2010年在五常成立合作社，组织当地农民，在五常这块有着170年贡米种植历史的土地上，一起实践水稻的有机种植。这里是五常民乐朝鲜族乡，生产稻米的气候、地理条件优越，可以生产出品质更加优异的有机稻米。

有机种植的坚守

经过七年的有机水稻种植和采收，正谷有机原稻米团队一直坚持“稻花香”有机稻米种植实践，在基地肥沃的黑土地上，从制定种植计划开始、育种、插秧、除草、收割、晾晒直至脱粒，正谷团队和合作社农户在整个过程中坚持有机种植。

公平贸易返利

每年开春，正谷团队都会和合作社的农户们进行水稻种植计划，同时，进行稻谷“质量奖励”和“公平贸易”返利。

这是正谷有机农业基金与五常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。按照稻谷种植实践和采收质量，对农户进行质量奖励和现金返利。因有机理念的分享、公平贸易的实践，优质的正谷有机稻米和农户之间实现了最简单的均衡。



正谷红茶



正谷有机红茶可选于：
正谷卡04选项



密林古树 野韵兰香
正谷古树红茶
取云南景迈山密林古树所产之嫩芽，循当地古法工艺，成就山野气韵，独具兰香，入口化甘之大叶古树红茶，奉于天下同好。

有机农耕，自然佳品
正谷有机红茶
传统的有机耕作及加工方式，遵循自然法则，吸山川之灵气，受密林之滋养，产自然之佳品。

正谷有机红茶
398元 / 160g / 盒

正谷古树红茶
598元 / 160g / 盒

正谷 澳洲有机牛肉

有机牛肉

昆士兰州

有机草原上的快乐牛只

02 正谷澳洲有机牛肉可选于：
正谷卡02选项

世界上公认的最优质牛肉产地

澳大利亚相对独立的生态系统，至今无一例疯牛病发生的历史，被公认为世界上最优的牛肉产地。正谷有机牛肉牧场正坐落于澳大利亚昆士兰州，这里气候温暖、阳光明媚，山地地形平缓宽广、水源充沛，是澳洲有机牛肉的优势产区。

尊重动物福利

正谷澳洲有机牛肉牧场占地约1.2万公顷，仅饲养3000多头牛。牛只在低密度、高自由度的生长环境中按照自然习性自由觅食，享受良好的生活习惯。饲养中，无任何育肥过程和谷物喂养参与，坚持采用100%有机牧草喂养，既尊重牛的生物习性，又减少了牛只因饮食不适患病而带来的食品安全风险。

友好地对待牛群，农场特意选择无角牛，避免牛群互相顶撞与伤害；运输途中，会留出休息时间，缓解长时间不间断运输对牛造成的疲劳。

食品安全

正谷有机牛肉生产、运输、加工、包装各个环节均在澳洲完成，受到独立且严格的制度控制，严格遵守澳大利亚全国牲畜鉴定体系和牧畜生产保证计划，并符合正谷质量标准和追溯体系的要求。

纯正美味

正谷澳洲有机牛肉牧场采用有机牧草喂养牛只，无任何育肥过程。相较于谷饲牛，纯草饲的正谷有机牛肉有着较为独特的口感。未经育肥的牛肉肉质偏瘦，脂肪含量和胆固醇含量极低，含有丰富的Ω-3脂肪酸，纹理细腻、肉质更为鲜嫩。

