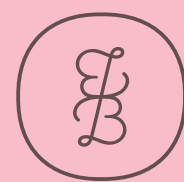
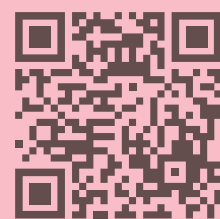


BonBon 口味介紹

◆ 實際口味及花色，依門市實體販售為主



BOÎTE À BIJOUX
珠寶盒法式點心坊



水果軟糖 Pâte de Fruits



青蘋果
Pomme Verte



綜合柑橘
Agrumes



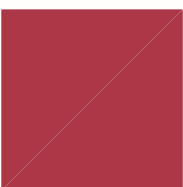
番石榴
Goyave



玫瑰荔枝
Rose Litchis



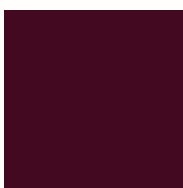
芒果百香
Mangue et Fruit de la Passion



覆盆子
Framboise



香蕉百香
Banane et Fruit de la Passion



無花果
Figs

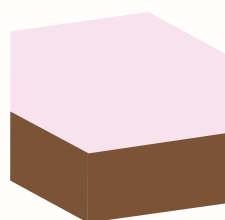


白蜜桃
Pêche

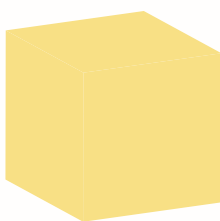


森林莓果
Fruits des bois

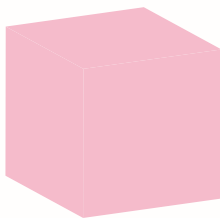
棉花糖 Guimauve



覆盆子巧克力棉花糖
Framboise Chocolat



百香果棉花糖
Fruit de la Passion



紅櫻桃棉花糖
Cerise Noire

巧克力 Chocolates

◆ 實際口味及花色，依門市實體販售為主



孟加拉 Manjari

64%巧克力與覆盆子軟糖的完美結合，
經典風味不可錯過。



厚皮香蜜 Chocolat Miel

來自台灣台東的厚皮香蜂蜜，
與法芙娜巧克力相輔相成。



伯爵茶 Earl Grey

伯爵茶葉精心蒸煮拌入充滿莓果香氣的
64%巧克力，襯托出清新佛手柑風味。



艾爾帕寇 Alpaco

以66%巧克力為基底，再以細緻花香
味點綴。



蒸菁綠茶 Stemmed Green Tea

甘醇濃郁的巧克力帶入優雅而細緻的
茶香，是喝茶也是品嚐巧克力。



杏仁榛果 Praliné Noisette

杏仁和榛果製成的巧克力內餡，帶有
細緻的脆粒，為經典的巧克力風味。



BOÎTE À BIJOUX
珠寶盒法式點心坊



柚子榛果 Noisette Yuzu

清新的柚香遇上渾厚的榛果，
意想不到的美好滋味。



荔枝 Litchi

將甜美的荔枝香氣溶入微苦的巧克力中，
濃郁而迷人。



覆盆子 Framboise

充滿莓果味的64%巧克力拌入覆盆子果
泥，每一口都嚐到覆盆子的風味。



瓜納拉 Guanaja

70%的黑巧克力與40%的牛奶巧克力
調和，苦甜中帶點焦糖風味。



蘭姆酒 Jivara

將蘭姆酒的香甜包裹在牛奶巧克力裡，
一口咬下就能散發出微醺的香氣。



阿拉瓜尼櫻桃 Araguanni

微苦巧克力中加入甜美的櫻桃白蘭地，
甜蜜微醺帶著淡淡烘焙調。