



P  
PAMPLIE

## LE BEURRE DES CHEFS

為各位師傅量身訂製的奶油

シェフのためのバター



- 🍷 延展性佳，質地細緻，製作千層派皮以及可頌麵包類，操作更加便利。
- 🍷 可頌、丹麥麵包等麵糰層次更加均勻。
- 🍷 乳脂含量高達84%，含水量為16%，操作更加順暢容易
- 🍷 適合用於口感格外酥脆的甜點（法式千層酥、有餡甜點）或富有層次的麵糰（可頌、巧克力麵糰）

### 邦菩禮奶油風味十足的秘密

P

#### FRESH

使用頂級的新鮮牛乳，  
使製作出的奶油，  
風味更加濃郁。

P

#### CHURNED

延用傳統製造工法，費時2小時從  
新鮮牛乳製成的奶油，能品嚐到純  
手工傳統風味。

P

#### TASTE

淡淡榛果風味，  
提高奶油更豐富的層次感，  
滿足烘焙職人的需求。



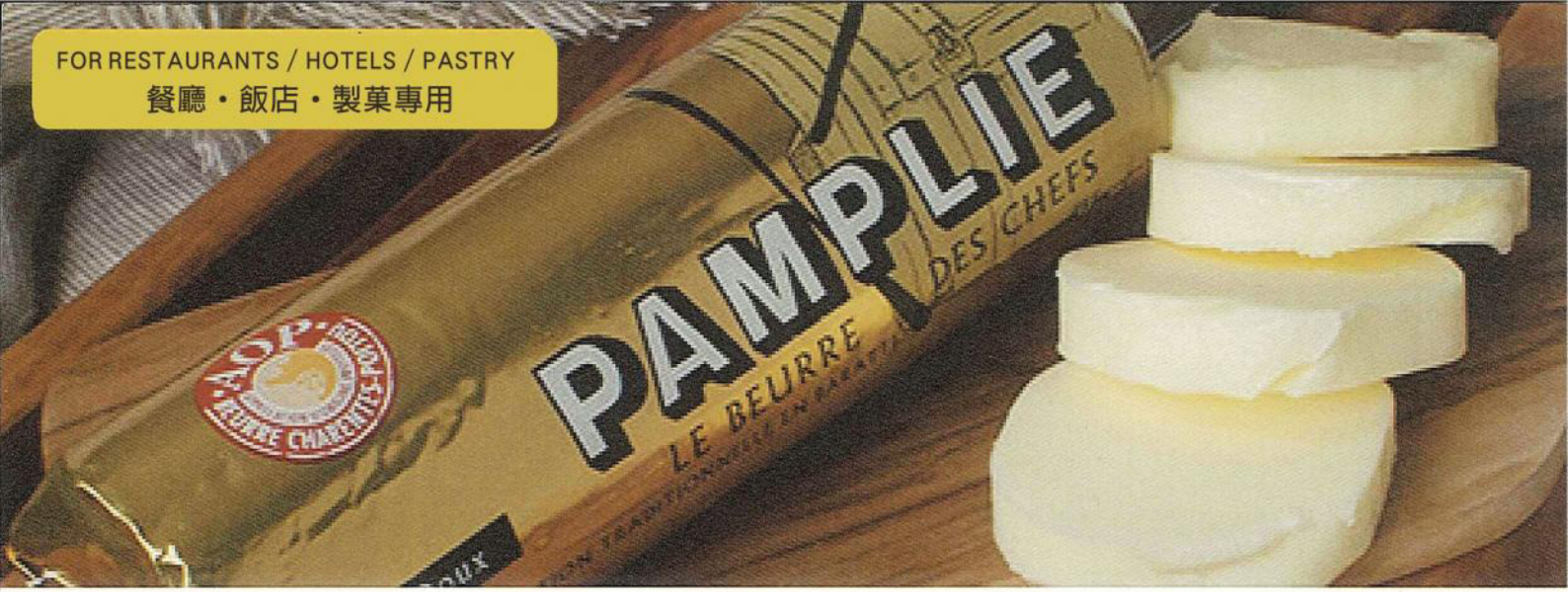
PP54003F    
冷凍無鹽奶油  
BLOCK DE BEURRE DOUX AOP  
內容量：5kg 有效期限：1年



PP54002F    
冷凍無鹽片狀奶油  
PLAQUE DE BEURRE DOUX AOP  
內容量：2kg 1箱：2kg×5片  
有效期限：1年  
※成形時可能有碎裂情況發生。

FOR RESTAURANTS / HOTELS / PASTRY

餐廳 · 飯店 · 製菓專用



### 關於邦菩禮

1905年，邦菩禮公司發跡於乳製品聞名於世的法國德塞夫勒省，長達110年以上的歷史，至今仍持續生產高品質的奶油。奶油的濃醇風味源自普瓦圖-夏朗德的「草原」。與鄰近的農家相互合作，在最新鮮的狀態下將牛奶製成鮮奶油，再耗時2小時以不鏽鋼製攪拌缸進行攪拌。需透過這些細膩的工夫，才能產出這些象牙黃高品質般的奶油，不僅減少油脂比重，更帶出榛果的芳香與典雅。

普瓦圖-夏朗德奶油獲有法國AOP（原產地認證）認證。



PP54101F    
無鹽AOP奶油  
BEURRE DOUX EXTRAFIN AOP  
容量：250g  
規格：20個／箱  
有效期限：1年

請試試高品質的AOP奶油。牛奶風味醇厚的無鹽奶油、使用法國雷島海鹽（2%）的有鹽奶油，料理及製菓方面皆適用。



PP54102F    
鹽之花AOP奶油  
BEURRE FLEUR DE SEL AOP  
容量：250g  
規格：20個／箱  
有效期限：1年

由明耀的陽光與大西洋的微風孕育出的雷島海鹽，源自海底的無機物，十分珍貴。不同於一般有鹽奶油，柔軟中帶有嚼勁的結晶與奶油融為一體，為富有特色的法國奶油。



PP54103F    
冷凍無鹽AOP奶油條  
ROULEAU BEURRE DOUX EXTRA-FIN AOP  
容量：250g  
規格：20個／箱

此兩款奶油為筒狀，適合做為吐司、麵包等的抹醬。此外也適用於鐵板燒等。



PP54104F    
冷凍有鹽AOP奶油條  
ROULEAU BEURRE DEMI-SEL EXTRA-FIN AOP  
容量：250g  
規格：20個／箱

### AOP (Appellation d'Origine Protégée) ?



歐洲原產地名稱保護政策，進行產品的產地認證，本產品獲牛奶原產地、無添加、傳統工法等3種認可。



巧舜企業有限公司  
CHIO SHIN BUSINESS CO., LTD.

地址：新北市土城區中華路一段56巷51號  
電話：(02)2270-5588 傳真：(02)2270-5488

E-mail: chioshin@hibox.hinet.net  
http://www.chioshin.com.tw

