



金凤楼®



一站式
餐饮全方位
解决方案
PRODUCT
MANUAL

广州森农食品有限公司

GUANGZHOU SENNONG FOOD CO.,LTD

森农食品公司创立于2014年，总部位于广州，是一家集产品研发、生产、销售、服务于一体的创新型食品企业。

公司以烘焙预制品为主，致力于为烘焙、商超、餐饮等渠道提供更高品质的产品，更高效的生产方式，更具性价比的商业服务。

充分利用自身的生产优势和渠道优势，有计划/有选择地拓宽产品线，研发生产了冷冻慕斯蛋糕、巧克力、酱料馅料等，为客户提供更高效、更便捷、更全面的一站式服务。

旗下子公司有：广州森农食品有限公司、山东森农食品有限公司、广州诚善食品有限公司、广州贡元食品科技有限公司。旗下主要品牌有：蓝彪、金凤楼、贡元楼、伯乐滋。

全面建立质量管理体系及MES生产管理系统，结合实现品质监控与生产之间的闭环管理，实现从生产到发货的全过程动态把控，严格把控产品品质，做到可溯源，可追踪，并已获得ISO22000食品安全管理体系认证、HACCP认证。

华南华北两大生产供应链中心（广州南沙、山东济宁），高效覆盖全国超12万公里路网，代理配送中心覆盖全国30个省市，业务遍布全国及欧洲、北美、东南亚地区。



