

品味可可，尽享浓醇

瑞士莲Excellence诚意推出特醇排装可可含量为78%及90%的黑巧克力



瑞士莲Excellence巧克力大师

有人说享用巧克力的过程是唇齿相阖的乐章，那一枚黑巧克力则注定成为乐章中最富情感的咏叹调。

为了探究黑巧克力的奥妙，谱写最为浓醇惊艳的口感。瑞士莲巧克力大师倾注了对于美食的热忱，在环球旅行中寻觅灵感并不断尝试。他使用来自厄瓜多尔、马达加斯加、加纳和加勒比群岛的优质可可豆进行了大量的实验，最终于1989年制作出了一块卓逸非凡的黑巧克力。这款黑巧克力口味甘醇、质感浓郁、余韵持久，因而被命名为瑞士莲Excellence特醇排装黑巧克力——这也是唯一配得上这款优质巧克力的名字。而在这之后，历代瑞士莲巧克力大师们也遵循先辈的道路续写着这个传奇，以不同可可含量的黑巧克力，满足巧克力爱好者独特的偏好，绽放他们不与人同的味觉体验与精神愉悦。

2017年8月，瑞士莲又在中国市场推出两款Excellence特醇排装可可黑巧克力——78%和90%，从而给予黑巧克力爱好者更多的选择。至此，瑞士莲Excellence特醇排装系列在中国的产品线囊括了50%、

70%、78%、85%、90%以及99%等不同可可含量的黑巧克力，及橙味和海盐味黑巧克力，可谓不一而足。

瑞士莲特醇排装78%可可黑巧克力原产于法国，因其浓郁的色泽与迷人的芳香而与众不同。其配方绝妙平衡了可可的口味，饱满但不过于强烈，同时伴随着无尽丝滑的流动感。一枚入口，馥郁的香气瞬间充盈味蕾，精心调配的黑焦糖及花香香调，清新回甘，悠远而绵长。

另一款瑞士莲特醇排装90%可可黑巧克力则来自德国，尤其适合味觉灵敏的黑巧克力艺术家。馥郁的可可芬芳最是细腻醇厚，带来浓烈的味觉体验；再适当地缀以香草及焙烤果仁的香气，自然和谐的芬芳如乐音般次第绽放。微微的酸苦，最适合搭配牛奶基底的咖啡一起品尝。

两款高可可含量的特醇排装黑巧克力，代表着瑞士莲对于品质的追求，对于人本的追求。运用独特配方，缔造黑巧克力的完美典范的同时，瑞士莲期冀为每个人寻一首良曲，觅一口浓醇。而当那块黑巧克力最终在口中慢慢融化，你所体味的不仅仅是精湛的技艺，更应是为一个人而生的鲜活激情。

