

七哥手工蛋挞皮 葡式蛋挞皮 带锡纸托 18个*20包/箱

产品名称	七哥手工蛋挞皮 葡式蛋挞皮 带锡纸托 18个*20包/箱
公司名称	上海南汇鹏炜食品商行
价格	面议
规格参数	售卖方式:包装 商品条形码:见包装 是否进口:否
公司地址	上海 上海市浦东新区 浦东新区大川路500弄16号（靠近南沙别墅）
联系电话	02158029513 13501655272

产品详情

葡萄牙式奶油挞，又称葡式蛋塔，港澳地区称葡挞，是一种小型的奶油酥皮馅饼，其焦黑表面（是糖过度受热后的焦糖）是其特征。相传最晚在18世纪葡萄牙里斯本热洛尼莫修道院的修女发明的。1837年开始在世俗饼店有售，当时因为店子位处里斯本的贝林区而称为贝林挞。

最早的葡式蛋挞来自英国人andrew stow，他在葡萄牙吃到里斯本附近城市belem的传统点心pasteis de nata后，决定在传统食谱上加进自己的创意，于是1989年在澳门路环岛开设安德鲁饼店，用猪油、面粉、水和蛋，以及英国式的糕点做法，创作出广受欢迎的葡式蛋挞。

葡挞虽然是安特鲁所创，然而扬名却是拜安德鲁和妻子的婚变所赐。1996年，安德鲁和妻子玛嘉烈婚姻破裂。

玛嘉烈离开安德鲁另起炉灶，把原先属于自己名下的店子改名“玛嘉烈”，又落户香港和台湾，不经意地卷起了一阵葡挞旋风。

正宗的玛嘉烈葡式蛋挞必须用手制作：精致圆润的挞皮、金黄的蛋液，还有焦糖比例，都经过专业厨师的道道把关，才臻于普通蛋挞难以达到的完美。上桌的玛嘉烈蛋挞的底座就像刚出炉的牛角面包，口感松软香酥，内馅丰厚，奶味蛋香也很浓郁，虽然味道一层又一层，却甜而不腻。

本产品的售卖方式是包装，商品条形码是见包装，是否进口是否，生产许可证编号QS是340111010158，原产地是安徽，品牌是七哥，保质期是180，净含量（规格）是10000（g），原料与配料是人造奶油、小麦粉、水、盐，生产日期是随时更新，生产厂家是安徽，储藏方法是冷藏，特产是否，包装规格是20*50

0, 卫生许可证是340111010158