

荷蘭的朱古力及 可可粉新發展

當提起荷蘭這個國家的時候，大家會立刻聯想起什麼呢？

足球？或是各式各樣的鮮花？

經過這次親身體會後，

我發覺這個歐洲國家也是一個盛產
優質食品原料的好地方。



位於Deventer的朱古力工廠，參觀整個四洲飛鷹朱古力的生產過程Leo Tse (Left) and Ans Peterink (Right)。

這次到訪荷蘭，是應和英利士洋行(J.P.Inglis Company Limited)合作多年的 Mevo Holland B.V. (公司網頁:www.mevoholland.nl)之邀請，接待我的 Ms. Ans Peterink 和 Mr. Gerard Woerdenbag 跟大部分我在路上碰到的荷蘭人一樣的友善和好客，妥當地安排好所有行程。這次主要目的是參觀當地一家設備先進的朱古力工廠和另一家位於阿姆斯特丹（世界最大可可儲存量港口）的可可粉的生產工場，以及討論未來的新產品發展路向等議題。

優質的產品及完善的管理

在參觀廠房的過程中，廠方代表細心地向我講解各項生產設施和品質管理系統。使我知道整個生產流程——從摘取可可豆，到製造主要的原材料例如朱古力，可可脂和可可粉等等。那天我還參觀了整個四洲飛鷹朱古力的生產過程。在完善和全自動化的生產管理系統下，廠方可以確保所有產品質素是衛生，優秀和穩定的。

更值得一提的是，廠方使用了“UTZ Certified”的可可豆來生產朱古力。這個計劃是需要公司必須對農民付出更多。其中一項是教育農民更好和更正確的種植方法和有效的使用地球資源(例如：水、土地和能源)，並為他們提供良好的工作環境。它也照顧到農民的家庭和下一代(例如：不能僱用童工和提供醫療服務等等)。通過“UTZ”，農民得到有尊嚴的工作，家庭有保障，能種植出更優質的農產品，從而達到廠家和農民雙贏的局面。(想更清楚知道“UTZ”，可瀏覽這個網址——<http://www.utzcertified.org/>)

在研發中心，我能嘗到多個不同口味的新朱古力配方，針對每個應用方法，例如：蛋糕面裝飾和麵包餡料等等。為世界各地的客戶繼續提供優的可可產品。



Seung Yun Lee 即席示範多種製作朱古力的技巧

DIY 創作自己心愛的朱古力