



可麗露 Canele

保存方式 (未拆封)

- 冷凍保存 | 90天：建議全程冷凍，溫度越低，品質越穩定。
- 冷藏保存 | 5天：適合短期內食用，請儘早食用完畢。
- 常溫保存 | 24小時：僅限攜帶與短暫保存，避免高溫與日照。
- 退冰後不可回冷凍，建議回烤後食用。

食用方式

- 退冰：冷凍取出後，請整盒不拆封，置於常溫約 2 小時，待外盒水氣消散後再開封，以避免受潮。
 - 加熱建議：可於任何保存狀態下，放入烤箱 180°C 加熱 5 分鐘，冷卻後外殼將恢復酥脆質地。
 - 如不加熱，30 天內自然退冰後仍保有酥脆口感。
-

可麗露系列

採用馬達加斯加香草莢、蘭姆酒製作，並且以銅模及蜂蠟烤製而成。



香草原味可麗露

Vanilla Canelé

大顆 / 中顆 / 小顆

蘭姆酒、香草莢、蜂蠟



伯爵紅茶可麗露

Earl Grey Tea Canelé

大顆 / 中顆

伯爵紅茶、蘭姆酒、蜂蠟



歐風巧克力可麗露

Chocolate Canelé

大顆 / 中顆

法國歐貝拉可可粉、法芙娜可可粉、蘭姆酒



宇治抹茶可麗露

Uji Matcha Canelé

大顆 / 中顆

宇治抹茶、靜岡抹茶、蘭姆酒、蜂蠟

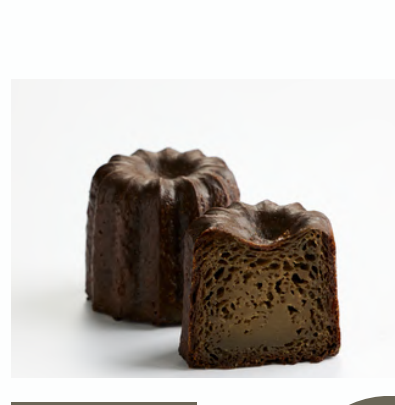


手標泰式奶茶可麗露

Thai Tea Canelé

大顆 / 中顆

泰式手標紅茶、蘭姆酒、蜂蠟



鐵觀音、日本焙茶

Tieguanyin Tea、Hojicha

大顆 / 中顆

此兩款
需另外訂製

可麗露尺寸



可麗露 大顆 45G

盒裝：6入一盒

產品尺寸：高4.3cm，頭部直徑4.0cm，底部直徑4.5cm

外盒尺寸：長19cm，寬13.5cm，高5.5cm



可麗露 中顆 25G

盒裝：9入一盒

產品尺寸：高3.6cm，頭部直徑3.0cm，底部直徑3.7cm

外盒尺寸：長19cm，寬13.5cm，高4.5cm



可麗露 小顆 12G

盒裝：24入一盒

產品尺寸：高3.0cm，頭部直徑2.5，底部直徑3.0cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高4.0cm



菓子 Cake

保存方式 (未拆封)

- 冷凍保存 | 90天
- 冷藏保存 | 30天
- 常溫保存 | 15天 (限28°C以下)

食用方式

- 常溫保存請確保環境溫度不超過28°C，方可維持15天。
 - 夏季門市營業結束後，檸檬蛋糕請放入冷藏保存，以避免巧克力層受熱變形。
 - 冷藏食用風味更佳，口感清爽宜人。
-

瑪德蓮系列

Madeleine



經典原味瑪德蓮

Classic Madeleine

日本鑽石麵粉、日本上白糖、香草醬

靜岡抹茶瑪德蓮

Shizuoka Matcha Madeleine

日本鑽石麵粉、日本上白糖、靜岡抹茶粉

可可豆豆瑪德蓮

Chocolate Chips Madeleine

日本鑽石麵粉、日本上白糖、
72%義大利苦甜巧克力、水滴巧克力



檸檬燒菓子

Lemon Cake

無防腐劑、水浴法蒸烤

費南雪

Financier

蘋果費南雪

Apple Financier

菓子尺寸



瑪德蓮 35G

盒裝：10入一盒

產品尺寸：高7.5cm，寬5.0cm，高4.0cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高10cm



檸檬蛋糕 45G

盒裝：10入一盒

產品尺寸：長7.5cm，寬6.0cm，高4.5cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高10cm

費南雪尺寸



費南雪 小顆 20G

盒裝：20入一盒

產品尺寸：長7.8cm，寬3.8cm，高1.4cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高10cm



費南雪 大顆 37G

盒裝：10入一盒

產品尺寸：長8.5cm，寬4.2cm，高3.0cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高7.0cm



蘋果費南雪 小顆 20G

盒裝：20入一盒

產品尺寸：長7.8cm，寬3.8cm，高1.4cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高10cm



蘋果費南雪 大顆 37G

盒裝：10入一盒

產品尺寸：長8.5cm，寬4.2cm，高3.0cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高7.0cm



提拉米蘇 Tiramisu

保存方式（未拆封）

- 冷凍保存 | 60天

產品特色

- 冷凍品可提前退冰，退至冷藏後可保存5天（未拆封）。
- 冷凍後置於常溫約2小時即可食用。
- 店家使用建議：可於前一天退至冷藏，或於當日提前2小時置於常溫退冰。

此產品含有吉利丁，葷食

提拉米蘇尺寸

杯裝提拉米蘇 155G



產品尺寸：長13cm，寬8.7cm，高4.6cm

提拉米蘇 720G



產品尺寸：長17.5cm，寬12.5cm，高5cm

需自行撒上可可粉，分切後販售





使用
北海道 LUXE 奶油乳酪

北海道巴斯克 Basque

保存方式（未開封）

- 冷凍保存 | 60天
- 冷藏保存（加蓋） | 3天
- 不建議常溫保存

食用方式

- 退冰30分鐘後即可食用

此商品有 4吋、6吋、8吋





法式塔 Tart

保存方式（未拆封）

- 冷凍保存 | 45天
- 冷藏保存 | 3天
- 保存方法接近冰淇淋

食用方式

- 本產品含大量鮮奶油，建議全程冷凍保存。
- 冷凍取出後稍微退冰即食，不建議於冷藏狀態下久放，亦不適合長時間常溫保存。
- 如需調整保存方式，可隨時由常溫轉回冷凍。

塔系列

Tart



檸檬塔 7CM

Lemon Tart

國產檸檬、歐製卡士達粉



抹茶塔 7CM

Matcha Tart

靜岡抹茶粉



檸檬塔 5CM

Lemon Tart

國產檸檬、歐製卡士達粉



抹茶塔 5CM

Matcha Tart

靜岡抹茶粉

法式塔尺寸



檸檬塔、抹茶塔 大顆 85G

盒裝：5入一盒

產品尺寸：直徑7cm，高2.3cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高4cm



檸檬塔、抹茶塔 小顆 45G

盒裝：11入一盒

產品尺寸：直徑5cm，高2cm

外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高4cm



CONTACT INFORMATION

聯絡資訊

紫玉有限公司 / 黃專員

LINE ID : W18121812

TEL : 0916994002

MAIL : DEJAVUS8343@GMAIL.COM