- 广州南沙供应链中心
- 山东济宁供应链中心



五大优势

研发优势： 保持研发韧性，掌控市场脉搏。

设备优势： 自研核心设备，掌握核心技术。

产能优势： 80000平米厂区，二大产业园。

品控优势： 数字化全面质量管理，全程可追溯。

冷链优势： 全覆盖严控温控快流转，更稳定更新鲜。



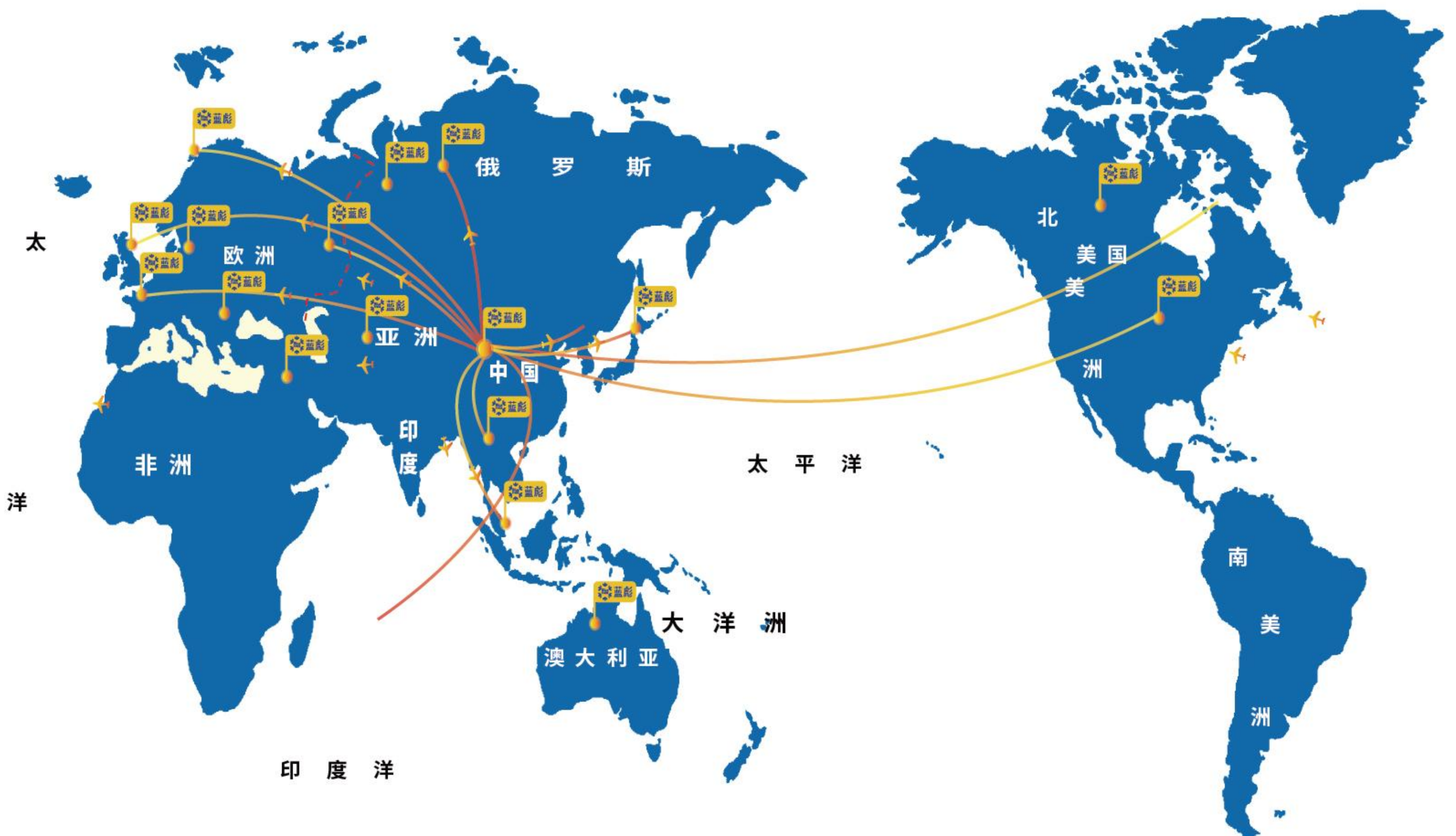
广州森农食品有限公司

GUANGZHOU SENNONG FOOD CO.,LTD

领先的供应链
全程-18°C冷链物流配送
仓储运输全链条监控



全球业务供应链遍布欧洲、北美、亚洲等国家
The global business supply chain covers Europe,
North America, Asia and other countries.





更好的产品

超急速冷冻技术-少用一分钟

超急速冷冻技术 (Super Quick Frozen), 强烈吹风连续式速冻装置, 20分钟内迅速将产品冻至-18°C以下, 极大减少了冰晶的产生, 保存了产品的口感和风味。

