

吃冰,攻破暑天的“利器”

在夏天,可乐加冰是灵魂,对着空调是标配,出门得靠冰激凌续命。无锡的夏天也是如此,家里的酸梅汤再冰,也不如一口冰激凌来得畅爽通透,解暑的同时把幸福感拉满。炒冰、冰激凌、炒酸奶,治愈热化了的无锡的夏。今天小晚带来一份最in吃冰指南,冰镇夏日马上出发。

在冰店捡到了你的夏天



开在南下塘沿河的网红冰店申井冰店是近期无锡少女们的打卡地,坐拥运河旁的观景台,微风吹过,景色宜人。日式简装让不大的小店多了一份悠闲。

招牌的花心西瓜芭乐冰,颜值超高,分量也是十分硬核,需要“多人协力”才能吃完。最上面有爱心签儿穿着两块西瓜,还配有两个小碟子装着炼乳和芭乐汁,统统浇上去,再用勺子打开,丝丝缕缕超细腻,入口更不会太甜腻,清爽非常。温馨提示:大家一定要及时食用,不然跟不上它融化的速度。吃

到最后层可是有惊喜等着你,珍珠、西瓜块、粟米棒,是个宝藏“小冰山”。

排名第二的荔枝自由冰也是高颜值选手,肚子上的料也和西瓜冰不一样。冰沙是杨梅味的,冰上围了5颗又大又新鲜的荔枝,最顶上是一层薄薄的奶油和干花瓣。吃到最后的里料是一颗完整的香草冰激凌、红柚果粒、芋圆、桂花冻和龟苓膏。

无锡的夏天此刻就冰镇在眼前。

地址:南下塘88号



一个不够吃的椰子冰激凌

这天小晚逛到了荟聚,在综合体里找到了一家好吃的椰子冰激凌——allyeh傲椰,因为超爱椰子味,所以对它的衍生产品都有着自然的好感。门店开在4楼的星巴克旁,椰子冻、椰奶、手工椰球、椰子布丁等各种椰子口味的产品都让人很心动。

椰子冰激凌是小晚首选的产品,有蛋筒和纸杯两种托底可选。拿到手的椰子冰激凌球比图片上还大好多,简直良心。无水冰激凌扎实绵密,上面撒了好多椰子肉,吃上去椰香味十足,而且化得不快,入口细腻不甜,又不会有冰渣感,顺口的同时也不至于让喉咙和胃冰到吃不下。吃到最后的蛋筒壳也很好吃,蛋味足又嘎嘣脆。小晚吃了一个都不过瘾,逛了一圈综合体后,又特意跑去再买了一个回家,超级满足。

地址:团结中路3号荟聚中心4楼(星巴克旁)
(亚梨)

爽爆口腔的厚切炒酸奶

最近有新电影上映,小晚周末去打卡时路过了这家开在苏宁广场负一楼的新店——苏小陌炒酸奶。因为位置有点偏,本来也只是抱着试试看的心态随意点了两份厚切炒酸奶,结果却被惊艳到和朋友无限感慨:真是宝藏小店!

浓郁的味道绝对是杀手锏,芋泥暴风雪炒酸奶和海盐芝士黑糯米炒酸奶真的绝了,入口的厚切炒酸奶没有那么浸润的冰感,入口即化,让人扎实地感受到口

腔里的味蕾冲击。芋泥暴风雪是甜口酸奶,海盐芝士黑糯米是咸口酸奶,正好一甜一咸,两种风味都品尝到。

店内还有像蓝莓、芒果、蜜瓜等果味炒酸奶和脏脏黑巧克力、摇滚椰子灰、朗姆葡萄等新奇口味厚切酸奶,但是最能打的还是配料的点睛——巴旦木果仁、黑糯米等灵魂入口,酥酥脆脆,而且每块酸奶上都必有一两个果仁,一个勺子就能把所有香浓吨吨舀下。

地址:无锡苏宁广场负一楼



一口翠冠梨 滋润到心田

春赏梨花、夏吃脆梨,高温天“梨”不开这一口,无锡地产翠冠梨上市啦!充足的阳光,水润的土壤,成熟的翠冠梨生津止渴,滋润心田。小晚商城精选本地直采的翠冠梨货源,价格惊人,让你好价钱吃好梨,更有果园的采摘、农家乐代金券可以选购!

被誉为“六月雪”的翠冠梨核小肉丰,甜丝丝水润润,三伏天里品尝,格外清新动

人。比起其它的梨品种,自然成熟期要早上1至3个月,是国内最早熟的梨品种。7月也是翠冠梨滋味最为绝美的时候,这时的翠冠梨,黄绿的外皮下包裹着的是洁白如玉的果肉,令人垂涎欲滴,清凉又解暑。

因为皮薄、核小,翠冠梨的可食用部分达到90%以上。一颗下肚,消暑解渴,胃口小一点的,或许就能吃饱呢。

佳友福田开心果园位于锡山区台湾农民创业园内,是无锡市最早的一批绿色食品基地,果园占地100多亩,其中梨园60余亩。这里的翠冠梨严格按照绿色食品标准管理,有机肥栽培,梨园深处鸡鸭鹅成群,它们除草吃虫,是果园的卫士。

佳友福田果园不仅可以买梨,还提供现场采摘和农家乐,让全家人都能感受到假期的快乐!这里不仅是一座绿色自然的阳光果园,更是充满诗情画意的休闲农庄,2020年获得了无锡市农业农村局颁发的“我最喜爱的休闲农庄”称号。园内的农家乐还推出了以梨为主的美食:鲜榨梨汁、拔丝翠梨、翠梨炒牛柳等等,一定要尝尝哦。

「佳友福田翠冠梨」

爽脆多汁 汁多核小

小晚价: **58元** /12只装
(单果5.5-7两)



一盒运费10元,
两盒起江浙沪包邮
(拍的时候请连邮费一起付,
客服会在下单后48小时内
将运费退回原支付账户)



购买二维码

「佳友福田抵用券」

现场买水果、果园采摘、农家乐通用

有效期:7月21日-12月20日

购买后立即生效 节假日可用

未使用卡券随时可申请退款

小晚价: **46元**可抵用50元



代金券二维码

