

Blondel

当我们品尝Blondel巧克力时所有人都会惊讶其入口即化，柔软顺滑以及令人清肺的余香。这一切仅源于Blondel从一开始就一直保持了巧克力的原始制作方法和工艺，坚持采用上等待选可可豆，坚持严格的纯手工技术，坚持大师精心制作的原则。

Blondel巧克力大师 Bastien Tilbault 称巧克力是“有生命的原料”，其随各种条件而变。因而只有通过手工制作才能感受到巧克力的灵魂，能在各种条件下制造出各种美味巧克力。诸如Blondel巧克力锤，依据每天不同的状况，在巧克力大师精心精艺的手工制作下结合巧妙改制的用于冷却的大理石表面，使得每款巧克力锤无论是厚度硬度还是口感与香味都能达到境界。

Blondel160多年来就这样日复一日的以其精湛的工艺及艺术般的制作为每位巧克力热爱者提供美味而又消魂的纯手工巧克力。

上海瑞中国际贸易有限公司成立于2014年，是一家外商全资投资注册的贸易公司，主要经营瑞士食品等各种商品的贸易与经营管理，并与瑞士Blondel于2014年4月签署了Blondel巧克力系列产品在大中华区的独家代理经营。继于2014年5月在上海新天地开张了Blondel在中国的首家专营店。专营店一开业便受到上海巧克力热爱者的追捧。Blondel巧克力以其传统与独特深受消费者的喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/blondel-812082.html>