

佩内洛普·克鲁兹 昨天开始 当妈

西班牙著名男星哈维尔·巴登近日双喜临门,不仅在奥斯卡获得最佳男主角提名,更是在昨天与爱妻佩内洛普·克鲁兹迎来了他们的第一个爱情结晶。据其密友透露,佩内洛普昨日在洛杉矶顺利生产,尚无消息证实小宝宝的性别。

昨日,西班牙一家媒体报道称:“虽然生了孩子,但这对夫妻希望可以尽可能维护自己的隐私,因此未对外界透露太多关于这个宝宝的信息。”这家媒体采访到佩内洛普·克鲁兹和哈维尔·巴登的密友,这位密友透露佩内洛普没有对朋友们发出的祝贺短信、电话做出任何回应。

哈维尔与佩内洛普于去年7月在巴哈马举办了一场盛大婚礼,结婚之前他们低调相恋多年,直到去年哈维尔凭借《美错》在戛纳电影节摘得最佳男主角时,他才对外宣布了自己恋人的身份,站在领奖台上的哈维尔说道:“我将这份荣耀和喜悦分享给我的朋友、我的伙伴、我的至爱佩内洛普·克鲁兹,我欠你的太多,但是我真的非常爱你。” 欣郎



原装丹麦藍罐®曲奇 丹麦原产 传统原味

享誉国际,全球知名的丹麦藍罐曲奇,其出色质量,来自优良传统。1933年,丹麦藍罐曲奇的创办人森新先生,爱上了造得一手美味曲奇的安娜,并将之行销金丹麦,由于安娜研制的曲奇甘香松软,非常美味,所以大受欢迎。于是丹麦藍罐曲奇正式成立,由最初只是一间家庭式经营的曲奇工房,发展至世界知名,并成为国内畅销的曲奇品牌。



丹麦制造 传统原味

经过77年的发展,丹麦藍罐曲奇已成为家喻户晓的名字,同时成就了今天的曲奇神话。然而不可不知,自1933年起,丹麦藍罐曲奇一直坚持在丹麦原产制造,再输出到全球各国,务求让世界各地的消费者,可尝到真正产自丹麦的传统曲奇味道。

味道质量 信心保证

真正的丹麦藍罐曲奇,坚持在丹麦原产制造,皆因质量和卫生都能严格监控,原材料得以精心挑选。每一块丹麦藍罐曲奇,只采用一级新鲜牛油及众多天然原材料来调制,香味固然特别浓郁,而五款经典曲奇均使用不同配方,并采用不同炉温独立烘焙,每款皆有不同处理步骤,以拥出最佳效果。与此同时,丹麦藍罐曲奇更荣获「国际食品安全证书」及「IFS国际食品标准证书」,卫生与质量都符合高水准鉴定,所以每一口丹麦藍罐曲奇,都特别金黄松软,这是丹麦原产的信心保证。



*资料来源: 2010年丹麦皇家认证证书编号: 2010-0004-0008

作为荣获「丹麦皇室御用品牌」认证的丹麦藍罐曲奇,
其品牌地位毋庸置疑。送礼,自然体面过人。

辨认真正的 丹麦皇室御用品牌

随着丹麦藍罐曲奇在国内销量不断攀升,逐渐成为送礼自用的体面之选,但如何分辨何为真正的丹麦藍罐曲奇?

丹麦藍罐曲奇在2009年成为获丹麦女王陛下玛格丽特二世授予「丹麦皇室御用品牌」认证,此后,丹麦藍罐曲奇新的包装上印有「丹麦皇室御用」的金色



丹麦皇室御用
新包装上的
丹麦皇室御用
的金色标签

「原产国」字样,并印有
皇室的御用品牌

皇冠标志,这款只限于真正的丹麦藍罐曲奇使用,并非一般曲奇品牌可随便使用。此外,正宗的丹麦藍罐曲奇包装上会印有红色底白色字「Kjeldsens」的注册商标,另外,包装上还有「原产国丹麦」字样,并有丹麦国旗的图案标志,说明丹麦藍罐曲奇在丹麦生产,保证品质质量。再者,根据我国的预包装食品标签通则,产品必须在成份表上列明原产国,因此消费者从蓝罐曲奇包装上的原产国在哪里,便不会把国内及东南亚生产的曲奇误认为产自丹麦的丹麦藍罐曲奇。