

## 產品介紹

### 佩里戈爾頂級冬季黑松露

產自法國上等黑松露產區 Périgord 佩里戈爾黑鑽松露，冬季採收香氣特別濃郁，LA TRUFFE BROSSEE 1ER CHOIX-歐洲星級餐廳指定選用等級。

經過松露之家 Chambon Marrel 以傳承百年秘方烹煮調味，不僅讓松露的香氣更加醇厚，也可將賞味期間延長至三年，雖著時間，浸泡在白蘭地中的松露與酒氣慢慢融合，產生全新風味!

### 法國 Périgord 空運-頂級新鮮黑松露

市面罕見新鮮黑松露，撲鼻的橡木清香是來自法國頂級黑松露產區 Périgord 佩里戈爾的證明，LA TRUFFE BROSSEE 1ER CHOIX 星級餐廳選用等級，法國頂級松露之家 Chambon Marrel 現採直運保留產地風味與鵝黃色仿若和牛油花般清晰紋路，如同黑鑽般在口中綻放泥土芬芳、蒜香、卡門貝爾起士交織的迷人香氣。

- 預購付款成功後，莉亞即向 Chambon Marrel 下訂單，現採空運三日內抵台。
- 珍貴的新鮮松露怕濕氣，建議可跟米一起乾燥封藏，保存於冰箱，最佳賞味期間為 7-10 日內。

### 法國 Chambon & Marrel 乾牛肝菌菇

比起一般蕈菇類，牛肝菌菇多了一股煙燻起土的強烈風味，是義大利人心中的蕈菇極品，餐桌上的珍貴食材之一。生長在森林中的牛肝菌散發著柴燒燻肉的野性香氣，隨著咀嚼橡木、松樹的清香漸漸釋放，上等的牛肝菌菌帽顏色呈深咖啡色，經過法國農業大賽得主-Maison Gordard 專業乾燥處理，香氣更加濃郁，而牛肝菌特殊的甘韻滋味，創造了豐厚的味蕾感受。

### Chambon&Marrel 佩里戈爾頂級黑松露醬

選自法國頂級黑松露產區 Périgord 佩里戈爾黑鑽松露，冬季採收香氣特別濃郁，經過松露之家 Chambon Marrel 以傳承百年秘方烹煮調味，隨著時間，松露香氣與白蘭地慢慢融合變化，產生全新的風味，濃稠的 Les Brisures 黑松露醬含有百分之百頂級黑鑽松露，只需一小匙即可創造嗅覺味覺的幸福感動!

### Chambon & Marrel 松露芥末

以酸葡萄汁液取代傳統醋酸配方發酵而成的法式芥末醬，少了一般芥末的辛

辣，滑順濃稠的口感中有著明顯的烘培堅果香與淡淡的果酸香氣，加入 3% 以上的 Chambon & Marrel 上等黑松露，層次鮮明的口感與濃郁香氣更能帶出食物的美妙風味，適合搭配各式烤物，如烤雞、肋排、燒烤牛肉、日式串燒，莉亞常搭配法國麵包做成聚會小點心，創造味蕾的意外驚喜。

### 法國 Chambon & Marrel 乾牛肝菌菇 250g

比起一般蕈菇類，牛肝菌菇多了一股煙燻起土的強烈風味，是義大利人心中的蕈菇極品，餐桌上的珍貴食材之一。生長在森林中的牛肝菌散發著柴燒燻肉的野性香氣，隨著咀嚼橡木、松樹的清香漸漸釋放，上等的牛肝菌菌帽顏色呈深咖啡色，經過 Maison Gordard 法國農業大賽得主專業乾燥處理，香氣更加濃郁，而牛肝菌特殊的甘韻滋味，創造了豐厚的味蕾感受。

超大容量包裝，讓您可以更划算的價格感受牛肝菌特有的強烈風味。

### 松露馬爾頓鹽

馬爾頓 Maldon 天然海鹽產自英國東南方的 Essex 乾淨海岸，海水自然蒸發後，即可取得片狀鹽花，為避免破壞馬爾頓鹽獨特的結晶，至今仍維持手工採集傳統，與傳承兩百多年的製鹽古法，絕不添加任何人工化合物，小量生產確保最高品質，是米其林餐廳常見佐餐風味鹽。

薄片狀的馬爾頓鹽由三角立體結晶堆疊組成，清脆的質地帶來口齒間的驚喜，入口後瞬間融化成純淨海味。每瓶馬爾頓鹽皆加入 5% 法國頂級黑松露產區佩里戈爾 Périgord 冬季黑鑽松露，濃郁的香氣與直爽的鹹味帶給味覺、嗅覺強烈的雙重刺激，隨著兩側唾腺分泌，一股甘韻從舌根竄出，與食物融合為悠長的美妙滋味。

(可放在商品照片旁簡介)

- 市面罕見高濃度松露鹽，讓松露香氣打開感官，引領舌上味覺饗宴。

### 牛肝菌馬爾頓鹽

馬爾頓 Maldon 天然海鹽產自英國東南方的 Essex 乾淨海岸，海水自然蒸發後，即可取得片狀鹽花，為避免破壞馬爾頓鹽獨特的結晶，至今仍維持手工採集傳統，與傳承兩百多年的製鹽古法，絕不添加任何人工化合物，小量生產確保最高品質，是米其林餐廳常見佐餐風味鹽。

