

来自丹麦的舌尖新宠

——探秘Danisa皇冠丹麦曲奇



说起丹麦，想必大家第一印象便是闻名世界的丹麦童话。的确，以安徒生童话为代表的丹麦童话在全球家喻户晓，其优美的文字和动人的情节谱写出了丹麦历史上一段优雅的篇章。除此以外，在这片美丽的土地上还有着各种大家耳熟能详的名词：美人鱼铜像、马士基、乐高、嘉士伯、丹麦曲奇等等……这些不同事物代表着丹麦不同领域的方方面面，仿佛一枚枚璀璨夺目的宝石镶嵌在丹麦历史人文的长河中。

在代表丹麦的众多象征性事物中，不得不提的便是拥有诱人风味的丹麦曲奇。2014年4月丹麦女王玛格丽特二世的访华活动中就有丹麦曲奇的身影，在中国再次掀起一股丹麦曲奇热潮。随行的丹麦外交大臣马丁·利泽高和贸易发展大臣莫恩斯-延森一同参与了与中国网民的在线互动节目，当被网民问道“丹麦是否有丹麦曲奇？”时也表示：“当然！”丹麦曲奇是指那些形状独特，色泽金黄，有着浓郁黄油香味，采用丹麦传统工艺烘焙而成的曲奇饼干。许多丹麦家庭都会自己制作曲奇，用来款待贵宾。事实上，很多曲奇公司都是由家庭手工制作发展起来的。现在，去到世界上很多国家的首都都能买到丹麦曲奇，它已经为全世界人们所喜爱。

中国饼干市场新贵——Danisa皇冠丹麦曲奇

此前，《中国日报》曾发布过一篇有关丹麦曲奇类产品在中国市场的研究报告，报道称，目前中国的饼干平均消费量仅是发达国家的四分之一，但在未来几年内将保持增长势头。尽管近年中国饼干市场增长速度有所放缓，但其中黄油曲奇饼干业务却持续保持着高增长地位，而以Danisa皇冠丹麦曲奇为代表的高端曲奇饼干正成为中国饼干市场增长的新动力。

确实，目前国内各大超市的高端曲奇颇受消费者欢迎，货架前顾客络绎不绝。某超市工作人员介绍，目前市场上销量很大的是一款名为“Danisa皇冠”的丹麦曲奇。诚然，随着经济发展，生活水平的提高，消费者对进口食品的接

受度也在不断提升。然而除此以外，又有什么其他原因使得这枚小小曲奇常年在中国市场上保持着超高人气？

探秘Danisa

出于对丹麦文化的浓厚兴趣，探究丹麦曲奇风靡全球的原因，近日，来到丹麦曲奇的故乡丹麦，亲眼目睹了当地琳琅满目的曲奇种类，其中同样可以看到Danisa曲奇的身影。随后，试着联系了当地Danisa曲奇厂商——丹麦丹尼诗特色食品有限公司（DANISH SPECIALITY FOODS APS），在说明来意之后，对方热情地邀请前往公司所在地进行实地考察。就这样，从丹麦首都哥本哈根（København）驱车100多公里，来到丹麦第二大港口城市奥胡斯（Århus），一路向北最终抵达位于半岛北部的小镇Støvring，参观了位于镇上的丹尼诗公司的工厂，和相关负责人就曲奇的文化及发展进行了深入交流。



热情的丹尼诗CEO Erik Bresling先生接待了我们。整个工厂外观保留了传统简洁的北欧风情，内部环境宽敞整洁，操作也井然有序。当被问起“Danisa”曲奇受欢迎的原因时，Erik先生向我们介绍：“Danisa”丹麦曲奇的优势在于多个方面：FSSC22000食品安全标准、秉承传统的制作工艺、独特的配方等等，但关键原因则是对于原材料的严格把控。据Erik先生透露，为了保证丹麦曲奇纯正的口感，Danisa曲奇的原料大都来自世界各地优质原料的生产地：黄油选自丹麦和荷兰，葡萄干来自美国，腰果来自中东等等。这些原料按公司特有的配方进行调配，在经过配比、搅拌、塑形、烘烤、包装、运输这一系列步骤之后，才能送到每一位消费者手中。

同时，Erik先生告诉我们，位于Støvring的丹尼诗工厂生产的产品主要供应欧洲部分地区的需求。正说着，我们来到了烘焙车间，顿时，一股浓郁的黄油香味扑面而来，生产线上新鲜烘焙出的一枚枚金黄诱人的曲奇看着让人垂涎欲滴。也许是看出了我们的心思，Erik先生从生产线上取出一枚曲奇递到我手



