

超百余品牌意向签约,引入粤港澳大湾区“首个室内森林花园”

珠海都会四季印象城全球招商

日前,都会四季印象城商业综合体全球招商发布会在珠海横琴凯悦酒店举行。发布会上,中影泰得影城、正能量健身、懂鹅·亚洲吃饭公司、星巴克、肯德基、茉莉幻想、RDD、海伦·奥格雷迪戏剧学院等百余家品牌商进行战略意向签约,众多潮流品牌悉数落地,都会四季将打造横琴新中心首个标杆性国际商业综合体。

填补片区商业空白

印力集团华南区域招商代表刘黎昂表示,印力集团成立于2003年,以国际化的视野专注于购物中心投资、开发和运营管理。历经二十年逐渐成长为全国TOP3的商业地产领军企业,始终坚持只在“核心城市的核心地段”打造高端商厦。

据悉,印象城作为印力旗下旗舰产品,把握时尚脉搏、主导城市生活,倡导国际化的全新消费体验,致力于为消费者带来同步国际时尚,满足品质追求的都市生活享受。一直以来,印象城的选址尤其苛刻,对地段、交通、人流、产业乃至发展前景都有着严格的考量,只有“核心城市的核心地段”才符合标准。

印力集团相关负责人表示,

横琴作为珠澳一体化的示范区和先导站,具有独特的区位优势,战略意义不言而喻。“海陆空港轨”全系统交通格局和产业、人口高度聚集的发展趋势,都是吸引印力集团落子于此的重要因素。都会四季印象城是印力集团进入国家资源倾斜重地横琴的首座印象城——国际新生Mall。“在这炙手可热的核心区域,都会四季印象城不仅要做好商业‘空白’的填补者,更要做引领未来商业模式的开拓者。”

开启商业新面貌

据介绍,国际新生Mall——都会四季印象城商业综合体将规划四大主题场景,实现景观与休闲、商业、文化、运动的无缝融合,在未来也将承载更多社会功能属性。

综合体将打造湾区“首个室内森林花园”,把生态、绿色局部引入室内,在中庭中央做出绿植群,营造绿色流动感,“立体化”自然生态场景带来全新体验感,犹如身处户外的跨层主题空间“森林”;将设置24小时不夜街“星空露台”,这是个不寻常的欢乐聚场,带来惬意而有质感的生活体验,让年轻人借由自己喜欢的方式感受生活情调;打造沉浸式社交互动“共享天梯”,兼具活力与自然生态的青年社交打卡新地标,沉浸体验打破想象边界;打造极限运动引力场,计划引入珠海首个室内潮流运动体验区,规划洞洞、室内冲浪体验区、滑雪体验区、极限运动体验+垒球、保龄球等运动类项目,将联动健身、运动品牌,丰富休闲娱乐。

此外,珠海首个“空中健身



都会四季印象城效果图 受访者供图

跑道”“半开放式街区”“下沉式休闲广场”等规划同步世界潮流走向,打造出一站式吃喝玩乐购物娱乐。

据了解,横琴印象城所在都会四季项目,是由万科、华发、旭辉三大房产巨头联手,斥资50亿元打造的横琴新中心首个集大型商业中心+国际教育+高端住宅于一体的醇熟配

套综合国际住区。去年4月8日,印力集团与都会四季签约,标志着印象城首进横琴。品牌签约仪式的举行,预示着距开业之日更进一步。本次都会四季携手印象城,将共同助力横琴新中心片区的配套再升级,带来更好的人居体验和全新的商业享受。

(何叶舟)

珠光(澳门)国际融资租赁股份有限公司揭牌 为澳门产业多元注入新活力

日前,珠光(澳门)国际融资租赁股份有限公司及其横琴粤澳深度合作区(以下简称合作区)全资子公司在澳门举行揭牌仪式,标志着其正式投入运营。

澳门中联办经济部部长陈国凯、澳门金管局主席陈守信、澳门中企协会总干事黄智虎、澳门银行公会主席叶兆佳、珠海市国资委四级调研员陈艺、珠光集团董事长黄智虎、澳门保险业公会代表及澳门证券基金行业协会代表等出席。