更好的创意

专注给我专业-ALL in 熟制半成品

并不是所有的产品都适合熟制冷冻技术, 就像不是所有面包都适合新鲜现烤现卖一样。因为蓝彪更加专注预制烘焙领域。

更好的盈利

利润导向方案-让利润坐上C位

出色的产品只是蓝彪服务的一部分, 如何将产品卖的更好, 让客户赚到利润, 才是成就双方的关键。

一站式餐饮 全方位解决方案

ONE STOP CATERING COMPREHENSIVE SOLUTION

»»»» 三大品类

西式烘焙类、中式点心类、冷冻蛋糕类。

»»»» 八大渠道

团膳、酒楼、冷餐&茶歇、酒店、西快、自助餐、农庄景区、饮品。

»»»» 四大服务

产品应用服务、产品定制服务、产品营销服务、赋能培训服务。

西式烘焙类



中式点心类



冷冻蛋糕类





西式烘焙类
WESTERN STYLE BAKING CLASS



Y1A圆形港挞皮

重量:15g/个 规格:34个/包X10包/箱 总数量:340个/箱

产品特点: 奶香浓郁、酥香化口。

食用方法: 将蛋挞摆放在烤盘中解冻约15分钟,将调好的挞液倒入挞皮中8分满,预热烤炉以上火235°C,下火230度,烘烤12分钟,即可出炉。



菊花型港挞皮

重量:22g/个 规格:20个/包X8包/箱 总数量:160个/箱

产品特点: 菊花盏酥化蛋挞,蛋奶与酥脆挞皮结合,入口嫩滑。

食用方法: 将蛋挞摆放在烤盘中解冻约15分钟,将调好的挞液倒入挞皮中8分满,预热烤炉以上火235°C,下火230°C,烘烤12分钟,即可出炉。



206型葡式蛋挞皮

重量:9g/个 规格:60个/包X11包/箱 总数量:660个/箱

产品特点: 嫩滑乳香挞心,挞皮层次酥脆,精致迷你一口一个。

食用方法: 充分解冻后,倒入葡挞液约9分满,预热烤炉以上火230°C,下火260°C,烘烤18分钟,即可出炉。



Y1A型葡式蛋挞皮

重量:18g/个 规格:30个/包X20包/箱 总数量:600个/箱

产品特点: 外皮金黄酥脆,内陷浓郁嫩滑挞心,口感丰富。

食用方法: 充分解冻约15分钟,倒入葡挞液约9分满,预热烤炉以上火230°C,下火260°C,烘烤20分钟,即可出炉。



207型葡式蛋挞皮

重量:19g/个 规格:30个/包X10包/箱 总数量:300个/箱

产品特点: 外皮金黄酥脆,内陷浓郁嫩滑挞心,口感丰富。

食用方法: 充分解冻约15分钟,倒入葡挞液约9分满,预热烤炉以上火230°C,下火260°C,烘烤26分钟,即可出炉。



精品葡式蛋挞皮

重量:22g/个 规格:30个/包X10包/箱 总数量:300个/箱

产品特点: 纤薄酥脆,嫩滑乳香挞芯,千层起酥,个头饱满,口口“咔嚓”脆

食用方法: 解冻约5分钟,倒入葡挞液约9分满,预热烤炉以上火235°C,下火265°C,烘烤28分钟,即可出炉。



黄油蛋挞皮

重量:28g/个 规格:30个/包X10包/箱 总数量:300个/箱

产品特点: 进口黄油,高层次起酥,大口径,酥脆度提升50%。

食用方法: 无需解冻,直接倒入葡挞液约9分满,预热烤炉以上火240°C,下火260°C,烘烤约30分钟即可出炉。



907克调理奶油

重量:907g/支 规格:907g/支X12支/箱 总数量:12支/箱

食用方法: 提前一天放冷藏解冻,急用时可用49°C温水解冻待葡挞液完全解冻至室温后,倒入挞皮约9分满烘烤后食用。



500g调理奶油

重量:500g/支 规格:500g/支X24支/箱 总数量:24支/箱

食用方法: 提前一天放冷藏解冻,急用时可用49°C温水解冻待葡挞液完全解冻至室温后,倒入挞皮约9分满烘烤后食用。



岩烧乳酪吐司片

重量:约68g/个 规格:15个/袋X10袋/箱 总数量:150个/箱

产品特点: 动物黄油,奶香醇厚芝士片,芝香浓醇大片厚切吐司,金黄饱满。

食用方法: 取出岩烧乳酪片摆盘解冻约30分钟,预热烤炉以上火220°C,无需下火,烘烤8分钟,即可出炉。



丹麦牛角包

重量:约20g/个 规格:16个/层X8层/箱 总数量:128个/箱

产品特点: 外酥里软,黄油风味浓郁,口感层次分明。

食用方法: 取出牛角包摆盘解冻约15分钟,预热烤炉以上火180°C下火160°C,烘烤4分钟,即可出炉。



爆浆牛角包(巧克力味)

重量:约24g/个 规格:16个/层X8层/箱 总数量:128个/箱

产品特点: 外酥里软,巧克力爆浆流心,口感细腻。

食用方法: 取出牛角包摆盘解冻约15分钟,预热烤炉以上火180°C下火160°C,烘烤4分钟,即可出炉。



速冻甜甜圈 (原味、草莓、蓝莓、金沙奶皇味、乳酸味)

(原味) 重量: 约50g/个 规格: 15个/包X6包/箱 总数量: 90个/箱
 (注馅) 重量: 约65g/个 规格: 15个/包X6包/箱 总数量: 90个/箱

产品特点: 外皮酥韧, 内里软实, 口感酥软饱满。

食用方法: 充分解冻约15分钟, 预热烤炉以上火180°C, 下火160°C烘烤4分钟出炉, 撒上糖粉即可。



迷你甜甜圈 (原味、蓝莓味、草莓味、奶酪味、巧克力味)

(原味) 重量: 约25g/个 规格: 15个/包X10包/箱 总数量: 150个/箱
 (注馅) 重量: 约30g/个 规格: 15个/包X10包/箱 总数量: 150个/箱

