

瑞士莲-精选巧克力牛奶罐礼盒（宝蓝、炫银）

产品名称	瑞士莲-精选巧克力牛奶罐礼盒（宝蓝、炫银）
公司名称	厦门盈利轩实业有限公司
价格	135.00/盒
规格参数	品牌:瑞士莲巧克力 品种:牛奶罐礼盒 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	牛奶罐礼盒
售卖方式	包装	商品条形码	//////////
等级	特级	规格	1*223G
净重	223（g）	原产地	瑞士
保质期	365（天）	生产日期	20110401
生产厂家	瑞士莲	储藏方法	阴凉干燥
原料与配料	白砂糖、植物油脂、可可脂、全脂奶粉、可可液块、乳糖、乳脂、脱脂奶粉、乳化剂（大豆磷脂）、麦芽粉、食用香料。本产品可能含有微量榛仁、杏仁、木本坚果，可可脂含量：≥	卫生许可证	//////////
产品标准号	//////////	特产	是
产品类别	巧克力		

配料：白砂糖、植物油脂、可可脂、全脂奶粉、可可液块、乳糖、乳脂、脱脂奶粉、乳化剂（大豆磷脂）、麦芽粉、食用香料。本产品可能含有微量榛仁、杏仁、木本坚果，可可脂含量：≥27%。

净含量:瑞士莲-软心牛奶巧克力牛奶罐礼盒

规格：216克

瑞士莲-精选巧克力牛奶罐礼盒（宝蓝、炫银）

规格：223克

贮藏方法：请置于阴凉干燥处保质期：12个月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。瑞士莲?史宾利(lindt & sprüngli)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。