



■將中式茗茶及香料等在地元素融入雪糕當中。

■ Chocoviar Mango 芒果朱古力



■ 芒果朱古力意式雪糕

■ 焦糖榛子碎朱古力雪葩

Gelato 新口感

酥脆or辛辣 你點揀？

■ TEEMTONEfai 在上環開設首間實體店。

TEEMTONEfai

海鹽青花椒雪糕顛覆味蕾

本地創意雪糕品牌 TEEMTONEfai (甜筒暉) 迎來十周年，終於在上環摩羅上街開設首間實體店。新店以復古裝潢配合老闆多年收藏，完全是一間小型博物館，讓客人在享用雪糕之餘，可以在店內尋寶，在各式復古物件中尋回童年的記憶。

最令人期待的，是新店帶來的十款新口味。品牌將中式茗茶及香料等在地元素融入雪糕當中，帶來顛覆性的味覺體驗。

茶味系列包含白桃烏龍、荔枝碧螺春及焦糖蘋果大紅袍；川辛及滋補系列則取材自香港百年老字號的上環「源興香料公司」，包括海鹽青花椒、大紅袍川花椒黑芝麻與紅棗紫米，帶有辛辣與麻感的雪糕無疑是一次全新的嘗試。特色雪葩系列則有檸檬甘草薑茶雪葩、野菜蜜椰青雪葩及野莓燈籠椒雪葩，亦有薑汁豆腐花及芒果糯米飯等經典口味。價錢方面，細杯 50 元，可選 1 至 2 個口味，大杯 75 元，可搭配最多三種口味。

Venchi

酥脆朱古力×綿密 Gelato

意大利頂級朱古力及意式雪糕品牌 Venchi 即日起為其王牌經典 Chocoviar 朱古力系列隆重推出兩款承載品牌雙重靈魂的全新常設口味「Chocoviar Nougatine 焦糖榛子碎朱古力」，以及限定登場的「Chocoviar Mango 芒果朱古力」。全新登場的焦糖榛子碎朱古力以絲滑的榛子可可醬為核心，加入香脆的榛子脆糖碎粒，外層裹以爽脆的榛子脆糖外殼與黑朱古力，最後撒上標誌性的 75% 黑朱古力魚子醬狀碎粒，濃郁綿密與香脆口感在口中完美平衡。

而芒果朱古力（限定版）則是品牌打破常規的匠心之作，Venchi 將品牌最受歡迎、熱銷全球的星級意式雪糕芒果口味轉化為朱古力，這款獨一無二的朱古力核心為微酸帶甜的芒果果醬，鋪在含芒果粉的絲滑白朱古力層上，外層包裹着牛奶朱古力外殼，撒上珍珠般閃耀的白



■ Chocoviar Nougatine 焦糖榛子碎朱古力

朱古力魚子醬碎粒，為此創新搭配提供獨家滋味。

此外，Venchi 更將這兩款創新朱古力的絕妙風味延伸至意式雪糕系列，同步推出同款新口味。專為朱古力愛好者打造的「焦糖榛子碎朱古力雪葩」，特濃黑朱古力雪葩配以幼滑香濃的榛子醬，再綴上香脆焦糖碎，將特濃黑朱古力的醇厚魅力、榛子的細緻堅果香氣與焦糖碎的香甜脆感完美融合，帶來絲滑與酥脆交織的豐富口感。「芒果朱古力意式雪糕」結合香滑細膩的芒果意式雪糕與白朱古力珍珠脆珠，充分展現成熟芒果的天然甜美與濃郁果香，再結合白朱古力的香濃風味與輕盈脆感，帶來綿密與香脆交織的層次享受。為慶祝朱古力新成員登場，Venchi 更將於 10 月推出全新互動遊戲，讓大家可以有機會贏取意式夢幻朱古力之旅與限定獎賞，可以先期待住啦！



■ 大紅袍川花椒 黑芝麻味雪糕

■ 大杯 75 元，可搭配最多三種口味。