正谷澳洲有机牛肉

有机牛腱肉298元 / 2斤 / 箱
有机西冷 598元 / 2斤 / 箱
有机牛眼肉898元 / 2斤 / 箱



正谷瑞士Cavell黑巧克力

舌尖之上的85%浓醇 举手之间的公平贸易



正谷瑞士Cavell黑巧克力
由瑞士公平贸易组织认证

正谷瑞士Cavell黑巧克力
198元 / 100gx2 / 2盒

成分：可可液块（秘鲁）、粗制蔗糖（巴拉圭）、可可脂（多米尼加共和国）、可可固形物不低于85%

✔ 支持公平贸易 ✔ 支持碳中和 ✔ 支持可持续农业

美味的巧克力 背后的现实

95% 可可生产国并不消费巧克力，600万可可小农户生产了世界上95%的可可。

2美元 可可的主要产地来自于秘鲁、加纳、洪都拉斯、厄瓜多尔等地，大部分农民每天收入少于2美元。

50万 因收入过低，越来越多的可可豆农户后代选择出去打工，放弃了传统工艺，并且产生了大量童工，童工的数字在西非达到了50万。

公平贸易 能帮助他们

巧克力合作社与当地农户长期持续合作。

以公平的价格直接从可可合作社采购可可，避免不必要中间商。

给予农户种植奖励，并向可可农户提供培训支持，充分保证可可农户的收益。

我们 在做的事情

追溯巧克力生产的每个环节所产生的碳排放并计算其数值，采用改变能耗、植树造林等方式来抵消生产、运输和消费巧克力所产生的二氧化碳排放量。

种植阔叶树和果树，维护适宜可可树的生态环境。

丰富物种的种植，提高了可可树的产量，增加了可可农户的收入来源。



珍品特立尼达可可豆

可可豆从根本上决定巧克力口味。正谷甄选特立尼达可可（Trinitario Cocoa），世界三大可可中的珍品，产量仅占世界可可总量的15%。它能提供合适的酸度、平衡度和复杂度，被用于生产优质巧克力。

85%可可含量

不可多得的85%优质的高纯度的可可含量，保留了可可豆的自然香味，以秘鲁的珍品可可，优选巴拉圭粗制蔗糖、多米尼加共和国可可脂，获得正谷Cavell黑巧克力特殊风味。



瑞士工艺·正谷定制

正谷与瑞士著名生产商阿尔巴巧克力一起合作，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。



传统手作

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，保持了可可豆独有的香气。



公平贸易

我们提供可持续发展领域保证：可持续农业、公平贸易理念、碳中和。

端午家宴

用优质食材与亲友分享适度的、可持续的和健康的生活方式，这便是我们推出「正谷家宴」的初衷：通过选用优质的有机食材，准备一桌健康、美味的菜肴，带来最好的相聚体验。

端午时节，客人清茶闲谈，主人随意快炒，一碗清香米饭，几道新鲜时蔬，数枚优选环球有机食材所制正谷有机粽，三两盏清茶，在端阳节日里，悠然惬意，体验慢下来的夏日时光，分享美味和对生活的爱。

酱澳洲有机牛腱肉

来自澳洲草原上的牛腱肉筋足肉韧，以中式酱制，仅以少许自然香料炖煮入味，加盐、料酒丰富口感层次，不使用更多调味，想得到最后的浓郁醇美，恰需要耐心慢制，才是对自然生长所成的有机牛肉最极致的表达。

主要食材

正谷澳洲有机牛腱肉

料理方法

- 锅中加冷水，牛腱肉块入锅，中火烧开，撇清浮沫，牛肉和汤汁备用。
- 另起一锅，备有机姜片、桂皮、草果、有机酱油、甜面酱、黄酱适量、料酒、水两大碗，煮开后转小火。将1中牛肉和汤汁转入2中，注意汤汁需没过牛肉。
- 大火，酱牛肉汤汁烧开后转小火，慢炖3小时。
- 3小时后开锅，加盐，放入少许冰糖，待冰糖全部融化后，关火，浸泡过夜。次日盛出，置于冰箱冷藏室可使酱牛肉肉质紧实。切片盛盘。



正谷澳洲有机牛肉可选于：
2017端午正谷卡02选项

正谷澳洲有机牛肉

有机牛腱肉298元 / 2斤 / 箱
有机西冷 598元 / 2斤 / 箱
有机牛眼肉898元 / 2斤 / 箱

清炒有机时蔬

时令召唤下，万物得以生发，这时候邀你来到正谷有机蔬菜基地，呼朋引伴，在明媚的阳光里采一篮当季鲜蔬，也不拘摘一把田间新生出的野菜嫩芽，满载而归，才不辜负这春光和自在生长。

主要食材

正谷有机蔬菜

料理方法

- 清水简单浸泡、冲洗掉有机蔬菜表面沾附的泥土即可。
- 菜心简单切段，或茎中纵切，依喜好处理。有机彩椒切小块备用。
- 炒锅烧热，加入少量有机橄榄油，加入处理好的菜心，大火快炒。菜茎软熟，洒少许食盐，加入有机彩椒块翻炒几次，即可盛出。



正谷有机蔬菜可选于：
2017端午正谷卡05选项

正谷有机蔬菜

198元 / 4kg / 箱
220元 / 5kg / 箱
260元 / 6kg / 箱

有机原稻米饭

寻常又不可或缺的，恰是每一餐的米饭清香本味。“一碗五常米，浑然忘肉香”，一碗好米饭，令人留恋的也正是稻米食材本身的味道。春种，夏耘，秋收，冬藏，我们愿取先人生活之智慧，以正谷有机原稻米为媒，与你共享每一餐的美好。

