



五大饼道宗师艺造 成就绿姿国饼传奇

今年中秋，作为国内烘焙行业的领军企业，浙江新美心在月饼的品种上再谱新曲。共推出广式、潮式、台式、滇式、碳烧、冰皮、法式、鲜花等八大系列、三十余款月饼礼盒包装，开创“冠军品质，中华礼道”的理念，以满足各类消费者的口味需求，让大家心有所选，饼有所在，选得满意，吃得开心。

大师艺造 中华礼道

美食与艺术，在大师们的眼中，都是一件融合人类智慧与文明的文化艺术精品。因而，他们会赋予美食在艺术上所能享受的至高荣誉。

月饼作为中国中秋节团圆的情感寄托载体，更注重传统工艺的积淀。作为中国传统文化的继承者与发扬者，绿姿率先从博大精深的月饼文化中提炼出“中华礼道”，将时尚元素与传统文化完美结合。特邀国际上享有盛名的香港稻哥、台湾何师傅、法国让·雅克、大陆张三绝、刘二喜等五位饼道宗师先后莅临绿姿，亲自策划、参与、指导、监督，以其出神入化的专业技能和认真负责的职业素养确保新美心本季的中秋月饼从口感到包装都迈上了一个崭新台阶，使每一块月饼以完美的形态呈现在广大消费者面前；从而实现了“冠军品质”真正意义上的跨越及升华。

【广式、冰皮】看我一代宗师

作为粤港澳地区公认的美食名流，烘焙广式月饼的一代宗师的稻哥，穷数十年月饼制作经验，针对不同制式月饼的口感、味道与感官，精挑细选原料，在工艺、技术、配方精益求精。每一环节给予建议、把关、指导、审核。使绿姿月饼既保留传统又具有新潮、时尚特色，散发出浓郁的中国文化韵味，呈现高贵典雅气质。

以一手出神入化的港式冰皮月饼技艺，被誉为时尚月饼的集大成者，有饼业张三绝之美誉的张超大师，则推出多种水果口味的港式冰皮月饼，其饼皮晶莹剔透、馅料考究、口感清爽时尚，品质出众，包装优雅高贵、新潮时尚。

【鲜花、老月饼】看我绝对巨匠

来自宝岛台湾，月饼业界的绝对权威，享誉大中华区的何大师为企业严把关，精选产自云

南的鲜花和云腿，推出“花香映月”等鲜花月饼、滇式月饼。全而诠释了绿姿月饼“中华礼道”的品牌内核，将健康养生理念与别致清新的口味完美融合。

作为大陆新生代代表的刘二喜大师，将创新与经典完美结合，推出的老月饼做到了时尚和传统的完美统一。每一种口味都别有风味，是那么的酥软和天然的清香，又是那么的独特而令人称道，彰显大师制作技艺的完美与高度。

【法式、碳烧】看我法国偶像

来自法国料理世家的让·雅克先生在欧洲大陆饮食界名头响亮，他已接替自己的父亲出任巴黎一家米其林二星餐厅的行政总厨。让·雅克先生精研各式点心、甜品制作及松露、牛扒、生蚝、海鲜烹饪，被誉为法兰西美食艺术的“未来之星”。绿姿本季出品的“情系巴

黎”（8粒装）、“浪漫巴黎”（12粒装）两款法式月饼，从饼皮、饼馅的选料直至礼盒画面的勾勒，均由热爱法式烹调、热爱欧洲艺术的让·雅克先生亲自督造、亲手促成。作为一款具有浓郁法式风情的礼饼，该系列产品多口味并举，酸甜的蓝莓，内馅搭配爽口榛子，“软硬兼施”完美体验；丰富口感层层融化，味甘醇而胜之悠远。

五大宗师的匠心艺造，代代相传的秘制技艺，赋予绿姿月饼无论外在和内涵，每一点一滴，每一细节皆散发出浓郁的中国文化韵味，呈现高贵典雅气质，成就弥足珍贵的“中华礼道”智慧内涵，成为美食与艺术融合的独一无二的典范。

品质求真 情系宁波

月圆，饼圆，人圆，千年的文化传承东方古国悠久文明。作为一家致力于传统食品与时尚食品的开

发与生产的企业，新美心用22年的企业实践，打造“放心安全食品企业，烘焙模范工厂”，依托25000多平方米的现代化专业烘焙中央工厂，250余家直营连锁门店，集“生产”、“配送”、“销售”为一体，率先在宁波市场采用连锁经营的模式，向宁波、上海、舟山、绍兴等地的广大消费者提供制作精细、风味独特、品种繁多的高档面包糕点食品。

对中秋文化的笃信坚守与挖掘，企业以严苛的标准挑选每一种原料，以精湛的工艺雕琢每一个细节，以顾客的需求品味打造每一个产品，无不体现企业情系宁波，以爱制饼，品质求真的执着与追求。也为企业赢得了：“全国糕点月饼质量安全优秀企业”、“中国烘焙最具美誉度品牌”、“中华糕饼文化遗产”、“中国名饼”、“金牌月饼”等诸多荣誉。



品一夜法式浪漫的中秋夜宴



还有其他五款月饼同步新鲜上市

綠姿月餅 有大師

Green Style Mooncake

让·雅克大师
来自法国料理世家，现为巴黎米其林二星餐厅的行政总厨，精研各式点心、甜品制作；走遍欧洲，被誉为法兰西美食艺术的“未来之星”。

绿姿月饼“情系巴黎”、“浪漫巴黎”系列，源自法国料理世家、现为巴黎米其林二星餐厅的行政总厨的匠心艺造，酸甜的蓝莓醇醉味蕾，独一无二的巧克力法式礼饼，缠绵时尚优雅的酸郁饼香，让朴实自然的美食真谛与浪漫之都知心相谈，奉献礼饼万家的尊贵之选，匹配生命中最珍视的团圆，品一夜法式浪漫的中秋夜宴。

