

## 【米塔法式烘培】

# 有機純天然活酵母烘培，健康又美味

坐落在蘆洲地區的「米塔法式烘培」，專走法式烘培手法，以純天然活酵母發酵，不使用人工酵母，所謂天然酵母就是先利用水果、蔬菜、米麴、麵粉培養酵母，耗費五到七天的時間，培養有機無毒的內餡，養出具有活力旺盛的酵母菌液，再將其添加至麵粉八到十六小時候，製作成富有特殊香氣和風味的老麵團，提升了麵包多層次，麵包彈性和口感也比一般麵包還要來得好，店內招牌的歐式麵包有嚼勁又具有高度柔軟。

店內的歐式麵包是主打星，另外除了歐式麵包和一般傳統麵包以外，還有超人氣伴手禮，其當中最受到歡迎的是「土鳳梨酥」和「傳統鳳梨酥」，土鳳梨用整顆鳳梨下去製作，一口咬下能嘗到鳳梨紮實的內餡，微酸帶甜。傳統鳳梨酥則是循古法製作，口感較土鳳梨酥來得甜，喜歡傳統鳳梨酥的你是絕對不能錯過。另外還有生日蛋糕、虎皮蛋糕接受事先訂製。