中，尝了一口，酥脆的口感和沁人的黄油香令人印象深刻。当被追问到Danisa曲奇如此好吃的原因时，同行的资深食品工程师Bent先生直接作出了解答：“丹麦曲奇之所以好吃，秘诀在于其传统的丹麦配方，其中最关键的则是黄油的配比和原料的揉和。”眼前的这位Bent先生50多岁，有着北欧人特有的脸庞和热情的眼神，给人一种亲切又不失严谨的印象，在食品烘焙行业有着超过30年的丰富经验。他又说到：“Danisa曲奇的黄油配比非常考究，我们并不一味追求黄油含量，更注重的是恰到好处综合配比，可以说是‘黄金比例’。”当我们好奇地问道为什么在其他许多国家同样能见到Danisa曲奇的身影时，此时，Erik先生神秘一笑，向我们娓娓道来：其实早在20世纪80年代，丹尼诗公司已率先预感到丹麦曲奇的全球化发展趋势，特别是对亚太市场前景的看好，因此早早地将全球化生产计划提上了日程。正如之前所提到的那样，由于Danisa曲奇的原材料来自世界不同产地，因此全球化生产的重点便在于如何保证优质原材料的及时供给；此外，庞大的生产能力也是必不可少的条件之一。经过公司高层们的慎重评估之后，最终决定在亚太地区与拥有30多年食品生产经验的跨国食品巨头——MAYORA集团合作，在其印度尼西亚的工厂进行Danisa曲奇的生产。印度尼西亚位于亚洲东南部，四面环海，交通运输便利，自然资源丰富，其得天独厚的地理位置方便从世界各地进口原材料，从而大大缩短了时间和成本。

同一个品牌，同一个品质

“那么丹尼诗位于印度尼西亚的工厂和丹麦的工厂生产的Danisa曲奇是否会有区别呢？”我们追问道，Bent先生肯定的答道：“没有区别”。他介绍到MAYORA集团同样具备国际化生产体系，同样采用丹尼诗公司独有的制作工艺及配方。而且由于地理位置的关系，原材料进口所需要的时间大大节省，从而使得原料的新鲜程度也随之提升，生产效率进一步提高。Bent先生用着专业口吻说到：“比如作为原材料之一的黄油，从新西兰采购运至丹麦，路程有几万公里，需要数十天。成品完成后再从丹麦运至中国同样有两万公里路程，需要50天左右；而将在印度尼西亚生产的成品运往中国则只需要短短的5~10天。所以，从某方面来说，MAYORA集团生产的Danisa丹麦曲奇比丹麦本土生产的口感更好吃也不一定哦。”他自豪地

说到，“正是因为全球化和MAYORA集团，Danisa丹麦曲奇才能供往全世界110多个国家和地区，才能让更多人品尝到正宗丹麦曲奇的美味。”

工厂参观结束后，在Erik先生的陪同下，我们来到当地市场参观。Danisa曲奇在当地的超市随处可见，既有国内比较受欢迎的圆形铁盒包装，也有国内不太常见的透明环保包装。在独立的展示货架前，不少本地居民几乎是不假思索的拿起喜欢的曲奇饼干，就放进购物车。看来已不是第一次选购Danisa曲奇了。在一家名叫EUROSPAR的丹麦当地超市，一进门就看到了摆成尖塔形的Danisa铁罐包装曲奇。恰巧店员主动上前介绍，原来临近圣诞节，他们也在开展各种形式丰富的促销活动，曲奇饼干是节日的主打产品。Erik先生告诉我们，Danisa曲奇在国外的人气也很高，纽约、伦敦、东京、上海等各大城市都有其身影。为此，我们也曾向美国等地的朋友求证，一位在洛杉矶的友人说确实当地也可以买到，还发来了一张拍摄于当地超市的Danisa曲奇照片。同时，不同地区的产品包装也会根据当地消费者需求以及风俗的不同会有所调整。“如在中国，为了迎合中国消费者喜好，我们会以较大规格的铁罐礼盒包装进行销售；而在日本，我们则会以纸盒包装为主销售。”我们不由地再次感叹这一枚小小曲奇席卷全球的魅力。



圆满结束了一天的参观，Erik先生跟我们作了道别，“我渴望不久的将来，能在中国本土也生产我们的Danisa曲奇。”

如今，“丹麦曲奇”成为了丹麦的一张美食名片走向世界，就像比利时的巧克力、日本的寿司、韩国的泡菜等等，已在全球范围内形成一种固有的美食观念。“丹麦曲奇”这四个字也已演变为此类曲奇类产品的总称，其中的“丹麦”二字象征着一种态度、技艺和品质，而非简单地代表产地，是一种独一无二丹麦Style。可以说，无论产自何处，带有这种“丹麦DNA”的曲奇，就是真正的“丹麦曲奇”。

