

香滑可口125克瑞士莲巧克力经典薄片

产品名称	香滑可口125克瑞士莲巧克力经典薄片
公司名称	厦门盈利轩实业有限公司
价格	65.00/盒
规格参数	品牌:瑞士莲巧克力 品种:经典薄片 售卖方式:包装
公司地址	厦门火炬高新区新丰三路16号201室E1单元
联系电话	86 0592 5850377 13328797968

产品详情

品牌	瑞士莲巧克力	品种	经典薄片
售卖方式	包装	商品条形码	//////////
等级	特级	规格	1*125G
净重	125 (g)	原产地	瑞士
保质期	365 (天)	生产日期	2011///
生产厂家	瑞士莲	储藏方法	阴凉干燥处
原料与配料	白砂糖、可可液块、可可脂、乳化剂(大豆磷脂)、天然香料:香草。本产品可能含有微量榛仁、杏仁、牛奶和木本坚果。	卫生许可证	//////////
产品标准号	//////////	特产	否
产品类别	巧克力		

商品描述

瑞士莲瑞士经典薄片黑巧克力

瑞士莲巧克力采用一百七十多种的巧克力配料制作精致巧克力是一门讲究技巧、专注与激情的艺术。而lindt瑞士巧克力大师正是这门艺术的艺术大师。160多年来，他们创造及改良出独特配方，形成lindt的巧克力文化。从甄选最优质的原材料和最高品质的配料，直到最终精巧的作品完成，制造巧克力需要全情地投入。

瑞士莲的优点是幼滑细腻，入口即溶。这主要依靠rodolphe lindt

(鲁道夫·莲)在1879年独特创新发明的“巧克力研拌工艺”。

它的主要原理：研拌器是一个载有木或金属珠的容器，能发挥研磨作用。内里物料被研磨及混合之余，同时磨擦生热。此研磨过程用以制造巧克力，配料研拌长达78小时。如此长时间的研拌，使得可可与原料混合成幼滑、细致的如丝般绸滑乳状，散发出丰富的香味，这样才保持了它独有的口感和味道。

直至今今天，这一独特创新发明仍然被lindt(瑞士莲)的巧克力大师们所采用。

与此同时，lindt之所以能保持着这么好的成绩，和它一直坚持优良品质，做工精良有关。160多年来，lindt瑞士巧克力大师所制的巧克力以品质高，味道好而闻名于世。

他们从自己种植可可豆开始，坚持不懈的保证自己的品质。巧克力大师们用专业的技术，独特的眼光精选优质的可可豆保持自己产品的独特性。大师们以自己专业的水准来把关每一个细节。在选择其它配料的时候，他们更注重品质的好坏。很多原料都是他们不远万里从别的国家运自瑞士。如加州的杏仁，产自土耳其的榛子等等，百年来都是如此的严谨和把关，再加上lindt瑞士巧克力18位大师的专心研究制作，用制作工艺品的热情和专注，一直延续着lindt在世界上的声望，在世界美食之林打造这这个品牌永远优质名誉。

品牌简介

瑞士莲?史宾利(lindt & spr u ngli)是一个已经传承了六代的瑞士巧克力制造商。这家企业在经历了历史的沧桑变化后，成为19世纪众多优质巧克力创新者中，为数不多的存活下来的家族掌控的瑞士巧克力制造商，从而成为巧克力制造产业中的传奇。