

世代甘甜·焦糖滷味

「我們要做的是保持自己從小到大、老人家手藝的傳承，希望能夠在厝邊、鄰居間的口碑保留下來，盡我們的力量，讓更多人都能夠喜樂地品嚐焦糖滷味。」

—— 焦糖滷味匠人 李俊和先生

產品榮獲

- 經濟部台灣美食伴手禮特優獎
- 經濟部ICT應用創意獎
- 經濟部台灣美食伴手禮優等獎
- 台灣百大觀光特產
- 考會英語服務標章金質獎
- 台北好禮名店
- 經濟部優良服務GSP認證
- 新北好禮名店
- 客委會特色商品
- 新北市衛生品質認證
- 客庄精選伴手禮
- 新北市新店區伴手禮
- 2008新北市十大伴手禮
- 新北市優質老店金牌
- 2010新北市十大伴手禮
- 農委會鴨香寶人氣王

門市資訊



板橋環球店 板橋環球B1 松山車站店 松山車站1F
林口環球店 林口環球2F 台北車站店 台北車站1F
南港車站店 南港車站A棟1F

訂購專線：(02)2217-5138
傳真專線：(02)2217-8527

WWW.SUNPARIS.COM.TW



屹立於碧潭河畔近60餘載，專賣焦糖滷味的聖巴黎，傳承自老祖父、父親、兒子三代的熬煮精神，遵循古法研製的焦香味早已傳遍新店的每一條巷弄。這份世代記憶中的甘甜一直是聖巴黎的金字招牌，也是許多人從小吃到大的好味道。聖巴黎提煉世世代代記憶中的那份「甘」甜，致力於將每個人回憶中的味蕾延續至下一個世代，肩負著口味傳承的使命、保存記憶中的美味。縱使時代持續變遷，聖巴黎依然回甘在心。

聖巴黎的焦糖滷味精選20餘種上等天然漢方素材與獨家研製，採用黑糖塊、紅糖、冰糖及多種香草，如：桂花、杭菊、馬鞭草、檸檬草，經數十小時精心調製而成的花草焦糖醬，加上四十餘年香醇濃郁的陳年滷汁，遵循古法慢火熬煮調滷而成，皮爽肉滑、骨肉鮮香之滷味。仔細品嚐這份來自新店的焦香味，帶著濃郁的焦糖香、淡雅的花草味、香嫩彈牙的肉質與入味的骨髓，入口後滷汁的甘醇滋味勾動味蕾，慢慢化開至口腔深處，濃郁的香氣由鼻息中呼出，此時淡淡的焦香於咀嚼後逐漸清晰，所謂齒頰留香、意猶未盡的味道停留在腦中揮之不去。

焦糖滷味匠人

李俊和



SUN PARIS

世代甘甜·焦糖滷味





焦糖鴨舌



焦糖雞爪



焦糖鴨翅



焦糖雞翅



焦糖雞腿



焦糖雞胗



焦糖雞心



酸菜脆腸



酸菜鴨腸



酸菜牛肚



焦糖鴨賞



翡翠豬耳



蒜味毛豆



焦糖豆干



焦糖海帶



焦糖魚包蛋



焦糖米血



焦糖百頁



圓甜不辣



焦糖滷蛋



麻油茼蒿



香檸黃瓜



醋溜雲耳



焦糖/蜂蜜沙琪瑪

產品列表

產品系列	品名	價格	數量
焦糖鴨滷	焦糖鴨舌	220/10支	
	焦糖鴨翅	200/5支	
	焦糖鴨賞	130/150g	
焦糖雞滷	焦糖雞腿	200/3支	
	焦糖雞翅	200/5支	
	焦糖雞爪	130/10支	
	焦糖雞胗	130/150g	
	焦糖雞心	130/150g	
酸菜小滷	酸菜牛肚	130/200g	
	酸菜脆腸	130/200g	
	酸菜鴨腸	130/200g	
焦糖豆滷	焦糖豆干	70/200g	
	焦糖百頁	70/4個	
經典老滷	翡翠豬耳	130/150g	
	焦糖魚包蛋	130/200g	
	醋溜雲耳	130/200g	
	焦糖海帶	70/200g	
	蒜味毛豆	70/200g	
	香檸黃瓜	70/200g	
	圓甜不辣	70/4個	
	焦糖米血	70/4個	
	焦糖滷蛋	70/4個	
私房小點	麻油茼蒿	70/6個	
	焦糖沙琪瑪	230/8入	
	蜂蜜沙琪瑪	230/8入	

訂購資訊

送達時間	年 月 日 星期
☐ 不指定	☐ 13時前 ☐ 14-18時
訂購金額	
付款方式	☐ 匯款 ☐ 貨到付款
姓名	
手機	
聯絡電話	
公司名稱	
送貨地址	
請妥善完整基本資料及訂購之產品數量 將本訂購單及匯款收據回傳 ＊傳真至本公司後，請立即來電確認	

保存期限：焦糖滷味冷藏保存期限約 7 日，
冷凍保存期限約 30 日。

備 註：訂購滿 3000 元免費低溫宅配，未
達者運費 250 元由訂購者負擔 (外島另計)。

＊ 拆封後請儘速食用完畢

＊ 請提前兩日訂購

＊ 價格如有變動恕不另行通知

聯絡電話：(02)2254-2326

訂貨傳真：(02)2254-2133

客服專線：0970-042-567

宅急便：全程採「低溫冷藏」方式配送收到
貨品後請儘速冷藏或冷凍

1. 大嘴鳥宅配通：貨到付款

2. 匯款：

分行－永豐銀行 江子翠分行 (807-1701)

帳號－170-018-0003042-6

戶名－好物有限公司