主要食材

正谷有机原稻米

料理方法

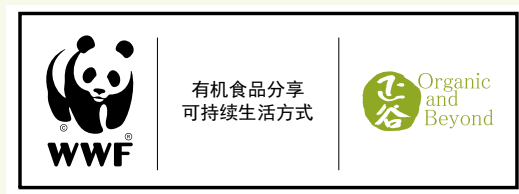
- 淘米，顺一个方向，用手轻轻地淘1-2遍为宜，保留大米水溶性营养，饭也更香。
- 喝水，先用冷水将米浸泡，建议春秋四十五分钟，冬天一小时，夏天半小时。这样使得米粒充分吸收水分，蒸出来的米饭粒粒饱满，绵软微粘。
- 蒸饭，米水比1:1.2至1:1.4均可，依个人口味而定。
- 小焖，饭熟后，让米饭在煲中小憩一刻钟，慢慢地盛到碗里，清香扑鼻。



正谷有机原稻米可选于：
2017端午正谷卡01选项

正谷有机原稻米

80元 / 2kg / 箱
120元 / 3kg / 箱
198元 / 5kg / 箱



世界自然基金会（WWF）与正谷一起， 邀您践行可持续的生活方式 Organic Agriculture For A Sustainable Future

有机农业在“健康、生态、公平、关爱”的原则下，生产过程避免了常规农业对大量农药、化肥等外部投入品的依赖性使用，是一种环境友好、可持续的生产方式。

正谷从事有机农业第10年，倡导和推进适度的、可持续的和健康的生活方式，关注以有机技术和可持续生产方式改善农业，减少化学投入品的使用，减少人类生产活动对自然的影响。

正谷关注商业运作对社会和自然环境的影响，我们相信商业行为必须符合可持续发展，并持续实践。产品包装注重环保，尽量采用FSC（森林管理委员会）认证纸张、大豆油墨印刷、以折叠形式减少用胶，以重复利用减少浪费，践行可持续。



2016年10月，正谷获得世界自然基金会（WWF）瑞士总部授权，正谷有机原稻米、有机红茶、有机粽、有机月饼、有机年糕使用WWF和正谷联合LOGO，正谷与WWF一起，致力于可持续理念的传播和有机生活方式的倡导，包括可持续的有机种植的延续、可持续的有机食品开发与消费。

正谷有机粽

每年端午，正谷有机食品研究中心精选有机原稻米、有机杂粮、澳洲有机牛肉等，仅使用有机橄榄油、有机白砂糖、有机酱油调味，得以自然食材，粽香满溢的正谷有机粽，以专业能力关心食品中健康与美味的平衡。

正谷有机月饼

中秋团圆，佳饼美意，正谷以95%以上有机食材、15天的自然保质期，还原食物本来的味道，成就正谷有机月饼。包装采用FSC认证纸张，减少油墨使用，关注环保，有机延续。

正谷有机年糕

取一款获得中国有机认证的有机年糕，与亲友一起加入可持续消费的倡导行列。关注食材本身，加入WWF自然保护区可持续的林下经济所产自然蜂蜜，选用公平贸易正谷Cavell巧克力和正谷有机原稻米，倡导可持续消费、公平贸易理念。

正谷有机红茶

生长在云南山地，清静自然之生态环境，遵循自然法则。有机茶的生产过程很简单，科学的有机耕作及传统的茶叶加工方式，避免化肥、农药等投入，得以洁净的茶、洁净的环境。

正谷有机原稻米

在五常市的东北黑土地上，正谷已经扎根七年，以有机原稻米种植专业合作社的形式，与当地农户合作，实践“稻花香”水稻的有机种植。这块百年贡米的土地地理和气候条件都极适合优质稻米的生产，正谷珍视这里的自然资源，更用公平贸易的理念支持合作社农户用心耕种、遵守有机操作、坚持传统农耕精神。

可持续
一起推进

正谷邀你选择有机、选择可持续



Organic
and
Beyond

正谷新闻



WWF携手正谷倡导可持续的生活方式，自然保护之夜成功举行

2016年12月9日，世界自然基金会（WWF）与正谷共同发起的自然保护之夜在北京四季酒店成功举行，世界自然基金会（WWF）中国总干事卢思骋先生、台湾《汉声》杂志创办人之一黄永松老师、小娟 & 山谷里的居民，正谷创始人、董事长张向东，联合创始人、执行总裁张建伟博士，联合创始人、首席产品官邢建平博士出席。正谷联合创始人、首席品牌官张婷婷现场主持，100多位WWF和正谷亲朋好友在场分享了可持续生活方式、关注以生活点滴保护自然、参与环保。

