

## 费罗伦

八十年前，在1931年，法国巧克力大师圣·费罗伦先生在巴黎创建了费罗伦（CFB）巧克力工厂。作为真正的巧克力大师，费罗伦先生将自身的高深的创新精神、艺术才华、和专业技术与巴黎的罗曼蒂克融合到一起，创造出世界闻名的法国松露巧克力！

经过三代人的不懈投入和精心打理，今天的费罗伦巧克力工厂已经成为巴黎地区世界闻名的巧克力生产中心。费罗伦工厂生产的优质巧克力产品包括：世界的法国松露巧克力、时令特制巧克力、有机巧克力、和其它各类礼盒。每年工厂都有新的产品和包装推出，每一款新品，都可以展现费罗伦的专业、经验、天赋和传统! 经过多年努力，费罗伦工厂开发出很多有机时令巧克力。受到法国环境监测和认证组织(ECOCERT)的认证，并授予证书! 经过八十年的发展和壮大，费罗伦的销售网络已经遍布法国和世界。坐落于巴黎近郊的，费罗伦工厂，融生产与储存于一体，常年温控。便捷的位置，让费罗伦的巧克力产品，通过戴高乐国际机场顺利运往世界各地。为确保产品质量和客户满意，费罗伦工厂贯彻和实行量和卫生安全控制体系(HACCP system)，国际食品标准第五版(IFS V5)，和BRC全球食品卫生标准第五版认证!

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/fll-245314.html>