

莓

HEY YO携手北美蔓越莓,开启圣诞味蕾之旅风格

好生活 等你开启

来自美国的HEY YO喜乳酪与同样来自美国的蔓越莓能擦出怎样的美味火花?近日,HEY YO喜乳酪携手美国蔓越莓市场协会倾情打造的“红宝石”系列产品登陆深圳、广州、东莞及佛山等城市,无论其高颜值还是好味道都已经吸引了大批粉丝。



如此“蔓”生活 适合来点甜

从一颗北美湿地的蔓越莓,到一份酸甜可口的甜品,它经历了两万多公里的路程来到了HEY YO喜乳酪,经过专业糕点师的精心手作,被重新赋予了新生命——“红宝石”系列产品,你不可错过!

蔓越莓优格(Cranberry Yogurt)

优格(Frozen Yogurt)是一种天然的新鲜健康食品,选用进口原料、高品质新鲜奶源经马氏杀菌并经72小时恒温发酵后真空冷却形成,不含人造甜味剂及人造色素。低脂、低糖、低卡路里且富含活性乳酸菌成分,追求科学营养配比,富含活性益生菌,适合于各个年龄阶层的人群。

本次,美国蔓越莓与优格的完美结合,酸甜爽口,细腻嫩滑。创新美式DIY自助体验模式,花样任玩,更有来自美国的蔓越莓干馅料Topping,满足每个人定制专属于自己的心情速写。

冬日恋歌(Cranberry Mousse Cake)

在冬日的暖阳里,一不小心跌进甜美的爱河,蔓越莓芝士慕斯的柔滑荡漾起爱的温柔,新鲜草莓与香草蛋糕胚一见倾心,仿佛藏起来的小惊喜。在每一个泛着浆果香甜的日子里,都有它的陪伴,感受一口幸福的甜蜜时光。

美式蔓越莓曲奇(Cranberry Cookies)

初冬时节,难得的周末时光,约上三五知己,聊聊天,如果还缺点什么,那或许是一杯纯粹果饮、三两块小饼。HEY YO喜乳酪门店新来了一位成员——美式蔓越莓曲奇,采用美式曲奇经典制作工艺,让其独特的外观,又夹杂着十足的蔓越莓干与碧根果,口感较普通曲奇更为松软,表层的黄油更赋予产品芬芳诱人的香气,给你不一样的口感体验。搭配一杯暖暖的优格奶盖茶,仿佛沐浴在美式乡村的明媚阳光。

情迷蔓越莓 (Red Velvet Cake With Cranberry):

绵密细致的红丝绒,是偷偷收藏的小心事;酸甜的美国蔓越莓,是不敢表露的小情绪。每一次在味蕾间的流转,像期待遇上每一个不同的自己和每一个未知的你,迷上这一抹红色和千万份的柔情蜜意。

HEY YO喜乳酪为你带来一场奇幻圣诞之旅,众多的“红宝石”等你来开启。



美国蔓越莓 北美“红宝石”

蔓越莓亦是土生土长的美国血统,这种红色浆果生长在北美的寒冷湿地,又称蔓越橘、小红莓、酸果蔓。蔓越莓原名“鹤莓”,因蔓越莓的花朵很像鹤的头和嘴而得名。印第安人最早发现了蔓越莓的食用和药用价值。1621年,早期欧洲殖民者到达美洲,当地的印第安土著就向他们介绍了这种特别的红浆果。殖民地时代,野生蔓越莓就已经是“新大陆”最早出口的产品之一。它是一种表皮鲜红,生长在矮藤上的浆果,全球产区不到4万英亩。作为一种天然抗菌保健水果,富含大量对人体有益的微量元素,富含营养,口味独特,有着北美“红宝石”的美誉,都无疑使它成为了HEY YO喜乳酪甄选食材的上佳之选。

蔓越莓的采收方法分成“水收”和“干收”两种。“水收”蔓越莓一般要进行加工,而“干收”蔓越莓通常作为新鲜水果出售。用水收方式采收,果农先将蔓越莓田注满水,然后开着水车巡回田间打水,等脱落的蔓越莓果浮出水面,再用栏木圈集筛选。水车、红果、波光与蓝天组成壮美画面,往往令驻足欣赏的游客叹为观止。



地道美国血统

源自美国的HEY YO喜乳酪,作为全新美式概念的自助式创意甜品,以“创新”缔造美味为宗旨,致力于将多元化的潮流甜品、乐活美食以独有的方式呈现,在带来新鲜的幸福感的同时,将美式甜品文化的独特魅力充分传达。

HEY YO喜乳酪,这个标榜着时尚年轻潮流的品牌构思源自于一位80后的美国华裔青年——Brian Chan。多年前他就读美国东岸波士顿学院,一次偶然的机会他尝到了优格(Frozen Yogurt),类似雪糕,口感酸酸甜甜的。引发了他浓厚的兴趣,几经研究,Brian决定把它引进回国,并将美式优格文化发扬光大。

甄选来自全球的优质食材

HEY YO喜乳酪始终坚持甄选全球优质食材,追求更丰富的口感和品质,致力于打造潮流甜品,缔造幸福的美味。此次踏上了美利坚的土地,只为能找到与之擦出奇妙火花的新鲜食材。