2016年10月起，正谷携手WWF，通过有机原稻米、有机红茶、有机粽、有机月饼、有机年糕五款产品，以品牌联合共同倡导有机生活方式，传递可持续理念并推动可持续有机食品的开发与消费。

WWF世界自然基金会中国总干事卢思骋说，推动降低污染和减少浪费性消费的行动是WWF主要工作之一。我们通过可持续消费周、地球一小时等活动，推动公众践行可持续的生活方式，为应对气候变化，保护生态环境做出改变。

正谷产品背后遵循着可持续理念，从2007年建立以来，正谷致力于以有机技术和生产方式改善农业，减少化学投入品的使用，减少人类生产活动对自然的影响。

“正谷是一家重要的有机食品公司，虽还是一家小公司，但是我们的理想很大。”正谷董事长张向东向参宴的嘉宾们如是说：“我们希望努力一点，通过更多的有机种植来改善环境、提高农民的收入、以合理的价格让农民愿意从事有机生产、通过流通效率的提高来降低消费者获得有机食品的成本……”

与WWF多年触碰，正谷十分认同WWF在生物多样性与环境保护方面所进行的工作与倡导，并在可持续农业、可持续消费等可持续理念上，正谷与WWF有着共同的关注。2016年3月，正谷成为2016年世界自然基金会（WWF）“地球一小时”官方平台合作伙伴，共同倡导可持续消费理念，鼓励公众践行可持续的生活方式，减少个人行为对环境的负面影响，应对气候变化。

张友廷受IFOAM-OI邀请代表中国有机行业在德国BioFach重要论坛做主题演讲

2017年2月15日-18日，第28届有机食品展览会（BioFach2017）在德国纽伦堡开展，正谷联合创始人、副总裁张友廷，正谷联合创始人、首席品牌官张婷婷以及其他正谷小伙伴，与周泽江老师（IFOAM-Asia主席）一起参会。

正谷首次以IFOAM-OI全球合作伙伴参展

今年是正谷有机农业团队连续第七届参展。德国时间14日，展会前夕，作为IFOAM-OI全球合作伙伴，正谷团队参与IFOAM-OI内部会议，与IFOAM-OI主席Andre Leu、IFOAM-OI执行主任Markus Arbenz、副主任Thomas Cierpka、IFOAM-Aisa秘书长Jennifer Chang，讨论和分享今年展会情况和论坛趋势。

正谷受IFOAM-OI邀请，在其主办论坛以“中国有机市场和趋势”为题做主题报告。德国时间16日，受IFOAM-OI执行主任Markus Arbenz邀请，正谷联合创始人、副总裁张友廷在IFOAM-OI主办的Global Organic Market Overview - facts, trends and opportunities主题报告会上，代表中国有机行业做题目为China Organic Agriculture: Statistics and

Emerging Trends 2017的报告，与在场同行和嘉宾分享中国有机市场发展和现状。

最新《世界有机农业概况与趋势预测》发布，敬请期待正谷摘译中文版

德国时间15日，隆重的开幕式揭开展会盛况。论坛上，最令人期待的就是最新《世界有机农业概况与趋势预测》（以下简称《趋势》）的发布。这本汇聚了全球最新有机农业、有机市场、有机产品生产等数据和信息的册子，是IFOAM与FiBL共同编撰。

正谷自2012年起，由《趋势》著作者授权，每年将其摘译出版为中文版本，与国内有机从业者和爱好者分享。今年的《趋势》中文摘译版将由正谷团队发布。同时，正谷还在本次主题报告中分享了最新《中国有机产业发展报告》英文摘译版，与世界有机从业者交流中国有机行业的相关数据。

BioFach2017，正谷在现场！正谷用行动实践我们的经营哲学：对生活价值的尊重，倡导和推进适度的、可持续的、健康的生活方式，支持更多的人建立对未来美好生活的期待，与同行、合作者、顾客、企业员工分享有机生活的意义。



媒体看正谷

《三联生活周刊》、《哈佛商业评论》、《LOHAS乐活》等媒体关注正谷对于有机生活的理解，它们的专题报道“晒”出了媒体眼中的正谷，更多媒体如《福布斯》、《中欧商业评论》、《财经》、《新世纪》、《英才》、《中国企业家》等相继关注和报道。正谷，对美好生活的倡导者和分享者，以更多的动力致力于推动有机理念、关注环保、关注健康美好生活。



