



马里托佐 面包成品方案

『爱在心里·包告白』
甜甜的面包助力意式浪漫告白

焙乐道市场部



心爱的ta就在眼前，却因为内敛，羞于告白？



焙乐道倾情推荐



马里托佐

你的爱情专属告白面包



马里托佐的由来

“Maritozzo”译为马里托佐，是一种起源于意大利充满浪漫气息的奶油面包，在过去，每年三月的第一个周五，男子会把求婚钻戒或其他珠宝偷偷藏在这种面包中，作为“定情信物”送给爱人。

Maritozzo的名字也源自意大利语“marito”，是丈夫的意思，象征对爱情与婚姻的浪漫承诺。



SOFTNESS

柔软度



RESILIENCE

弹性



MELTING

化口性



国外 | 风靡全球的意式浪漫

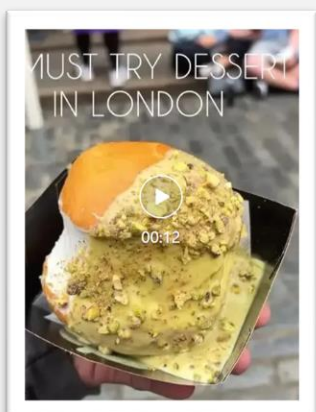
欧洲：罗马人心中的白月光



意大利 Mati Gourmet
马里托佐专门店
发展出咸味马里托佐



意大利 il Maritozzo Rosso
推出的甜、咸味马里托佐

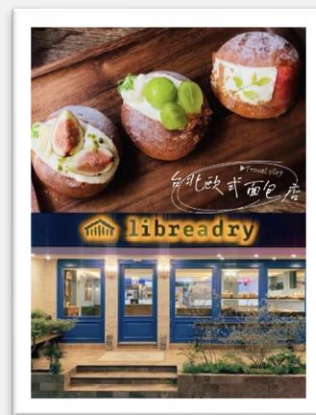


意大利糕点师
Matteo Manzotti 在英
国伦敦经营的马
里托佐专卖店
VyTA, 吸引无
数网红达人在门
口排队

亚洲：日台风潮正流行



日本罗森便利店的马里托佐



台湾台北市一家网红烘焙店的
招牌面包就是罗马生乳包



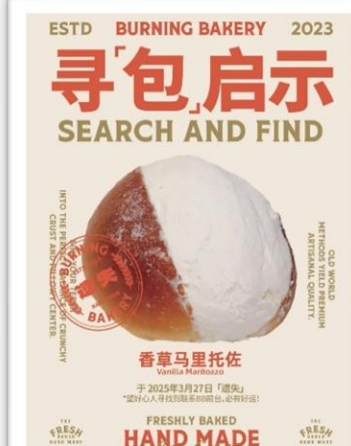
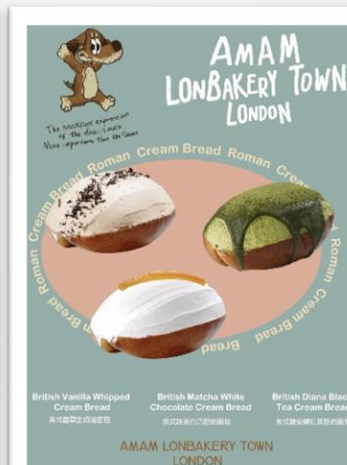
日本山崎面包店2021年曾推出马里托佐，其产品数据显示，
短短四个月的出货量就达到了 2900w 个

