

品嚐『日本甜點大賞』首獎得主 長谷川聖治 先生 頂級手藝 MOCHI MOCHI捲

選用頂級法國鮮奶油，
BlancNeige 日光雪精靈的獨家配方技術，
搭配綿密軟Q的Mochi Mochi皮，
感受6種不同的濃郁餡料，
入口即化的口感，無與倫比的好滋味。



日光雪精靈BlancNeige，1957年就生在日本東北部的日光，BlancNeige源自於法文“雪白的精靈”。
冬天吃到蛋糕總有一種冰冰冷冷的感覺，但在日本當地冬季卻要接獲許多積雪，生日等的蛋糕訂單，因為堅持採用優質原料及手工製作，並採用獨家冷凍技術，讓蛋糕在低溫下仍然能吃到綿密的口感，讓每位品嚐蛋糕時，感受到美味而甜蜜的幸福，如在雪白的身旁總是見精靈般的驚豔與喜悅。
這就是日光BlancNeige要帶給您無與倫比的口感幸福滋味—真心邀請您來品嚐「日光雪精靈BlancNeige」為您手作的甜蜜饗宴!!



台灣谷八國際有限公司 | 新北市汐止區大同路一段337巷16弄24號
免付費客服專線：0800-058-838 | 訂購電話：02-8691-5582 | 傳真：02-8691-5573

圈層雪凍捲

『日本甜點大賞』首獎得主 長谷川聖治 先生 頂級手藝

採用法國頂級鮮奶油，包附著口感細緻綿密的蛋糕，9種香濃的餡料，產生豐富的層次入口即化的口感，滿足您食高的味蕾。

- 香蕉
- 草莓
- 藍莓
- 香草
- 豆沙
- 艾草
- 備長炭
- 巧克力
- 抹茶



台灣谷八國際有限公司 | 本公司通過ISO22000及HACCP食品國際標準認證
客服專線：0800-058-838 | 訂購電話：02-8691-5582 | 傳真：02-8691-5573

嚴選素材

半熟蜂蜜蛋糕

日本甜點大賞 首獎得主 長谷川聖治 先生

採用半熟烘焙製法，讓濃郁半熟的蛋黃，包裹著蜂蜜產生豐富的層次，完美的結合，入口即化的口感，值得您細細品嚐。

建議食用前可先移至冷藏室放置一天，隔天食用風味更佳；又或在感溫下(26°C)左右冷藏約3-3.5小時食用。

風靡日本銀座，女性上班族所喜愛

No.1 頂級甜點

台灣谷八國際有限公司 | 本公司通過ISO22000及HACCP食品國際標準認證
客服專線：0800-058-838 | 訂購電話：02-8691-5582 | 傳真：02-8691-5573

UNITECH INTERNATIONAL Co., Ltd.

Certificate of Recommendation

This is to recommend that the HACCP of

台灣谷八國際有限公司
Taiwan Gu Ba International Co., Ltd.

22162 新北市汐止區大同路一段337巷16弄24號
No.24, Alley 16, Lane 337, Sec. 1, Daxing Rd., Sijhih Dist., New Taipei City, 22162, Taiwan (R.O.C.)

Has been certified, the registration for the HACCP is under process by UNITECH and covers with the following standard:

HACCP:2003

Scope of Recommendation: 糕點類之生產以及水產之銷售。
the production of cakes and cookies and the sale of seafood.

Recommendation Number: TA1866-FS-HC
(Validation: 03 April 2012 - 02 July 2012)

President Date: 03 April 2012

UNITECH INTERNATIONAL Co., Ltd.

Certificate of Recommendation

This is to recommend that the Food Safety Management System of

台灣谷八國際有限公司
Taiwan Gu Ba International Co., Ltd.

22162 新北市汐止區大同路一段337巷16弄24號
No.24, Alley 16, Lane 337, Sec. 1, Daxing Rd., Sijhih Dist., New Taipei City, 22162, Taiwan (R.O.C.)

Has been certified, the registration for the Food Safety Management System is under process by UNITECH and covers with the following standard:

ISO 22000:2005

Scope of Recommendation: 糕點類之生產以及水產之銷售。
the production of cakes and cookies and the sale of seafood.

Recommendation Number: TA1866-FS-HC
(Validation: 03 April 2012 - 02 July 2012)

President Date: 03 April 2012