据了解,珠光集团深耕珠海四十一年,为两地经济建设和社会发展作出重大贡献。近年,该公司确立“依托珠海、立足澳门、面向湾区”新定位,推动“转型发展”特色做强,同时,致力拓展珠澳合作新产业,围绕澳门和合作

区的重点发展产业,着力布局现代金融业,助力澳门经济适度多元发展。

据悉,此次珠光(澳门)国际融资租赁股份有限公司及其合作区全资子公司挂牌运营,意味着珠光集团“基地+基金+租赁”跨境现代金融板块正式成型,珠澳跨境现代金融发展再添有力抓手。

珠光集团董事长黄智虎表示,金融业是澳门特区和合作区重点发展产业之一,融资租赁业则是现代金融业的重要元素。未来,集团将充分借助澳门、合作区融资租赁牌照的特点,发挥合作区与澳门的联动作用,致力推动两地“资本联动、产业合作”,积极探索跨境租赁业务开展的路径,为澳门产业多元注入新活力。

(艾琳)

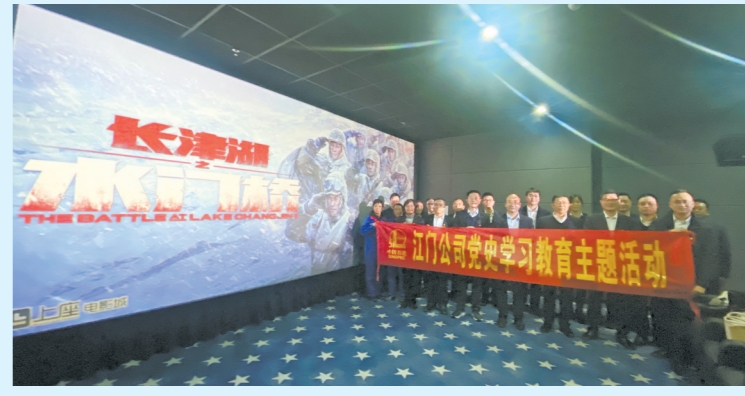
江门中石化:

从红色教育电影中汲取奋进力量

近日,江门中石化组织机关、加油站党员观看电影《长津湖——水门桥》,开展红色课堂专场教育。影片呈现了长津湖战役中,七连战士们面对饥饿、冻伤、火烧、空炸等重重磨难时勇往直前的精神,一幕幕热血、感人、励志场面,让大家感受到极大震撼。观影后,结合2022年持

续推进加油站服务提升百日竞赛活动,着力提升加油站服务水平等工作重点谈心得体会,大家都表示铭记历史,珍惜当下,不畏艰难,以更加饱满的热情投入到工作中去,上下同心将江门中石化打造成为效益优异、管理领先的样板中型企业。

文/图 谭玉珍 张凤娟



党员开展红色课堂专场教育

广发银行中山分行参加“粤供易贷”业务培训

动国家重大决策部署落地。

中山供销“粤供易贷”项目是中山市社立足服务“三农”宗旨,推进深化综合改革,扩大金融惠农合作领域、创新合作机制所进行的重要尝试,重点为补齐涉农金融“最后一公里”短板提供“中山供销方案”。

会上,广发银行中山分行介绍了广发银行专门针对乡村振兴客群研发的专项金融服务“乡

村振兴贷”子产品“乡村振兴担保贷”“乡村振兴抵押贷”“乡村振兴补偿贷”“乡村振兴科技贷”“乡村振兴订单贷”“乡村振兴基建贷”等6个产品,及“抵押E贷”“税银通2.0”“小微E秒贷”等专门服务涉农小微企业或农民专业合作社、专业大户、家庭农场、农业产业化龙头企业等线上化产品,耐心解答了供销合作联社各基层社主任及熟悉“粤供易