产品特点: 外皮酥韧, 内里软实, 口感酥软饱满、迷你小巧多种口味。

食用方法: 充分解冻约15分钟, 预热烤炉以上火180°C, 下火160°C, 烘烤4分钟出炉, 撒上糖粉即可。

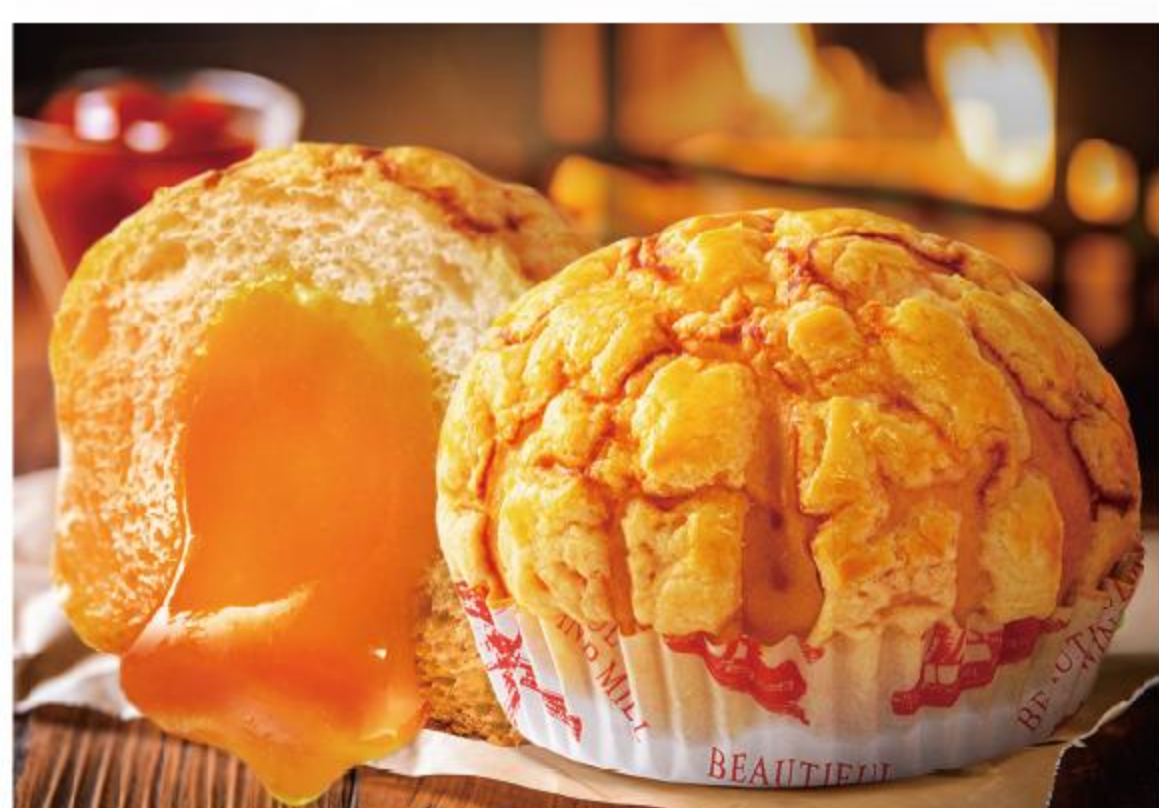


丹麦奶酥菠萝包

重量: 约40g/个 规格: 20个/层X4层/箱 总数量: 80个/箱

产品特点: 酥脆菠萝皮, 柔软的内心, 可颂般层次感, 酥香可口, 黄油奶酥入口即化, 奶味醇厚。

食用方法: 取出菠萝包摆盘解冻约15分钟, 预热烤炉以上火180°C下火160°C, 烘烤4分钟, 即可出炉。



流心菠萝包

重量: 约40g/个 规格: 20个/层X4层/箱 总数量: 80个/箱

产品特点: 酥脆菠萝皮, 柔软的内心, 可颂般层次感, 酥香可口, 蛋黄爆浆流心口感。

食用方法: 取出菠萝包摆盘解冻约20分钟, 预热烤炉以上火180°C下火160°C, 烘烤4分钟, 即可出炉。



熟制皮利卡

重量:约60g/条 规格:5个/包X16包/箱 总数量:80条/箱
重量:约80g/条 规格:5个/包X16包/箱 总数量:80条/箱

产品特点: 口感类似美式炸面包,外酥里软。

食用方法: 取出熟制皮利卡摆盘解冻约15分钟,预热烤炉以上火180°C、下火180°C,烘烤3分钟,即可出炉。



菠萝泡芙(香草冰淇淋味)

