



市政厅的公证仪式和教堂里的宣誓结束后,塔楼上响起了响彻云霄的婚礼钟声。一对新人,在神父的祝福下,同亲朋好友们一道驱车赶往卢瓦河畔。那里好景如画,最肥美的鱼儿已经上了钩,炉灶上“吱吱”地炖着乳酪浓汤,大箱的葡萄酒和香槟正源源不断地运出地窖。爱吃爱喝爱社交的法国人,终于又等来了一场城堡里的盛大婚宴。



我最好朋友的法国婚宴

文 / 蛭蛭

山坡上的冷餐会

论排场,讲究的法国人一点也不输给咱们中国人,18世纪的老城堡被包了下来,城堡外绵延无边的绿色草坡成了露天派对举办地,从巴黎雇来的厨子已经布置好了冷餐会,草莓被做成鲜红的花球,还有南部来的蜜桃、杏子、小芭蕉和黑樱桃。白色制服的帅哥侍应生,正忙不迭地为每个人斟酒,干邑、白葡萄酒、红葡萄酒、粉色气泡酒,甚至依云水,认识的不认识的相互碰一下杯,说“亲亲”,是法语里最俏皮的敬酒词。

冷餐会也是牵线做媒的好时候。羞涩的夏特尔小伙子和巴黎大学来的姑娘是这次要撮合的对象,他为她递一杯香槟和一颗熟透的李子,借机就说上了话,然后自然而然地在她的身边坐下。人们隔着酒杯隔着白玫瑰隔着蓝奶酪,笑意盈盈地偷望着他们。

抹着鹅肝酱的餐前小点和牡蛎成了主角。吃牡蛎是个技术活,先得将它完整不漏汁水地撬开,用另一半壳将肉挑起,挤一点鲜柠



檬汁在上面,然后连汁带肉一下吸入口中。新郎的父亲曾说自己儿子是个连“牡蛎都撬不开的小子”,如今这家伙却终于尘埃落定,立业成家了。对于一个独自带大两个孩子的男人来说,有什么比这个更能让人欣慰的呢?老头不擅长说什么煽情的话,只是一个劲儿地与大家干杯说谢谢,并祝大家好胃口。

夜宴

卢瓦尔河谷如诗如画,等天终于暗下来了,城堡里点起了蜡烛,成了巨大的舞台;往日寂静空荡的老房子里,转眼就有了觥筹交错和欢声笑语,仿佛也沾染上了喜气洋洋的心情。

特别约请的乐队奏起欢快的曲子,亲朋好友们纷纷放下手中的礼物,一一按着台卡上的名字落座。番茄乳酪冷汤、烤蔬菜配银鳕鱼、各色软硬奶酪和甜点,即使是婚宴,菜式也毫不铺张,仍然像家常的四道。法棍面包仍然是铁定的配角,只是形状比平时别致了很多。不同寻常的却是新人席间的致辞、祝酒以



及感谢,关于友情、关于爱情、关于亲情,听得台下的人时而唏嘘时而畅笑。

入夜,灯光暗去,喷着烟火的婚礼蛋糕被抬了进来。这恐怕是最法国式的喜糕了,用奶油小饼垒成高高的圆锥形,浇着金黄的麦芽糖,上面贴着大朵的糖玫瑰,顶端立着一对含情的璧人。喜糕的四周围绕着各色甜点,可可的、咖啡的、覆盆子的、草莓的、车厘子的……

小孩儿吃得满脸都是奶油,从此她觉得结婚是一件甜蜜而有趣的事儿,可眼皮却再也撑不到深夜的舞会了;大人们还意犹未尽,彻夜在欢快的法国香颂中激情舞动;窗外,礼花砰然绽放,于天幕之间绘出心心相印的形状……

上海“瑞莱新侨”食品,其前身就是享誉沪上的“新侨食品”。16年前,“新侨”食品以独一无二的雄姿,在上海浦东的热土上展翅启程,成为第一家由外资经营管理,专业从事生产、销售各类中西式糕点的企业!

