

Truffles德菲丝

有位西班牙的公主嫁入法国皇室，因初离故土，婚后不思饮食。国王爱妻情切，出尽百宝仍不见效，便命御厨研制新品，并要求将西班牙公主带来的可可豆融入法式甜点的制作，为求一解公主的思乡之情。御厨在遵照国王旨意的同时，更突发奇想地以法国皇室喜爱的珍贵食材“松露”的形状，制成了别具特色的巧克力。这种巧克力便被命名为Truffles，即法语中“松露”的意思（英语为Truffles）。后来，这种巧克力的制法流传到民间，保留至今，这就是“德菲丝”的由来。

德菲丝源起那位国王对公主真诚的爱情，用心深巨。我们誓将用德菲丝的臻味展现对爱的见地。希望您能借由德菲丝松露巧克力感受到我们心目中的爱：纯正、浓郁，但不过腻；温润细腻，虽甜中带苦，但不禁享受沉浸其中的每一秒。

这样温和浓厚的爱，充满了真挚而非妖娆，不仅限于爱情，更存在于家人、朋友之间。所以，越来越多的朋友愿意用德菲丝馈赠亲友、爱人，来表达和传递真诚、质朴的爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/truffles-748926.html>