



欧洲皇室御品 松露
The Royal Truffle

作为天地精华的松露，已经超越了食材本身，已变成了一种身份，一种仪式，一种能量……

从诞生到生长、从采掘到餐桌，人们无不对它怀有敬畏心、尊崇感……



松露传奇 *The Royal Truffle*

最珍稀的菌类——“皇室御用品”

全球产量仅为虫草1/4，只被少数人而享有，在欧洲，是皇室贵族的御用顶级食品，上品松露仅占全部产量的5%。

最昂贵的食材——“餐桌上的钻石”

欧洲的顶级餐厅如果没有松露，一定让人怀疑其奢华度，豪华宴席缺少松露会被视为失礼，用松露提香的每道菜肴，没有低于200美金/道，价格昂贵，堪比钻石。

最情欲的味道——“植物雄性酮”

松露蕴含丰富的植物雄性酮（植物荷尔蒙）。所以松露的采掘是通过训练有素的雌性猎犬来完成的，它会因为受到雄性激素味道吸引而刨开泥土，连40—100厘米的泥土也没法阻挡它的气味散发。

最神秘的能量——“闪电的女儿”

松露是埋藏在高海拔森林地下的能量体，当它进入成熟期时，直径范围1米内的植被会被烧焦，仿若被闪电击中次年重新生长，学者认为这是由于它与树产生共生关系后，释放的某种荷尔蒙摧毁了其它的植物，这不得不让人惊叹一颗小小的松露竟然蕴含如此巨大的能量。



松露的生长

越是巨大的成功越需要满足更多的条件，松露也不例外，松露生长过程即是一场洗礼，雨水、土壤、矿物质、共生树种、土壤的酸碱值，稍有改变就不能生长。

松露的诞生

我们有理由相信，扎根越深的物种越能吸纳超乎寻常的能量。松露至今无法人工种植，它把菌丝撒在松树、橡树、栎树等树种的根系，并通过这些共生树种的根部获得营养，它与树共同呼吸、成长，一点一点的把整片森林的味道及能量转换到体内。

松露的采掘

这与其说是采掘，不如说是对自然馈赠的一次膜拜。每次松露的采掘季节，山民们都会举行盛大的采掘仪式，来感谢大自然的馈赠，然后隔日沐着五点的晨雾，带着训练有素的猎犬，到海拔3000米左右的森林里寻找这精灵般的食物。

The Story of Truffle

松露传说

The more great success is, the more necessary to meet more conditions, truffle is no exception truffle growth process is a baptism, rain, soil, minerals, symbiotic tree species and soil PH value, a slight change cannot grow.

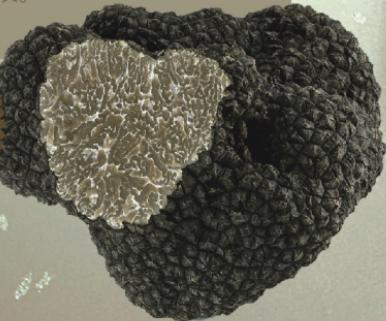


松露五星钻石标准

The fivestar diamond standard

选料及加工技术

- ★选择在松露出产的最优季（12月份）进行采掘。
- ★选用孕育期在6个月以上，尺寸大、饱满的成熟松露，采选率只有1.5%。
- ★选用纹路清晰、细致的极品松露（可用鉴定笔仔细查看）。
- ★从采掘到加工只有1天时间，保证了松露干品的新鲜度。
- ★采用超低温升华干燥技术处理，迅速将产品降至低温并升华干燥，从而保护营养成分不受损失，保持原汁原味，口感鲜美。



The fivestar diamond standard

顶级奢侈食材 顶级商务馈赠

让您的客人享受欧洲皇室般的尊贵
让你的生命感受天地精华的滋养



The Royal Truffle

春山夏木

| 白松露 | *The Royal Truffle*

色泽带奶油般的乳黄，异香扑鼻，细腻多变，极为珍贵。按钻石标准采选，只有极少数人享用。



| 黑松露 | *The Royal Truffle*

色泽介于深棕色与黑色之间，有大理石一般细腻优美的花纹，它散发的多维度香味，同样将带给您难忘的味觉体验，按钻石标准采选，全球年产仅1500公斤左右。



松露直接食用

可以每次加入一片泡开水或直接食用，这是最营养的吃法，你可以静心体会每一层面的香气及每一肌理质地组织结构。

松露泡酒

您可采用朗姆酒、干邑或其它上好的基酒泡松露，以盖过松露为佳，两三天即可饮用，有益精气助阳，强身壮体。

松露泡普洱茶

松露配上好的普洱，两种不同醇厚及沉香的撞击，将带来浸入灵魂的味觉体验。

松露煲汤

在煲汤时可以加几片放进去，它特殊浓郁的味道将渗透在汤里，起到提味的作用，最好在要起汤时再加入。

更多料理

详见：

<http://www.bxfood.cn>



松露食用指南

松露的味道是多维度的，麝香、酵母、大蒜、情欲、森林……当所有的味道都不能形容它时，人们称它为“天堂的味道”。它也是一种重要的养生食材，里面所含的雄性酮有助阳、调理内分泌的显著功效，含有的鞘脂类化合物、多糖、多肽、三萜能增强免疫力，抗肿瘤细胞毒性、抗衰老、疲劳，防动脉硬化等作用。





- 古希腊时期，雅典人以松露作为供奉爱神维纳斯的贡品。
- 十五世纪，英王亨利八世每天甚至要吃一磅的松露。
- 十七世纪，据传拿破仑大帝因松露得子，自此松露名扬欧洲。
- 1929年，莫拉会把每年采到的白松露王送给一位当年的风云人物，包括丘吉尔、玛丽莲·梦露、希区柯克、帕瓦罗蒂和戈尔巴乔夫，从而赢得他们的青睐。

The Royal

松露与名人

- 2005年，胡应湘夫妇用125万港元投得白松露菌，并在香港中环丽嘉酒店摆下豪门夜宴，邀请40多名老友记齐来细尝这个“一口一黄金”的极品松露王。
- 2007年，港商李思廉联合几位商人用163.3万港元，拍得750克白松露菌。
- 2009年，意大利一块0.75公斤白松露菌在欧洲竟拍出了10万欧元价格。
- 2010年11月14日，意大利北部Alba，传统的松露拍卖会，一块重0.9公斤的白松露拍出了10.5万欧元的价格。
- 2010年11月27日晚，16组来自意大利的白松露菌，供澳门、伦敦和罗马三地嘉宾通过卫星直播竞投，澳门“赌王”何鸿燊以33万美元，竞得两块共1300克重的“白松露菌王”。



作为天地精华的松露，已经超越了食材本身，
已变成了一种身份，一种仪式，一种能量 · · · · ·
从诞生到生长，从采掘到餐桌，
人们无不对其怀有敬畏心、尊崇感 · · · · ·



销售规格及价格：

春山夏木白松露：25克/瓶x4瓶/盒 全国统一销售价格：¥16800

春山夏木黑松露：30克/瓶x4瓶/盒 全国统一销售价格：¥6600

春山夏木黑松露：30克/瓶x2瓶/盒 全国统一销售价格：¥3600

产地：云南省大理自治州

生产商：浙江百兴食品有限公司

生产地址：浙江省丽水市庆元县工业区5号

浙江百兴食品有限公司
浙江省骨干农业龙头企业

服务电话：400-889-6667
产品网站：www.bxfood.cn