贷”业务骨干的疑问,不仅让基层业务骨干了解到广发银行服务乡村振兴、服务三农的金融央企初心与责任担当,还提升了各社区基层业务骨干金融素质、风险防范意识和识别防控能力,受到了中山市供销合作联社的高度认可与赞扬。

这次宣传培训是广发银行中山分行继去年12月与中山市供销社签订“中山供销系统乡村

振兴金融助农5亿元意向贷款战略合作框架协议”后,持续深化乡村振兴建设合作的又一有力举措,高度体现广发银行加强与社区基层联动,积极探索创新农村金融服务,深入贯彻落实党中央、国务院关于实施乡村振兴战略的决策部署,提升广发银行金融服务乡村振兴工作高质量发展。

文/图 刘其

警惕水果茶里的“糖陷阱”

文/图 梅尔



水果茶

很多人都知道要警惕奶茶里加的糖,但很少有人知道——看起来满脸“单纯”“健康”“无害”的水果茶,哪怕是选“无糖”的,其实里面含的糖可能比奶茶还要多。你是不是以为,水果茶嘛,里面就只有水果和水呗。太天真了!如果你仔细观察过奶茶的吧台,一定能发现店员在制作果茶的时候,会在水果以外加东加西。那么,水果茶里的糖都可能藏在哪儿呢?

留意这些带果味的糖

第一款是果味粉。据说果味粉直接加水跟果糖糖浆,就能兑出一杯看起来是水果做的、喝起来也是水果味的水果饮料。

网上也有很多果味粉批发售卖,以某款果味粉举例:这个果味粉配料表排名第一的就已经是葡萄糖了,根据推荐的制作方法,还要再加20克果糖糖浆,这样组合下来,比起奶茶的含糖量只高不低。而且,虽然果糖糖浆的甜度高,但它口感清爽,并不会让人觉得甜到头疼,喝进嘴很难察觉摄入了很多糖。

据《中国居民膳食指南》建议,添加糖摄入量每天不超过50克,最好控制在25克以内。如果你点了“无糖”“不另外加糖”的水果饮料,也不意味着这杯饮料是真正的无糖——里面依然可能有原材料果味粉里的糖。

另外,那些名为芒果果茶、莓果果茶、百香果果茶之类的,很有可能是用果酱来把水果味拉满,而不是靠真正的水果。在这些果酱产品的配料表里,排前面的也是:果葡糖浆加白砂糖。那有没有可能,一些良心商家确实是用新鲜水果现打成果泥呢?也不是没有这个可能。

但是大家可以自己在家用榨汁机试试,先打成泥,再兑点水,不管是长相思还是口感,都和奶茶店卖的不一样:放在桌上一会儿就分层了,而且很多水果榨汁/打碎之后比你想象得要酸。那么问题来了,那种大桶水果茶呢?里面并没有打碎的水果,都是新鲜水果块,为什么点无糖都还是巨甜?你也可以试试,把看到桶里的水果(西瓜、百香果、柠檬之类)切成块,加点水泡一泡,尝尝味道怎么样

——水果要是拿水泡泡就能让一整杯喝起来都是甜的,那是不可可能的。

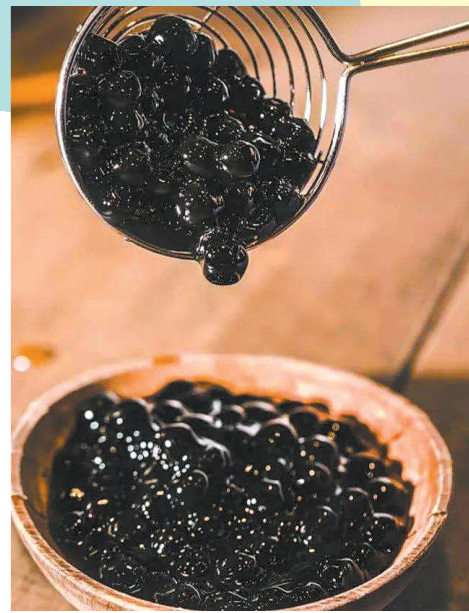
那大桶水果茶里的浓郁果味又是哪儿来的呢?合理推测是来自浓缩果汁、果浆、果蜜、果露之类。不是说水果茶里一点真水果都没有,但它们也广泛有果浆,而果浆里本身有糖。所以,你选了“不另外加糖”“无糖”时,可能只代表商家没有额外加入果葡糖浆,但是作为基础风味原料的果汁、果浆里,就已经有很多糖了。