薄片狀的馬爾頓鹽由三角立體結晶堆疊組成，清脆的質地帶來口齒間的驚喜，入口後瞬間融化成純淨海味。每瓶馬爾頓鹽皆加入 5% 牛肝菌，牛肝菌特有的煙

燻起土香與直爽的鹹味帶給味覺、嗅覺強烈的雙重刺激，隨著兩側唾腺分泌，一股甘韻從舌根竄出，與食物融合為悠長的美妙滋味。

## 關於 Chef 莉亞

愛吃是一種天賦，莉亞從小就是個愛吃鬼，受到廚師爸爸的影響，小學開始在廚房嘗試各種料理，最喜歡看到家人朋友品嚐時的幸福表情。

高中時到法國留學，寄宿家庭的奶奶總會準備滿桌的傳統法式料理，每到晚餐時間，莉亞最喜歡纏著奶奶請她分享她的私房食譜，奶奶啟蒙了我對傳統法式料理的熱情，也讓我下定決心進入頂尖廚藝學校 **Ecole Lenôtre** 雷諾特增進廚藝。

**Ecole Lenôtre** 雷諾特在法國有「餐飲界的哈佛大學」之稱，旗下有米其林三星餐廳，以超高比例的 MOF（法國最佳工藝師）師資著稱。在 **Lenôtre** 精進廚藝和米其林餐廳實習的經驗，讓莉亞明白法式料理得以名聞世界正是在細節的處處堅持，法國人對於食材品質、製備流程、衛生環境的要求成就了豐富悠遠的飲食文化。

愛吃的莉亞，特別喜歡手工烹調的食物，希望介紹真正有特色的美味給大家，因此在產品挑選上滋味、品質、新鮮度三者缺一不可，莉亞也會嚴格管控每個環節為大家的食安把關。接下來莉亞將不定期在 [Facebook](#) 上分享莉亞的私房食譜，希望透過美食，和愛吃的你做朋友喲！

## 莉亞的歐洲小舖 品牌介紹

莉亞是名廚師，畢業於法國頂尖的廚藝學校 **Ecole Lenôtre** 雷諾特，並於藍帶和尼斯 **ESCCOM** 進修，對於食材挑選特別嚴格，為了找尋真正用心製作的好食材，也為日後開餐廳做準備，莉亞每年都會參加法國最大的食品展，或到歐洲品嚐各地小農的特色食材。

每次嚐到驚豔的產品，莉亞都會要求到廠商帶我到製備中心參觀，了解每樣食品的製造過程。一般工廠為了符合大眾口味與成本考量，在食材品質與製備流程上都會有所妥協，規格化生產也讓食物的味道單一而失去個性，莉亞希望所有合作廠商都能有一樣的理念「重視品質與獨特風味甚於產量」，因此我也會認真的了解品牌訴求，與廠商取得相當的共識才開始合作，即使要耗費更多時間心力，但這些堅持，讓莉亞歐洲小舖所有的頂級食材都具有獨特而迷人的滋味，對食物品質同樣要求的您，一定不能錯過這些傳承百年，舌尖的無•上•感•動！

## 莉亞嚴選 - Maison Gordard & Chambon Marrel 頂級鵝肝&松露專家

莉亞畢業於法國頂尖的廚藝學校 Ecole Lenôtre 雷諾特，並於藍帶和尼斯 ESCCOM 進修，對於食材挑選特別嚴格，為了引進真正高品質的鵝肝和松露，遍尋了法國各大知名品牌，2015 年初，終於在巴黎法國農業大賽中認識了 Maison Gordard 高達之家與 Chambon Marrel 松露之家，頂級松露自然發散的濃郁香氣，人道放養的鵝肝搭配主廚親手烹調的醬汁，讓我無比驚豔。親自前往 Maison Gordard & Chambon Marrel 位於法國西南的食品製備中心參觀，發現 Maison Gordard & Chambon Marrel 在食材品質與食品安全控管更是嚴格，於是決定帶領台灣朋友們感受頂級食材在味蕾上綻放的無·限·驚·喜。

### Maison Gordard & Chambon Marrel 百年風味 X 高標食安控管

1978 年，Maison Gordard 成立於法國頂級黑松露產區 Périgord 佩里戈爾附近的 Gourdon 古爾冬，堅守法國頂級食藝文化，結合現代安全農業衛生管控，不斷獲得多項認證標章肯定。

Maison Gordard 以提供最高品質食材為目標，一本機密食譜搭配主廚手藝，細緻展現機械量產無法比擬的風味層次，讓顧客從舌尖感受 Périgord 佩里戈爾風靡世界的文化特色。

Chambon Marrel 為 Maison Gordard 的松露品牌，在 Périgord 佩里戈爾悠久的松露生產歷史占有相當重要的角色，至今依舊以豬當作「獵」松露的氣味偵查師，因為獨特的風土環境，Périgord 佩里戈爾生產的松露風味相較其他產區更顯強烈，層次分明的蕈類清香，獲得世界最頂級的評比，而 Chambon Marrel 挑選的黑松露為 Périgord 產區的上上之等，更是台灣市面上少見的頂級之選。