重量:约26g/个 规格:12个/包X16包/箱 总数量:192个/箱

产品特点: 外皮酥脆,饱满香草冰淇淋夹心口感,熟制半成品,省略繁杂工序,操作简单。

食用方法: 取出适量泡芙摆放在烤盘里,无需解冻,预热烤炉以上火230°C,下火150°C,烘烤3分钟,即可出炉。



黄油酥筒

重量:约35g/个 规格:14个/层X7层/箱 总数量:98个/箱

产品特点: 浓香黄油,酥脆可口,熟制半成品,百变应用。

食用方法: 取出适量黄油酥筒摆放在烤盘里解冻,预热烤炉以上火180°C,下火0°C,烘烤8分钟,即可出炉。





中式点心类

CHINESE DIM SUM CLASS



金凤楼®



老婆饼

重量:40g/个 规格:20个/层X13层/箱 总数量:260个/箱

产品特点: 层层酥脆, 馅心散发淡淡糯米香, 软糯Q弹, 温润甘甜。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分, 刷上第一层蛋黄液, 待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄, 用小刀在叉烧酥表面斜开两个2厘米的口子, 撒上芝麻, 预热烤炉以上上火180°C, 下火160°C, 烘烤16分钟, 即可出炉。



起酥老婆饼

重量:45g/个 规格:16个/层X14层/箱 总数量:224个/箱

产品特点: 酥脆外皮, Q弹内馅, 软糯拉丝, 起酥层次高, 添加清新的糖冬瓜, 椰丝, 口感更丰满。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分, 刷上第一层蛋黄液, 待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄, 撒上芝麻, 预热烤炉以上上火160°C, 下火165°C, 烘烤25分钟, 即可出炉。



Q心榴莲饼

重量:40g/个 规格:30个/层X5层/箱 总数量:150个/箱

产品特点: 软白饼皮, Q弹雪媚娘包裹着饱满榴莲肉, 皮薄馅多。

食用方法: 取出Q心榴莲饼, 无需解冻, 带字面朝下整齐的摆放在烤盘后直接烘烤, 预热烤炉以上上火230°C, 下火100°C, 烘烤5分钟, 翻面继续烘烤5分钟, 即可出炉。



精品红豆饼

重量:38g/个 规格:20个/层X13层/箱 总数量:260个/箱

产品特点: 薄薄的饼皮,清甜红豆沙,入口即化,口口香甜。

食用方法: 将红豆饼摆放在烤盘中解冻至表面无水分,正反面刷一层大豆油,预热烤炉以上火180°C,下火160°C,烘烤6分钟,翻面后继续烘烤4分钟,产品表面呈微金黄色,即可出炉。



精品绿豆饼

重量:38g/个 规格:20个/层X13层/箱 总数量:260个/箱

产品特点: 薄薄的饼皮,清甜绿豆沙,入口即化。

食用方法: 将绿豆饼摆放在烤盘中解冻至表面无水分,正反面刷一层大豆油,预热烤炉以上火180°C,下火160°C,烘烤6分钟,翻面后继续烘烤4分钟,产品表面呈微金黄色,即可出炉。



榴莲酥

重量:40g/个 规格:24个/层X8层/箱 总数量:192个/箱

产品特点: 千层酥皮,入口酥化,榴莲内馅绵软香甜。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄,用小刀在榴莲酥表面斜开两个2厘米的口子,撒上芝麻,预热烤炉以上火180°C,下火160°C,烘烤17分钟,即可出炉。



榴莲酥(30型)

重量:30g/个 规格:12个/包X16包/箱 总数量:192个/箱

产品特点: 千层酥皮,入口酥化,榴莲内馅绵软香甜。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄,用小刀在榴莲酥表面斜开两个2厘米的口子,撒上芝麻,预热烤炉以上火180°C,下火160°C,烘烤17分钟,即可出炉。



