朱古力既能補充能量,又可以紓緩情緒,是不少人鍾意的零食。本港的朱古力控有口福喇!最近有不少朱古力品牌都大搞活動,除了有GODIVA與LABUBU帶來榛子朱古力口味的聯乘新品,還有 Venchi 推出朱古力品鑑工作坊,讓大家邊食邊玩。另外還有瑞士高級朱古力品牌LÄDERACH 登陸本港,在K11 MUSEA開設首間香港旗艦店。各位朱古力愛好者,不妨跟住一齊展開甜蜜盛宴!

# 朱古力新品 開啟甜蜜盛宴



## Venchi 新品

意大利朱古力與意式雪糕品牌 Venchi,在本港擁有多間門店。品牌標 誌性的Chocoviar朱古力系列迎來兩款全 新味道 —— 紅莓朱古力及榛子蓉朱古 力。「Chocoviar 紅莓朱古力」內含雙層 紅莓夾心,將濃郁紅莓果醬與風味奶油完



## 紅莓味夠清新

美藏在黑朱古力外殼之中,並以75% Chocoviar朱古力碎粒細膩點綴。帶有的天然果香爲水果愛好者帶來層次豐富且的絕妙品味。鍾意食朱古力雪糕的,可以一齊試試兩款口味的意式雪糕 Gelato,其中夢幻粉嫩的「Chocoviar 紅莓意式雪糕」糅合紅莓果醬漩渦,拌上牛奶朱古力碎粒,酸甜層次分明,令人心曠神怡。

#### 朱古力工作坊 DIY 匙圈

另外,朱古力控還可以前往 Venchi Facebook 專頁,報名參加 Venchi 在 10 月 18/19 日舉辦的朱古力品鑑工作坊。透 過專業人員指導,參加者將深度體驗朱古 力的絕妙搭配,並親手製作獨一無二的 Chocoviar 匙圈,探索味覺與個性的精彩 碰撞。

## 瑞士品牌LÄDERACH 本港開首店



■門店內有不同口味的整塊大型 朱古力板。



■朱古力板即場以手工敲碎

除了現有的朱古力品牌在港大搞活動,亦有新品牌進駐本港,為朱古力控們帶來驚喜。瑞士高級朱古力品牌LÄDERACH以新鮮製作的朱古力朱古力出名,被稱為「朱古力中的愛馬仕」。這次登陸香港的K11 MUSEA旗艦店,門店內有不同口味、新鮮製作的整塊大型朱古力板,門店內有於開放式玻璃櫃中,並即場以手工敲碎,令朱古力控們眼前一亮。現時香港店內提供的口味包括焦糖榛子、杏仁及開心果配搭牛奶及黑朱古力的經濟極子、杏仁及開心果配搭牛奶及黑朱古力等。特別的是LÄDERACH為本港市場設計的酒心朱古力,內含微醺酒液如威士忌或利口酒,朱古力殼一咬即破,酒香四溢。有興趣的朱古力控,不妨

### LÄDERACH Hong Kong

試試這款香港限定口味。

地 址:K11 MUSEA — 117&LA102 營業時間:11:00至21:00

