



# 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

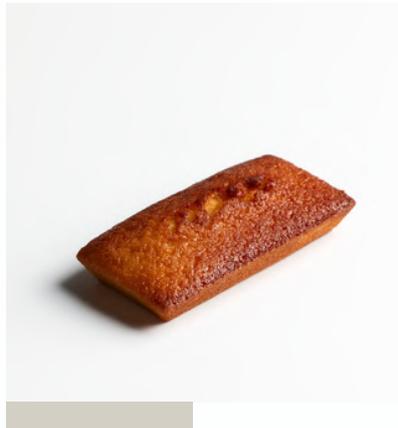
Shizuoka Matcha Madeleine

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





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 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



# 塔殼 Tart

---

## 保存方式 (未拆封)

- 冷凍保存 | 90天
- 常溫保存 | 15天

## 產品特色

- 外層可自行抹上可可脂做為防水層，隔絕濕氣，維持內餡口感穩定。
-

# 塔殼尺寸

---



## 7公分塔殼 26G

盒裝：20入一盒  
產品尺寸：直徑7cm，高2.2cm  
外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高10cm



## 5公分塔殼 15G

盒裝：40入一盒  
產品尺寸：直徑5cm，高1.7cm  
外盒尺寸：長23cm，寬17cm，高10cm





## CONTACT INFORMATION

聯絡資訊

紫玉有限公司 / 黃專員

LINE ID : W18121812

TEL : 0916994002

MAIL : DEJAVUS8343@GMAIL.COM