国内 | 各大知名品牌争相推出

热门大型商超



网红烘焙店



马里托佐在国内的名字

The name of Maritozzo



奶油冰面包

罗马生乳面包

罗马奶油面包

马里托佐

奶油布里欧

求婚面包





爱在心里 · 包告白



复刻正宗意式马里托佐面包胚 · 注入果味创意灵魂

抹茶白桃味



比利时黑巧蓝莓味



双重草莓味



开心果苹果味



新品优势 | 焙乐道的马里托佐面包



1

意式酸种还原正宗风味

意大利人认为，马里托佐的主角永远是面团本身。

使用**传统意式酸面团**制作的马里托佐面包，经过长时间发酵，面团中含有浓郁的**黄油奶香风味**。



2

柔软湿润的面团质构

在焙乐道正宗意大利酸面团：司焙乐-玛德莉的加持下，面团质构得到进一步改善，面包整体更加**柔软、湿润**。



3

臻选高品质食材



4

你的告白「神器」

暗恋 / 暧昧 / 热恋 / 相守

多款口味，适合每个感情阶段，用心挑选一款专属你的马里托佐，**勇敢说出爱**，将ta捧在手心里。



抹茶白桃 马里托佐

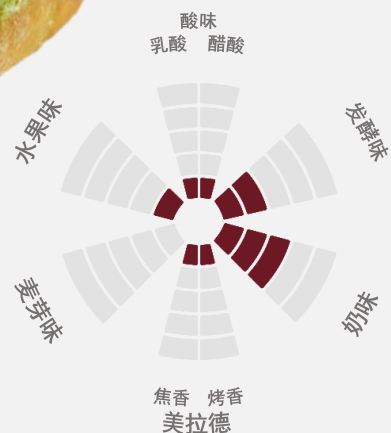
Matcha & White Peach Maritozzo



推荐原料

- 臻选水果肉馅（大久保白桃）
- 司焙乐-玛德莉 酸面团
- 柔润+面包改良剂
- 焙乐道植物蛋白液EC

参考成本：5.50元/135g



面团基底风味

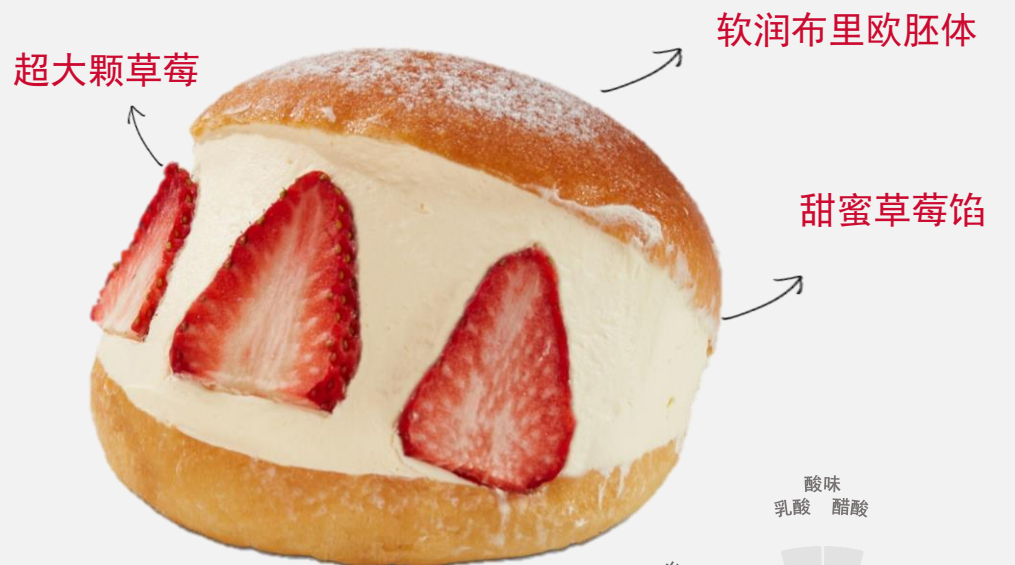
暗恋期 | 藏在清新里的心动告白

表面微苦的抹茶，像没说出口的试探，
再咬一口，大久保白桃果酱的清甜，
是偷偷蔓延的喜欢。

软软胚体、淡淡奶油，
以及意大利酸种发酵的浅浅尾香，
是连面团都在替我保密的欢喜。

双重草莓 马里托佐

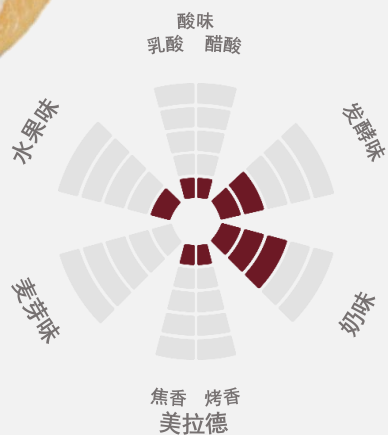
Double Strawberry Maritozzo



推荐原料

- 臻选水果果酱（草莓）
- 司焙乐-玛德莉 酸面团
- 柔润+面包改良剂
- 焙乐道植物蛋白液EC

参考成本：5.93元/135g



面团基底风味

暧昧期 | 甜到发烫的双向奔赴

有草莓果肉的爆汁酸甜，

