

華泰大飯店集團與小農廠商「旺萊獅」攜手合作 超越傳統 以翻轉為概念 推出太陽造型「華泰鳳梨酥」 揉和土鳳梨與冬瓜醬 搭配金鑽鳳梨果乾 呈現恰到好處的酸甜

【新聞稿】

鳳梨酥一直是台灣人的伴手禮首選，也是許多老饕日常生活中愛吃的點心，華泰大飯店集團旗下「驢子烘焙坊」為提供消費者更多元的甜點及伴手禮選擇，特別與鳳梨果乾廠商「旺萊獅」攜手合作，推出酸甜適中、太陽造型的「華泰鳳梨酥」禮盒，共6入售價780元，每日限量販售，將於2020年12月14日正式上市。

鳳梨酥產品發想 源自主廚最美好的味蕾記憶

「華泰鳳梨酥」的產品發想，源自於華泰大飯店集團西餐主廚蔡泰源，從小到大蔡主廚最喜歡吃的點心就是鳳梨酥，酸酸甜甜的滋味與細緻酥脆的口感，是他最美好的味蕾記憶之一。然而，他觀察到市面上的鳳梨酥外觀與口味總是大同小異，於是大膽提出「翻轉鳳梨酥」的概念，結合鳳梨果乾、研發創新滋味，以「熱情的太陽」為意象，設計出直徑約6公分的圓片造型，並將鳳梨餡展現在外，做出一款讓人看一眼就知道是華泰大飯店集團出產的「華泰鳳梨酥」。

研發耗時一年餘 首家與小農廠商合作的飯店集團

「華泰鳳梨酥」研發耗時一年餘，經歷無數次跨部門試吃、比較甜度及酸度，在製作鳳梨果乾的過程中發現，因鳳梨果乾為加工品，唯有選用產地第一批出產的鳳梨，並仰賴果農對於鳳梨與產地的專業知識，才能順利烘烤出最細膩的鳳梨果乾。華泰大飯店集團因此決定全台獨家與具有豐富鳳梨果乾製作經驗的小農廠商「旺萊獅」合作，由華泰大飯店集團旗下「驢子烘焙坊」團隊設計鳳梨酥比例、製作內餡及酥皮，搭配「旺萊獅」自產地嚴選烘烤而成的金鑽鳳梨果乾，目前的果乾選用南投出產的鳳梨，冬至後則選用屏東，明年四月後以台南、高雄為主，七月後以嘉義、台東、花蓮為主，十月至冬至前選用南投；如遇天氣或雨量因素再適時調整。

揉和土鳳梨與冬瓜醬 搭配金鑽鳳梨果乾

有別於市面上偏酸或偏甜的滋味，「華泰鳳梨酥」使用少許冬瓜醬以獨家比例製成內餡，同時溫潤了「開英種」土鳳梨的微酸，成就出恰到好處的酸甜；此外，加入日本柚子絲點綴其中，讓口感更富層次。自製酥皮中夾入飽滿鳳梨餡，酥皮外再放上經過約48小時低溫烘烤的旺萊獅金鑽鳳梨果乾，層層疊疊口感交織，果肉厚實、甜而不膩，讓人滿口盡是馥郁鳳梨香氣。獨一無二的外觀與口感，為此華泰大飯店集團也同時進行專利申請。在歲末年初，華泰大飯店集團希望以「華泰鳳梨酥」代表台灣人好客的心意，除了作為年節或生活中的伴手禮傳遞情意，也象徵在新的一年里帶來好運，迎向嶄新的契機。

附件：華泰大飯店集團【華泰鳳梨酥禮盒】6入 780元

上市時間：2020年12月14日

訂購專線：0903 393 098

華泰大飯店集團 L'IDIOT BAKERY 驢子烘焙坊

台北市中山區林森北路369號1樓

www.lidiotrestaurant.com

宅配服務：

- 常溫宅配1-3盒加收100元運費，4-6盒加收200元運費，依此類推，單筆訂購滿萬元免運費（限同一日期、同一地點）。
- 宅配地區以台灣本島為主，如需宅配須於3天前訂購並完成付款

注意事項：

- 每日限量供應
- 華泰大飯店集團保有對本商品及相關內容與優惠方式最終解釋、修正之權利