

网址: <http://www.21cake.com>

电话: 400 650 2121

[21cake优惠信息](#)[21cake蛋糕](#)[21cake咖啡](#)[21cake巧克力](#)[品牌历史](#)[产品理念](#)[蛋糕故事](#)

## 品牌历史

很多人还不知道21cake--来自欧洲的方形蛋糕。

它的味道, 故事和名字, 只在朋友中间口碑相传。

同地道欧洲蛋糕一样, 21cake使用真正的乳脂奶油, 杜绝任何色素、香精和添加剂。

一次次的旅行, 一次次的寻找, 一次次的尝试, 挑剔近50种国外的地道原料,

21cake,

21款经典口味。

在中国北京、上海, 超过15个欧盟机构与驻华使馆的一致选择。

21cake, 不止是一块蛋糕。

## 产品理念

同所有真正的欧洲蛋糕一样, 廿一客使用真正的乳脂奶油。

很难想象, 奶油蛋糕到了中国, 竟会变成这个样子——植脂奶油大行其道。

人类总是那么自作聪明, 拒绝大自然天然的馈赠。你也许不明白, 什么是植脂奶油——以植物脂肪和植物蛋白为主要成分, 添加乳化剂、稳定剂、蛋白质、糖、食盐、色素、香精等辅料, 经特殊工艺加工而成的一种奶油仿制品。在发泡性、稳定性、保形性、保存性等方面比天然奶油好, 是搅打后泡沫丰富的蛋糕表面装饰、裱花料。可话说回来, 如果人工合成的东西那么完美, 大自然又为何要无私馈赠呢?

乳脂奶油则不同, 主要从天然新鲜牛奶中提取, 无任何色素和添加剂。相比之下, 乳脂奶油比植脂奶油贵三倍, 口感上也更加甜润地道, 确切地说, 是否使用乳脂奶油, 是蛋糕好坏与否的根本标准。没有一个纯正的欧洲品牌, 会采用植脂奶油。

采用乳脂奶油的廿一客蛋糕, 的确没有你曾经吃过的植脂奶油蛋糕保质期长。但就像鲜花容易凋谢, 真正自然的美味, 一向如此。同时这更要求我们从订单到美味送达, 一定要时间极短。甚至为获得绝佳口感, 连制作和享用的温度都是苛刻的, 在这一点上, 我们和极品干邑如出一辙。

奶油、黄油、巧克力、奶酪……全部为世界不同原产地顶级原材料。

廿一客坚持选用来自新西兰的天然乳脂奶油, 并且在艺术上同样坚持美感与质感俱善, 所有原材料均选用地道极品, 近50种源自国外, 并由廿一客亲自挑选、加工。

来自新西兰的奶油和来自比利时的巧克力, 是蛋糕最纯正的选择, 也是蓝天白云和浪漫温馨的异国情怀; 来自美国或土耳其的榛子、新西兰的猕猴桃和金果、美国的黑樱桃, 是水果坚果中的极品; 来自牙买加的摩根船长朗姆酒、爱尔兰百利甜酒, 还有上品的白兰地、樱桃酒和咖啡酒调出风味, 更加令人倾倒……我们其实明白, 如果这一切都从国内选购, 一定能轻松很多, 当然, 那样也就不会有与众不同的廿一客。

与很多你曾经吃过的蛋糕坯子的单调口味相比, 廿一客的每一款蛋糕必须用原料烘烤蛋糕坯, 如果我不说, 你一定不会知道, 但味蕾不会欺骗你。比如栗茸暗香真的用上好栗子来烘烤蛋糕坯……坯子各具精髓和风味, 宛如真爱, 多样但永远唯一。

## 蛋糕故事

21cake, 真正的乳脂奶油蛋糕

没有一个纯正的欧洲蛋糕品牌, 会采用植脂奶油。



同样是草莓 (1/3的1/3)

我们无法催化有机水果的生长, 只能等待和再三挑选。



10年经验的新手

真正的乳脂蛋糕, 令蛋糕师头疼的是乳脂奶油。