乳脂榴莲酥

重量:45g/个 规格:20个X8层 总数量:160个/箱

产品特点: 酥脆外皮,起酥层次高,榴莲内馅绵软香甜。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄,预热烤炉以上火160°C,下火165°C,烘烤25分钟,即可出炉。



叉烧酥

重量:48g/个 规格:20个/层X9层/箱 总数量:180个/箱

产品特点: 千层酥皮,入口酥化,秘制叉烧馅咸甜可口。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄,用小刀在叉烧酥表面斜开两个2厘米的口子,撒上芝麻,预热烤炉以上火180°C,下火170°C,烘烤20分钟,即可出炉。



叉烧酥(35型)

重量:35g/个 规格:16个/包X16包/箱 总数量:256个/箱

产品特点: 千层酥皮,入口酥化,秘制叉烧馅咸甜可口。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄,用小刀在叉烧酥表面斜开两个2厘米的口子,撒上芝麻,预热烤炉以上火180°C,下火160°C,烘烤20分钟,即可出炉。



凤梨酥

重量:35g/个 规格:20个X8层 总数量:160个/箱

产品特点: 曲奇奶香外皮,饱满清新口感凤梨果肉馅,外酥里香。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷上第二遍蛋黄,预热烤炉以上火220°C,下火130°C,烘烤13分钟,即可出炉。



南瓜烧

重量:30g/个 规格:24个/层X6层/箱 总数量:144个/箱

产品特点: 外皮酥松细腻,醇香南瓜馅,小巧精致有特色。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷第二遍蛋黄,中心插上南瓜籽,预热烤炉以上火260°C,下火160°C,烘烤13分钟,即可出炉。



42型南瓜烧

重量:42g/个 规格:20个/层X11层/箱 总数量:220个/箱

产品特点: 外皮酥松细腻,醇香饱满南瓜馅,特色南瓜造型,独特田园风味。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷第二遍蛋黄,中心插上南瓜籽,预热烤炉以上火220°C,下火150°C,烘烤14分钟,即可出炉。



速冻蛋黄酥

重量:65g/个 规格:24个/层X4层/箱 总数量:96个/箱

产品特点: 软软酥皮包着糯叽叽拉丝雪媚娘,清甜红豆沙与咸蛋黄搭配,口感醇厚,香气四溢。

食用方法: 将产品摆放在烤盘中解冻至表面无水分,刷上第一层蛋黄液,待第一遍蛋黄干后刷第二遍蛋黄,撒上黑芝麻装饰,预热烤炉以上火220°C,下火140°C,烘烤17分钟,即可出炉。



迷你肉松蛋黄酥

重量:30g/个 规格:48个/层X5层/箱 总数量:240个/箱

产品特点: Q弹软糯雪媚娘、清甜红豆沙、咸蛋黄与香酥肉松巧妙结合,口感丰满,咸香有料。

食用方法: 将产品均匀的摆放在烤盘里解冻至产品表面无水分,刷上一层蛋黄液,待蛋黄液凝固后再刷第二遍蛋黄液,撒上芝麻,预热烤炉以上火220°C,下火100°C,烘烤10分钟,即可出炉。



冷冻蛋糕类 FROZEN CAKE CLASS



方形慕斯蛋糕(提拉米苏)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(柑橘味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(白巧克力味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(抹茶红豆味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(红丝绒味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(紫葡萄味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(芒果味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(白桃味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



方形慕斯蛋糕(蓝莓味)

460g/盒 规格:36个/盒 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



圆形慕斯蛋糕(玫瑰花语)

规格:7寸 410g/盒(12片) 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



圆形慕斯蛋糕(百香果优格)

规格:7寸 410g/盒(12片) 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



圆形慕斯蛋糕(榛子朱古力)

规格:7寸 410g/盒(12片) 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



圆形慕斯蛋糕(黑森林)

规格:7寸 410g/盒(12片) 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



圆形慕斯蛋糕(彩虹蛋糕)

规格:7寸 410g/盒(12片) 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



圆形慕斯蛋糕(红丝绒味)

规格:7寸 410g/盒(12片) 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



圆形慕斯蛋糕(抹茶红豆味)

规格:7寸 410g/盒(12片) 总数量:9盒/箱

产品特点: 醇香丝滑,如云朵般绵软轻盈口感,入口即化。

食用方法: 解冻后食用。



瑞士卷(巧克力味)

