

台湾风味 手工牛轧糖 多种口味 250克 散装

产品名称	台湾风味 手工牛轧糖 多种口味 250克 散装
公司名称	江洪亮(个体经营)
价格	9.00/包
规格参数	品牌:糖之坊 品种:牛轧糖 售卖方式:散装
公司地址	中国 福建 福州市 连江南路731号
联系电话	086 0591 83423891 13705011637

产品详情

品牌	糖之坊	品种	牛轧糖
售卖方式	散装	商品条形码	见包装
等级	特级	规格	1*48
净重	24000 (g)	原产地	福建
保质期	300 (天)	生产日期	见包装
生产厂家	见包装	储藏方法	避光,通风处保存
原料与配料	见包装	卫生许可证	见包装
产品标准号	见包装	特产	是

品名：牛轧糖 花生芝麻抹茶巧克力四口味混装

规格：散装称重 250克

保质期：300天

牛轧糖介绍:

很多人愛吃牛軋糖，卻不知道牛軋糖是十字軍東征帶回的戰利品。數百年來，牛軋糖從東方飄盪到西方，再從西方紅回東方。牛軋糖在數百年前的法國點心界佔有一席之地，法國國王路易十五拜訪西班牙皇室，不是帶著黃金或珠寶，而是帶了42公斤的牛軋糖，足以證明牛軋糖在當時的價值。牛軋糖，在法國又叫做nougat，法國人在11、12世紀十字軍出征時，從東方帶回牛軋糖，原本的配方是核桃、蜂蜜，但是法國人決定再加入開心果、杏仁和櫻桃。

可口的牛軋糖，很快在法國掀起一陣熱潮，迄今，南法的城市，每年都要生產2000公噸的牛糖，是生產量最大的城市。

牛軋糖現在也變成了台灣名產，據了解，這是上海糕餅師傅渡海帶來的製糖技術，配合台灣潮溼、炎熱的氣候作了改良，由於冬季較適合做糖，所以很自然地就成為年節必備的應景糖果。一方小小的牛軋糖，背後卻是件專業的苦差事兒，夏天和冬天，製糖溫度完全都不一樣，會隨著環境溫度而改變，老師傅靠著多年經驗，調整煮糖、沖糖的時間。溫度對了，牛軋糖才會有對的脆度、q勁，而且不會黏牙。

联系我们

email:forestboy12@163.com

qq:16991451

电话：13705011637

关于运费

1、本店不承担任何形式的运费，运输费用全部由买家承担。2、量小的订单，我们通过快递公司发货，送货上门。重量计算：产品的重量+运输包装的重量=货物的重量。发货运费按货物重量计费。3、量大的订单，通过货运物流发货，需要买家去货运公司提货，具体计费请与我们洽谈。4、买家如有指定的快递公司，请在下单前与我们联系。 退货&换货:1.收到的产品与交易记录里的名称与数量不符，一经核实，我们立刻退换货，运费由我们承担。2.由于食品的特殊性，除产品质量问题和发错品种和数量之外，我们不接受退换货。另外，有些食品比较容易压碎，在运输过程中有可能会受到挤压而少量破碎，我们会尽力包装稳妥，但此问题难以避免，请各位买家多多谅解，购买之前考虑清楚，本店在此先谢谢各位！