朱伟主编撰文“正谷家宴”

2015年春《三联生活周刊》时任主编朱伟撰文“正谷家宴”，三联生活节气与正谷共同诠释正谷家宴中的有机哲学。

正谷有机农业基金

正谷有机农业基金（Organic and Beyond Fund）是公益基金，由正谷农业发起，旨在推动有机农业行业发展，促进行业国际交流，分享环境保护、公平贸易、动物福利、可持续消费等理念。

连续翻译并出版《世界有机农业概况与趋势预测》。

参与编写《中国有机产业发展报告》并将其翻译为英文。

更多与联合国环境规划署（UNEP）、世界自然基金（WWF）等机构合作正在持续。



《中国有机产业发展报告》
（中文版）



《中国有机产业发展报告》
（英文版）



《2016年世界有机农业概况
与趋势预测》

正谷节



呈上自然美味，表达美好情感

以正谷团队专业能力、环球优质食材、多种组合搭配可供选择、专业方便的配送服务、个性化设计可添加 LOGO 及祝福语，成就“正谷卡”。传递真挚情谊，分享有机生活理念、支持可持续消费。

正谷食材，来自全球甄选，简单烹饪，细细品味；
正谷食材，精心搭配，择时令自然美味与亲友分享；
正谷食材，有机的生活方式，爱护环境，遵循作物与动物的生长规律，尊重农人劳作成果；
正谷食材，以食会友，用“一桌好食物”这样虽质朴却真诚的方式关爱亲友，传递节日祝福，分享爱。
正谷卡不仅是一张卡片，更是正谷所提倡的可持续生活的表达方式。

正谷卡898型示例



01 正谷家宴

- 正谷有机粽1箱（110克*10粒）
- 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Cavell巧克力1盒（100克/盒）
- 正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶）
- 正谷Ouroland有机牛奶2瓶（500毫升/瓶）

采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、原稻米、杂粮等有机食材，无添加配方生产，得正谷有机粽，五常正谷有机水稻合作社，百年贡米种植历史；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；瑞士精良工艺定制，可可来自秘鲁的家庭农场。支持公平贸易，实践碳中和；纯正鉴湖水源，十四道古法手工艺，二十年陈酿；正谷丹麦标准农场，丹麦、欧盟及中国有机认证，散养方式，高标准动物福利。

02 澳洲有机牛肉和法国红酒

- 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）

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；法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造。



03 云南野生菌

- 正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，4种）
- 野生松茸100克、黑虎掌200克、美味牛肝200克、老人头100克，品种会略有调整



04 瑞士巧克力和有机红茶

- 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）



瑞士精良工艺定制，可可来自秘鲁的家庭农场。支持公平贸易，实践碳中和；开心果、巴旦木产自美国，颗粒大而饱满，腰果产自越南，只经简单烘烤；云南高山茶园，有机种植，传统工艺。



05 每月优选

满足家庭日常饮食所需，正谷有机蔬菜、正谷有机水果、正谷有机鸡蛋等时令搭配，每月调整，不时不食。此选项当月供应产品组合可通过正谷网页（www.oabc.cc）、正谷微信（oabc_cc）查看。

06 你的有机生活

你可有一个有机田园梦？寄身自然，其乐融融。身在都市，也有机会享受悠然农耕，感受有机生活。此选项提供正谷农场采摘、正谷有机活动等实践机会，详情可访问正谷网页（www.oabc.cc），或咨询正谷微信（oabc_cc）在线客服。



正谷卡

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

2998 正谷卡选项

- 1 - 正谷家宴
正谷有机米粽1盒（110克*10粒），牛肉有机粽、糯米有机粽、燕麦有机粽、黄米有机粽、黑米有机粽每种口味各2粒，采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、原稻米、杂粮等有机食材，无添加配方生产
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
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
正谷Cavell巧克力2盒（100克/盒），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，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
正谷有机红茶1盒(160克/盒)，云南高山茶园，有机种植
正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶），纯正鉴湖水源，十四道古法手工工艺，二十年陈酿
正谷Ouroland有机牛奶4瓶（500毫升/瓶），正谷丹麦标准农场，丹麦、欧盟及中国有机认证，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园，传统工艺种植酿造