重量:300g/条 长度:约37cm 总数量:18条/箱

产品特点: 柔软细腻蛋糕卷着奶油馅,松软海绵质感,入口即化。

食用方法: 取出长条瑞士卷解冻后,切成等分小块即可。



瑞士卷(抹茶味)

重量:300g/条 长度:约37cm 总数量:18条/箱

产品特点: 柔软细腻蛋糕卷着奶油馅,松软海绵质感,入口即化。

食用方法: 取出长条瑞士卷解冻后,切成等分小块即可。



瑞士卷(红丝绒味)

重量:300g/条 长度:约37cm 总数量:18条/箱

产品特点: 柔软细腻蛋糕卷着奶油馅,松软海绵质感,入口即化。

食用方法: 取出长条瑞士卷解冻后,切成等分小块即可。



瑞士卷(芝士原味)

重量:300g/条 长度:约37cm 总数量:18条/箱

产品特点: 柔软细腻蛋糕卷着奶油馅,松软海绵质感,入口即化。

食用方法: 取出长条瑞士卷解冻后,切成等分小块即可。



大福(草莓味)

重量:250g/包 规格:10个/包 总数量:20包/箱

产品特点: 一层用糯米制成的皮,包裹着草莓味的奶油,香糯绵软,回味悠长。

食用方法: 解冻后食用。



大福(芒果味)

重量:250g/包 规格:10个/包 总数量:20包/箱

产品特点: 一层用糯米制成的皮,包裹着芒果味的奶油,香糯绵软,回味悠长。

食用方法: 解冻后食用。



大福(榴莲味)

重量:250g/包 规格:10个/包 总数量:20包/箱

产品特点: 一层用糯米制成的皮,包裹着榴莲味的奶油,香糯绵软,回味悠长。

食用方法: 解冻后食用。



大福(可可味)

重量:250g/包 规格:10个/包 总数量:20包/箱

产品特点: 一层用糯米制成的皮,包裹着可可味的奶油,香糯绵软,回味悠长。

食用方法: 解冻后食用。



大福(蓝莓味)

重量:250g/包 规格:10个/包 总数量:20包/箱

产品特点: 一层用糯米制成的皮,包裹着蓝莓味的奶油,香糯绵软,回味悠长。

食用方法: 解冻后食用。



大福(抹茶味)

重量:250g/包 规格:10个/包 总数量:20包/箱

产品特点: 一层用糯米制成的皮,包裹着抹茶味的奶油,香糯绵软,回味悠长。

食用方法: 解冻后食用。



大福(原味)

重量:250g/包 规格:10个/包 总数量:20包/箱

产品特点: 一层用糯米制成的皮,包裹着原味的奶油,香糯绵软,回味悠长。

食用方法: 解冻后食用。



206型葡式蛋挞皮



Y1A型葡式蛋挞皮



Y1A圆形港挞皮



榴莲酥 (30型)



叉烧酥 (35型)



大南瓜烧 (42型)



Q心榴莲饼



精品红豆饼



精品绿豆饼



爆浆牛角包 (巧克力味)



丹麦牛角包



迷你甜甜圈
(原味、蓝莓味、草莓味、奶酪味、巧克力味)

ONE STOP CATERING
COMPREHENSIVE SOLUTION



自助餐渠道解决方案



圆形慕斯蛋糕 (抹茶味、红丝绒味、玫瑰花语、百香果优格、榛子朱古力、黑森林、彩虹蛋糕)



方形慕斯蛋糕 (白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)



瑞士卷 (巧克力味、抹茶味、红丝绒味、芝士原味)



大福 (抹茶味、原味、蓝莓味、草莓味、芒果味、榴莲味、可可味)



菠萝泡芙 (香草冰淇淋味)



老婆饼



凤梨酥

一站式餐饮全方位解决方案



圆形慕斯蛋糕 (抹茶味、红丝绒味、玫瑰花语、百香果优格、榛子朱古力、黑森林、彩虹蛋糕)



方形慕斯蛋糕 (白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)



瑞士卷 (巧克力味、抹茶味、红丝绒味、芝士原味)



大福 (抹茶味、原味、蓝莓味、草莓味、芒果味、榴莲味、可可味)

