

莫凡彼

烘焙 & 廚房



百錄股份有限公司

台北市南港路三段50巷5號B1(南港遠東智慧科學園區)
TEL: (02)2785-9700#616 FAX: (02)2785-9711



官網

最具代表的法國傳統地方小食，純手工烘焙的派皮，填入各種新鮮食材炒製後的內餡，以蛋汁調和烘烤而成，濃郁香潤、風味絕佳，可佐咖啡、茶、白酒，值得您品嚐。

✓ 法式輕食趨勢 ✓ 操作簡易，加熱即可食用 ✓ 儲存方便、出餐快速

尺寸大小

9吋

5模/箱 每模規格：直徑23cm / 厚度3cm 冷藏7天/冷凍90天



煙燻櫻桃鴨派

Celery Smoking Duck Quiche



菠菜鮭魚派

Salmon & Spinach Quiche



火腿培根派

Bacon Ham Quiche



田園野菇派

Mushroom Vegetable Quiche



南瓜派

Pumpkin Pie



蛋奶素

綜合蔬菜派

Integrated Vegetable Quiche



雙重乳酪派

Double Cheese Pie



核桃派

Walnut Pie



黃金地瓜派

Sweet Potato Pie

尺寸大小

3.5 吋

36個/箱 每個規格：直徑9cm / 厚度3cm 冷藏7天/冷凍90天

小菠菜鮭魚鹹派

Salmon & Spinach Quiche

塊狀煙燻鮭魚與菠菜一起拌炒，最後加入切達乳酪及黑胡椒調味，香氣濃郁、口感層次豐富。



小田園野菇鹹派

Mushroom Vegetable Quiche

鮮香菇、蘑菇以橄欖油清炒，加入慢火烘烤的鮮甜洋蔥，是最具代表性的傳統口味喔！



小煙燻櫻桃鴨鹹派

Celery Smoking Duck Quiche

西洋芹及煙燻鴨腿肉，與洋蔥、馬鈴薯，絕配組合不容錯過！



小火腿培根鹹派

Onion Bacon Quiche

鹹香培根與炒火腿，填入調合蛋液與香甜洋蔥一起烘烤，溫潤濃郁的滋味，帶出濃濃的法式風情。



32個/箱
每個規格：
直徑7cm / 厚度7cm
冷藏7天/冷凍90天

熔岩巧克力蛋糕

Chocolate Lava Cake



八蒜麵包

Garlic Bread

酥脆大蒜麵包外皮，內餡濃順滑口的乳酪醬搭配香濃奶油蒜香起司醬，不容錯過。

48個/箱
每個規格：直徑8cm
冷藏4天/冷凍90天