- 3 - 正谷云南野生菌
正谷云南野生菌1套（12斤/套，2种），羊肚菌300克，野生松茸300克，品种会略有调整

- 4 - 正谷高古沱茶
正谷高古沱茶1盒（230克/盒），珍藏八零年末销法大沱，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

1198 正谷卡选项

- 1 - 正谷家宴
正谷有机米粽1盒（110克*10粒）
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
正谷有机蔬菜1箱（6斤/箱，4-6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）
正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶）
正谷Ouroland有机牛奶2瓶（500毫升/瓶）

- 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 - 正谷云南野生菌
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，5种）

- 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）
正谷红茶1盒（160克/盒）

- 5 - 正谷每月优选

- 6 - 你的有机生活

898 正谷卡选项

- 1 - 正谷家宴
正谷有机米粽1盒（110克*10粒）
正谷有机原稻米1盒（6斤/盒）
正谷有机牛肉（牛腱肉）1箱（2斤/箱）
正谷Cavell巧克力1盒（100克/盒）
正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶）
正谷Ouroland有机牛奶2瓶（500毫升/瓶）

- 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 - 正谷云南野生菌
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，4种）

- 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

4998 正谷卡选项

- 1 - 正谷家宴
正谷有机米粽1盒（110克*10粒），牛肉有机粽、糯米有机粽、燕麦有机粽、黄米有机粽、黑米有机粽每种口味各2粒，采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、原稻米、杂粮等有机食材，无添加配方生产
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(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
正谷有机牛肉（牛眼肉）2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园，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1盒（100克/盒），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，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
正谷古树红茶2盒(160克/盒)，云南景迈山，高山古树嫩芽、古法工艺
正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶），纯正鉴湖水源，十四道古法手工工艺，二十年陈酿
正谷Ouroland有机牛奶4瓶（500毫升/瓶），正谷丹麦标准农场，丹麦、欧盟及中国有机认证，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园，传统工艺种植酿造

- 3 - 正谷云南野生菌、莱斯澈酪斯红酒和有机红茶
正谷云南野生菌2套（12斤/套，3种），羊肚菌100克、野生松茸200克、黑虎掌300克，品种会略有调整
正谷莱斯澈酪斯红酒1瓶（750毫升/瓶），法国科比埃产区，一百一十年历史葡萄园，传统工艺种植酿造
正谷有机红茶1盒(160克/盒)，云南高山茶园，有机种植

- 4 - 正谷高古沱茶
正谷高古沱茶2盒（230克/盒），珍藏八零年末销法大沱，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 正谷卡选项

- 1 - 正谷家宴
正谷有机米粽1盒（110克*10粒），牛肉有机粽、糯米有机粽、燕麦有机粽、黄米有机粽、黑米有机粽每种口味各2粒，采用正谷标准农场澳洲有机牛肉、原稻米、杂粮等有机食材，无添加配方生产
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园，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），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，支持公平贸易，实践碳中和
正谷绍兴花雕酒1瓶（500毫升/瓶），纯正鉴湖水源，十四道古法手工工艺，二十年陈酿
正谷Ouroland有机牛奶4瓶（500毫升/瓶），正谷丹麦标准农场，丹麦、欧盟及中国有机认证，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园，传统工艺种植酿造

- 3 - 正谷云南野生菌
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）：羊肚菌100克、野生松茸200克、黑虎掌300克，品种会略有调整

- 4 - 正谷Cavell巧克力、干果、皮尔斯德荣红酒和古树红茶
正谷瑞士Cavell巧克力2盒（100克/盒），瑞士精良工艺定制，可来自秘鲁的家庭农场，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园，传统工艺种植酿造
正谷古树红茶1盒（160克/盒）云南景迈山，高山古树嫩芽、古法工艺

- 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

598 正谷卡选项

- 1 - 正谷家宴
正谷有机米粽1盒（110克*10粒）
正谷有机原稻米1盒（6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Ouroland有机牛奶4瓶（500毫升/瓶）

- 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 - 正谷云南野生菌
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，3种）

- 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

398 正谷卡选项

- 1 - 正谷家宴
正谷有机米粽1盒（110克*10粒）
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Ouroland有机牛奶4瓶（500毫升/瓶）

- 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 - 正谷云南野生菌
正谷云南野生菌1套（1.2斤/套，2种）

- 4 - 正谷有机红茶
正谷有机红茶1盒(160克/盒)

- 5 - 正谷每月优选

- 6 - 正谷干果
正谷干果1套（3斤/套，3种）