ONE STOP CATERING
COMPREHENSIVE SOLUTION



爆浆牛角包(巧克力味)



丹麦牛角包



流心菠萝包



丹麦奶酥菠萝包



迷你甜甜圈

(原味、蓝莓味、草莓味、奶酪味、巧克力味)



叉烧酥(35型)



菠萝泡芙(香草冰淇淋味)



老婆饼



凤梨酥



精品红豆饼



南瓜烧



岩烧乳酪吐司片

一站式餐饮全方位解决方案



酒楼渠道解决方案



方形慕斯蛋糕 (白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)



206型葡式蛋挞皮



Y1A型葡式蛋挞皮



榴莲酥



精品红豆饼



精品绿豆饼



叉烧酥 (35型)



大南瓜烧 (42型)



老婆饼



脆皮泡芙

ONE STOP CATERING
COMPREHENSIVE SOLUTION



方形慕斯蛋糕(白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)



甜甜圈(原味、草莓味、蓝莓味、乳酸味、金沙奶皇味)



迷你甜甜圈
(原味、蓝莓味、草莓味、奶酪味、巧克力味)



流心菠萝包



丹麦奶酥菠萝包



爆浆牛角包(巧克力味)



Y1A型葡式蛋挞皮



907g 调理奶油

一站式餐饮全方位解决方案



圆形慕斯蛋糕 (抹茶味、红丝绒味、玫瑰花语、百香果优格、榛子朱古力、黑森林、彩虹蛋糕)



方形慕斯蛋糕 (白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)



瑞士卷 (巧克力味、抹茶味、红丝绒味、芝士原味)



大福 (抹茶味、原味、蓝莓味、草莓味、芒果味、榴莲味、可可味)



爆浆牛角包 (巧克力味)



丹麦牛角包



菠萝泡芙 (香草冰淇淋味)



流心菠萝包



丹麦奶酥菠萝包



迷你甜甜圈
(原味、蓝莓味、草莓味、奶酪味、巧克力味)



方形慕斯蛋糕 (白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)



大福 (抹茶味、原味、蓝莓味、草莓味、芒果味、榴莲味、可可味)



精品红豆饼



精品绿豆饼



南瓜烧



206型葡式蛋挞皮



907g 调理奶油



菠萝泡芙 (香草冰淇淋味)



爆浆牛角包 (巧克力味)



丹麦牛角包



榴莲酥 (30型)



叉烧酥 (35型)



南瓜烧



迷你甜甜圈
(原味、蓝莓味、草莓味、奶酪味、巧克力味)



甜甜圈 (原味、草莓味、蓝莓味、乳酸味、金沙奶皇味)



迷你甜甜圈
(原味、蓝莓味、草莓味、奶酪味、巧克力味)



207型葡式蛋挞皮



丹麦牛角包



流心菠萝包



丹麦奶酥菠萝包



爆浆牛角包 (巧克力味)



方形慕斯蛋糕 (白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)

ONE STOP CATERING
COMPREHENSIVE SOLUTION



圆形慕斯蛋糕 (抹茶味、红丝绒味、玫瑰花语、百香果优格、榛子朱古力、黑森林、彩虹蛋糕)



方形慕斯蛋糕 (白桃味、白巧克力味、柑橘味、蓝莓味、紫葡萄味、提拉米苏、抹茶红豆味、红丝绒味、芒果味)



瑞士卷 (巧克力味、抹茶味、红丝绒味、芝士原味)



大福 (抹茶味、原味、蓝莓味、草莓味、芒果味、榴莲味、可可味)



菠萝泡芙 (香草冰淇淋味)



丹麦牛角包



榴莲酥 (30型)



南瓜烧



叉烧酥 (35型)



老婆饼



金凤楼®

欢迎扫码关注 获取产品应用



蓝彪客服号



蓝彪公众号



蓝彪视频号



蓝彪抖音号



蓝彪小红书

欢迎访问森农官网：www.sennongfood.com

广州森农食品有限公司
GUANGZHOU SENNONG FOODCO., LTD

020-66318528

广州供应链中心：广州市南沙区黄阁镇留新路2号

山东供应链中心：山东省济宁市汶上县经济开发区光明路3号