据说还有一种产品叫酸多多浓浆。从建议配方来看,只要酸多多浓浆、果糖和一些西柚果粒,就能做出一杯“满杯红柚”。并且它质地黏稠,有非常醇厚的酸甜味。配料表毫无意外是白砂糖、水、果葡糖浆等。如此来说,尽管“无糖”也会超甜了。

额外小料也是重灾区

除了果浆、果露,还有一类可以标“不另外加糖”的配料,也是“糖陷阱”的重灾区。能把一杯水变成一杯粥的所有配料:珍珠、寒天、椰果、蒟蒻、红豆、紫米、西米、爆爆珠、茶冻、管自己叫黄金之瞳的高级珍珠……里面都有糖。不多说,看配料表,不止有白砂糖,还有果葡糖浆。

最常见的是珍珠,也就是珍珠奶茶里最诱人的总是一颗颗Q弹的小球球。对于珍珠爱好者来说,无珍珠不奶茶。珍珠奶茶使用的“珍珠”,是由木薯粉制作而成的粉圆,也有用玉米粉等淀粉类的。珍珠粉圆是用淀粉做的,淀粉中的直链淀粉被淀粉酶水解为麦芽糖,所以吃珍珠的时候会越嚼越甜。而淀粉中的支链淀粉与水作用会膨胀成糊状,并且有黏性和弹性,珍珠口感很Q、很黏的秘密也就在这里。网传珍珠奶茶里的珍珠是塑料做的,无论是从



珍珠

科学性和操作性都属于茶余饭后的无稽之谈,可以一笑置之。

最奇怪的是寒天,光说名字还真的让人摸不着头脑。其实寒天是红藻噬壁技术的萃取物,卡路里很低,容易有饱足感,也有降低血压、胆固醇,预防大肠癌等功用。其成分以膳食纤维、钙、铁等居多,日本科学家破译最古老植物基因,证实红藻是地球最原始的植物。

寒天的纤维含量为10克,是莴苣的31.2倍、苹果的23倍。含丰富的矿物质、植物性胶质、高钙、高铁、多种维生素与人体必需的多种氨基酸及丰富稀有的多酚类,俗名称珊瑚钙,营养价值更甚燕窝,因此有“海底燕窝”之美名。

看到椰果我们都觉得就是椰子的肉,但是其实椰果和椰子没有关系,和我们想象的椰果不太一样。椰果又称椰子凝胶,属微生物的发酵产物,木质醋酸菌在液态培养基中生长所形成的产物。脆嫩洁白,养眼爽口。

西米也是经常添加的一种小料。西米不是一种米,它是木薯淀粉制成的颗粒。西米几乎是纯淀粉,含88%的碳水化合物、0.5%的蛋白质、少量脂肪及微量维生素B族。常用于制作各种甜点甜羹,部分西米是由西谷椰子木髓部提炼出来的淀粉制成的。西米煮出来以后口感弹性,晶莹剔透。

茶冻是以茶叶为原材料,创造出有别于其他果冻或者茶味果冻的滋味,更加纯正自然。而Q弹的口感则来自于健康的蒟蒻。每一口吸管轻轻吸上来的那种满足感,是否最舒适的体验。不过通常会加糖,所以也不容忽视呢。



满杯红柚



寒天