

新聞稿

大昌華嘉咖啡藝館 2019 閃爍 8 個新登場品牌

於踏入第九年的「大昌華嘉咖啡藝館」(簡稱「藝館」)，大昌華嘉美材質品部共介紹 8 種全新匠心的奶類、朱古力和烤焗食材。

香港 2019 年 10 月 11 日—大昌華嘉的市場拓展服務具領導地位，並一直以亞洲為集團的核心發展。過去 9 月，集團於香港麗思卡爾頓酒店舉辦年度盛會—「大昌華嘉咖啡藝館」，邀逾百位特選客戶，包括行政及糕點主廚、業內買手、餐廳總裁及 HORECA 代表出席。「藝館」促進來自不同界別的客戶、顧客及行業專家，就新創意及新秘方上的交流及對話。

今年「藝館」主要環繞數個特色品牌，分別為研製絲滑奶製品的丹麥品牌 Emborg 及法國品牌 Flechard；為朱古力品味客人提供嶄新體驗的哥倫比亞 Casa Luker 及產自瑞士的瑞士蓮；以及 IRCA, Alipro, Lubeca 和 Panidor 的各式精製酥餅糕點。

3 位客席主廚，包括 Andy's Workshop 的 Andy Li, IRCA 學院董事 Fabio Birondi 以及 Thomas Trillion 的始創人呂德輝先生運用此 8 種高質食材，為來賓創造出一場甜品盛宴。而進入會場前，大昌華嘉亦安排麗思卡爾頓酒店的宴會部以集團其他精選品牌食材入饌，製作雅致點心招待賓客，包括 Aljomar 的 24 個月伊比利亞火腿，Masse 的法國鵝肝及 Davigel 的貝類海產及海蝦。另設融合 La Fruitière 的冷鮮果泥及 T2 茶香的清新特調和以 Ostenburg 的鮮壓果汁混調的奶泡茶。

大昌華嘉美材質品部亞洲區副總裁李名孟對盛會表達熱忱：「大昌華嘉非常珍視我們的合作伙伴。「大昌華嘉咖啡藝館」是一個理想平台，讓顧客及客戶能置身於一個充滿創新意念及啟發思維的環境下互動。這實是一個擴闊視野的難得時刻。」

大昌華嘉簡介

大昌華嘉的市場拓展服務具領導地位，並一直以亞洲為集團的核心發展。大昌華嘉致力助各公司及品牌拓展其於消費品、醫藥保健、特色原材料及科技事業等行業的業務。我們的服務組合包括採購、市場分析和研究、市場策劃和銷售，以至分銷和物流、售後服務等。大昌華嘉於瑞士證交所上市，於全球 35 個市場擁 33,000 名專業人員。集團於 2018 年的銷售淨額為 113 億瑞士法郎。大昌華嘉創立於 1865 年，以其富傳統瑞士企業理念，扎根亞太區多個市場。集團的消費品業務以快速消費品、食品、名牌產品、時尚生活用品及美容美髮保養品為主軸。業務擁近 19,760 名專業人員，於 2018 年的銷售淨額為 39 億。

查詢詳情，請聯絡：

大昌華嘉香港有限公司

羅家詠

品牌及傳訊經理

電話：+852 2895 9610

電郵：astrid.lo@dksh.com