

菲荷林的乳質來源

菲荷林牛奶巧克力的乳質來源

菲

荷林重視”永續經營”，我們認為自然資源應該遺留給後代。因此在生產牛奶巧克力的過程中，我們也積極努力的實踐永續經營的原則。菲荷林與聯合



國科教文組織－瑞士中部第一個也是唯一的生物圈保護區－”恩特勒布赫”(UNESO Biosphere Entlebuch)合作,使我們能夠確保使用高品質的牛奶來製作其獨特且高品質的牛奶巧克力。

牧場牛奶品質

牧

場的乳牛每日在大片草原上享受著新鮮空氣、飲用乾淨的水以及多達100種以上的新鮮草植,而非發酵飼料,例如:青貯飼料、糧庫飼料等。因此其提供的牛奶品質極為新鮮,風味更佳。



採集到製作過程

牛

奶巧克力所使用的奶粉是來自約100位被挑選出的恩特勒布赫的農夫,在夏天當牛隻在廣大草原享受風景的時候進行擠牛乳,收



集的牛乳透過最新進的高溫殺菌技術,使得其牛乳的獨特及多種風味能完整保存。其新鮮的奶粉直接送往菲荷林的工廠,使得我們可以直接進行巧克力製作,生產出其口感獨特的牛奶巧克力。