

乳酪拼盤

CHEESE PARTY



帕瑪森乳酪



切達乳酪



寇比捷克乳酪



摩佐乳酪



胡椒傑克乳酪



紅切達乳酪



德式香腸



冷蹄



牧風



黑胡椒腿肉

寇比傑克(colby jack)

- 產品概述

寇比傑克乳酪是結合了蒙特里傑克乳酪與一款原產自美國威斯康辛州味道類似英國切達乳酪的寇比乳酪Colby Cheese，融合了蒙特里傑克乳酪的柔軟質地與寇比乳酪的濃郁香氣。

- 運用方式

可以切丁單吃，以乳酪拼盤方式供應，亦可夾在三明治或漢堡中

- 搭配食材

蘋果、西洋梨、葡萄、番茄、紅酒、啤酒



紅切達乳酪(cheddar cheese)

- 產品概述

味道濃厚、有堅果和奶油香味、質地稍硬

- 運用方式

可以切丁單吃，以乳酪拼盤方式供應，亦可三明治裡面的夾料、加在義大利麵中融化作為醬汁材料

- 搭配食材

蘋果、葡萄、蘇打餅乾、果味重的白酒
或清淡的紅酒、蘋果西打、啤酒。



切達乳酪(cheddar cheese)

- 產品概述

味道濃厚、有堅果和奶油香味、質地稍硬

- 運用方式

可以切丁單吃，以乳酪拼盤方式供應，亦可三明治裡面的夾料、漢堡夾料、加在義大利麵中融化作為醬汁材料

- 搭配食材

蘋果、葡萄、蘇打餅乾、果味重的白酒



蒙特利胡椒傑克 (monterey jack)

- 產品概述

傑克胡椒乳酪是將蒙特力傑克乳酪加進了墨西哥辣椒，乳酪奶香中帶有墨西哥辣椒特有氣味，乳酪裡吃的到辣椒顆粒。

- 運用方式

可以切丁單吃，以乳酪拼盤方式供應，亦可三明治夾料

- 搭配食材

新鮮水果、蘋果酒、汽泡酒



摩佐乳酪(mozzarella)

- 產品概述

質地柔軟、可塑有彈性、易碎、味道很像牛奶。

- 運用方式

可以切丁單吃，以乳酪拼盤方式，亦可切碎後放在披薩上烤食

- 搭配食材

番茄、火腿或臘腸、清淡的紅酒



帕瑪森乳酪(Parmesan)

- 產品概述

有奶油、核果的甜味，味道隨著熟成時間而加強，質地易碎、會因時間而越來越硬。

- 運用方式

可以切丁單吃，以乳酪拼盤方式供應，亦可磨碎後用在各種料理中

- 搭配食材

葡萄、無花果、核桃、麵包棒、紅酒、咖啡



胡椒腿肉

- 產品概述:

完整的前腿肉塊剔除筋膜後，以精純黑胡椒粒調配上等香辛料醃漬而成，肉汁豐盈，咬感特佳。

- 運用方式:

產品已熟，可直接切片擺盤食用，亦可切丁煮西式濃湯。

- 搭配食材:

搭配蔬菜、起司食用



德式香腸

產品概述:

本產品為百分之百純肉製品，不添加澱粉及其他增量劑，粗顆粒肉質，咬感扎實，鮮脆多汁，加上獨特醃燻香味，為西式香腸之極品。

運用方式:

本品已熟，以油煎熟或微波加熱即可食用

搭配食材:

可搭配麵包、生菜、起司食用



冷蹄

- **產品概述:**

特選膠質豐富的豬前腳蹄膀，施以鹹淡適宜的簡單調味，去除骨頭的製作方式，讓每一口都實實在在。

- **運用方式:**

產品已熟，可直接切片擺盤食用

- **搭配食材:**

可搭配蔬菜、起司食用



牧風里肌

- **產品概述:**

高級產品，由整塊背肌肉心調味燻製而成，質地結實，而咬感特佳，獨特煙燻香味與捆繩外觀，更增添其高級品味。

- **運用方式:**

產品已熟，可直接切片擺盤食用

- **搭配食材:**

搭配生菜、水果、起司 食用



紅酒

- **產品概述:**

酒質濃郁醇厚，芳香的黑梅、香草甜及黑胡椒章味；並帶有柔軟的煙草及薰香，剛柔並濟地蘊於其深沈的紅寶石色澤中。置於法國橡木桶陳年的頂級施赫，酒體圓熱的單寧酸味，

- **搭配食材:**

起司、肉品等



荷蘭煙燻乳酪

- 產品概述:

有煙燻的風味，可以切丁單吃，切片夾麵包土司

- 搭配食材:

麵包、啤酒、紅酒..等等



beerenberg果醬(藍莓)

- 產品概述:

Beerenberg是澳洲頂級果醬品牌全球有24國、300家以上五星級飯店使用 摘採澳洲當地自家農場新鮮風味水果、遵循傳統古法製作，天然、健康、美味，堅持不添加人工色素、香料、防腐劑。

- 搭配食材:

麵包、餅乾、起司