“瑞莱新侨”唱新歌 隆重推出“益乐多”

岁月如歌,持续发展壮大的“瑞莱新侨”食品今天再次以全新姿态,隆重推出融健康、创新理念的“益乐多”蛋糕。

“益乐多”蛋糕的奶油中添加了“国内首创、国际领先”的专利优质菌种——双金 LA-BB 菌(嗜酸乳杆菌和两歧双歧杆菌)。双金有益菌与人体有极高的亲和力,添加到蛋糕中能促进消化吸收。作为人体必需的有益菌,一方面消灭有害菌,保护营养不被“偷走”,同时又能帮助肠胃消化奶油等含油脂和糖的成分,分解成对人体有益的维生素、肽和氨基酸,能降低脂肪,保持肠道微生态平衡。

今年“国庆”期间,“瑞莱新侨”推出的“益乐多”蛋糕有紫薯、南瓜、酸奶三种口味可选,并已悄然成为沪上俏丽女性的“新宠”!其内含的优质菌种是经过国家权威机构认证的健康食品。其全新的口味,介于奶酪和冰激凌之间,口感更为绵长润滑、细腻香甜;“益乐多”蛋糕的规格有 6-12 英寸不等,如果您是独自享用,那口味相同、小块的“益生菌冰点”系列倒是不错的选择。

也许有人会担心,高科技的含量、考究的制作,会不会使“益乐多”的售价比其他蛋糕贵呢?不会!因为事实上,“益乐多”的推出是“瑞莱新侨”追求创新、感恩新老顾客的一份真情实意,价格虽与其他蛋糕一样,但却能让每个消费者得到又一份绿色、健康的呵护。

“益乐多”健康蛋糕既给了大师们一个更

瑞莱新侨“益乐多” 健康美味新体验

文 / 丁汀 垂馨

大的创造空间;也给了“瑞莱新侨”又一个独创的机会;更给了食客们一份全新的健康美味体验!之所以选用南瓜、紫薯做配料,因为,它们是众所周知的高纤维绿色食品。

其中,紫薯被世界卫生组织评定为人类最健康食品。它的天然紫色,为“益乐多”蛋糕平添了一份雅致;至于南瓜,则能消除致癌物质亚硝胺的突变作用,并助肝、肾功能的恢复,增强肝、肾细胞的再生能力。最后,漂亮美眉一定爱听,此二物本身帮助消化、益于减肥,且自带甜味,做成的蛋糕,其糖分比例也相应减少;品着“益乐多”,你依然可以说:“好身材也可以吃出来”!

值得一提的是,“益乐多”蛋糕坯子中添加了大豆蛋白,并以低聚果糖替代了白砂糖,经过上海市质量监督检查技术研究院的检测,和其他普通产品相比,“益乐多”蛋糕中的蛋白质含量增加 32.5%、膳食纤维含量增加 10%,而蔗糖含量则下降了 6.8%。

继往开来 “瑞莱新侨”创辉煌

日臻壮大的“新侨”之所以能有如此的大手笔创新,当然是依托着深厚的企业文化和强大的工艺技术力量。如今“瑞莱新侨”更是承载着继往开来、励精图治的重任。眼下的“瑞莱新侨”已拥有 2 万多平方米的生产基地,并创建了集生产、娱乐、园林为一体的现代化绿色中央工厂,已成为焙烤业现代化生产的典范企业,并建成了近百家直营门店的销售网络,形成了以上海为中心,辐射长三角地区的强大销

售链,并在南京、常州、苏州等地都建有旗舰店、品牌店,年销售额一举突破 1.2 亿元。朝气蓬勃的“瑞莱新侨”人始终以“创品牌、拓市场”为战略主导,坚持“没有最好,只有更好”的质量方针,领先于业内通过了 ISO9001 和 HACCP 质量体系认证,2006 年又首家通过了 ISO22000 食品安全管理体系认证,树起了食品行业追求品质管理的新标杆。

16 年以来,“新侨”连续八年荣获中国名牌月饼,连续四年荣获上海市名牌产品、连续两届荣获中国国际烘焙技术比赛团体金奖及名列全国十佳特色饼房的荣誉,这无不渗透着每一位“瑞莱新侨”人的智慧和辛劳,尤其,作为企业的领头羊,充满朝气的年轻老总陈先生不无激动地表示,过去的辉煌已成为历史,我们将全力打造上海精英品牌,强力推动品牌知名度的传播。眼下,我们正以每月新开 5-6 家直营店的速度推进,计划三年内开出 300 家,从而让“新侨”真正成为深入人心的上海名牌食品!

“瑞莱新侨”温馨提示消费者:无论团队、零星消费者购买益乐多,请拨打我们的订购热线:021-52379986,并请认准外包装上“益生菌”字样的标志。



酸奶



紫薯



南瓜