

飄香千里

粵式裹蒸粽

東東裹蒸粽禮盒每年熱銷數千盒，承襲老廣東裹蒸粽製作工法，遵循古法手工製成，餡料飽滿、豐富層次堆疊，散發濃郁糯米及荷葉香，完美比例成就好粽。



台式三杯雞 裹蒸粽

瞬間秒殺清盤的絕佳滋味

成份：土雞腿肉、柳菇、小干貝、鹹蛋黃、花生、紫米、糯米

規格：250 g ± 10 % x 3顆入

保存方式：冷凍保存約2個月；解凍後請4°C 冷藏，並於48小時內食用完畢

有效期限：詳見包裝標示



烏金東坡肉 裹蒸粽

值得細細品嚐的美好風味

成份：東坡肉、柳菇、小干貝、鹹蛋黃、栗子、花生、櫻花蝦、烏魚子、糯米、紫米

規格：250 g ± 10 % x 3顆入

保存方式：冷凍保存約2個月；解凍後請4°C 冷藏，並於48小時內食用完畢

有效期限：詳見包裝標示



加熱方式

※裹蒸粽產品 若有冷凍需充分解凍才可蒸食。

- 1 電鍋蒸熟 | 解凍後，將粽子放入蒸熟30分鐘以上
- 2 隔水加熱法 | 解凍後，隔水加熱蒸煮至少30分鐘以上



New! 與粽不同

台式冰粽禮盒

沁涼冰心甜粽為端午佳節增添一份繽紛驚喜，每組冰粽禮盒含五種口味，共10顆，豐盛登場。Q彈晶瑩外皮搭配嚴選熬煮內餡，清爽不膩口。

規格：60 g ± 10 % x 10顆入(五種口味)

有效期限：詳見包裝標示 保存方式：冷凍保存約6個月

食用說明：自冰箱冷凍庫取出解凍約10-15分鐘即可食用。



作伙帶回家!

府城擔仔麵禮盒

人氣 伴手禮



頂級烏魚子XO醬