海報設計

直式，主要是宣傳貝果

目前有6種口味，品項會再增加，希望手繪圖感覺，能一直通用

原味貝果

藍莓乳酪可可貝果

可可貝果

椒鹽乳酪貝果

起司貝果

羅勒起司貝果

貝果特色：

採用天然酵母魯邦液種與特製法國老麵種，

低溫發酵12小時隔天製作，製作過程不加酵母，完全是讓自己培養的菌種來自然發酵，

除了老麵風味濃郁外，口感更是有嚼勁，吃到後面會有回甘的清甜。

大型海報

做出讓人感動、健康、幸福的麵包

不加人工香精、不加防腐劑

採用加拿大紅春麥進口麵粉

採用德國天然發酵奶油SGS檢驗認證油脂標章

採用法式歐式日式台式綜合製作工序

麵包特質：

一，採用古法製作天然魯邦酵母菌種，每日低溫培養12小時散發出濃濃的發酵酸味也就是乳酸菌使人體容易吸收促進腸胃消化幫助胃酸之平衡不反酸，杜絕現在市場上的人工酸粉及人工發酵菌。

二，口感及麥香味我們也使用日本師傅相傳培養的老麵製作低溫發酵24小時，加入每個法式歐式鄉村麵包來提升麵包的麥香及Q彈的口感，利用古老的製作工序來取代人工製造的添加劑，做出人敢吃的麵包。