又有奶油裹着臻选山东草莓酱的蜜甜。

双重草莓，裹进柔软香甜的布里欧面团里，
融合长时间正宗意大利酸面团发酵风味，让香浓加倍。

堆叠风味里，
是藏在“随便”里的认真，更是“巧合”中的用心。

比利时黑巧蓝莓味 马里托佐

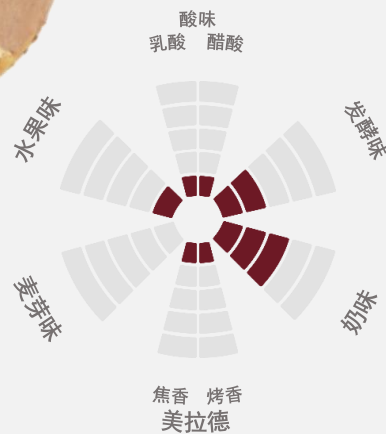
Belgian Chocolate & Blueberry Maritzo



推荐原料

- 臻选水果果酱（蓝莓）
- 司焙乐-玛德莉 酸面团
- 贝可拉纽扣型黑巧克力D600
- 焙乐道植物蛋白液EC

参考成本：8.60元/135g



面团基底风味

热恋期 | 浓郁醇厚的笃定

可可微苦在舌尖化开，是并肩走过的沉淀；
松软面包裹着爆汁蓝莓，
清甜瞬间蹦跳，像热恋里藏不住的鲜活。
巧克力的醇厚缠上果肉酸，扎实又缠绵——

生活有起伏，
却笃定要和你把每一口 “浓郁 + 清甜”，
都吃成永远热恋的证据。

开心果红富士 马里托佐

Pistachio & Fuji Apple Maritozzo

开心果粒

软润布里欧胚体

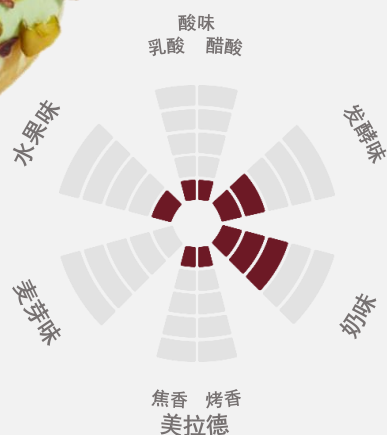
脆甜红富士



推荐原料

- 臻选水果果酱（苹果）
- 司焙乐-玛德莉 酸面团
- 柔润+面包改良剂
- 焙乐道植物蛋白液EC

参考成本：6.76元/135g



面团基底风味

相守期 | 平淡日常的温柔长情

满撒的开心果碎，只愿你「开心万岁」

粒粒脆爽清甜的红富士苹果

不张扬却很对味

一口下去，香软、脆甜、坚果香...

就像日子里踏实又带点小惊喜的滋味



经典意式马里托佐胚体的关键原料



正宗意大利风味的灵魂因子 「司焙乐-玛德莉 酸面团」



司焙乐 玛德莉

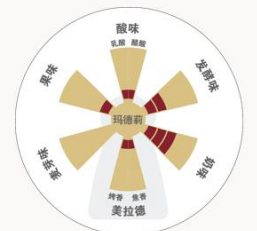
一款由意大利当地小麦粉发酵的酸面团

整整经过36个小时发酵的纯正意大利酸面团，他可以改善重油面包的质地与风味，面包柔软、湿润且有弹性，还带有天然发酵的黄油奶香风味。



酸度：15
用量：10-15%
保质期：在25°C下保存12个月

风味轮



面团基底风味



黄油与奶香



焙乐道 puratos
Food Innovation for Good

面团持久柔软湿润的秘密 「柔润+面包改良剂」

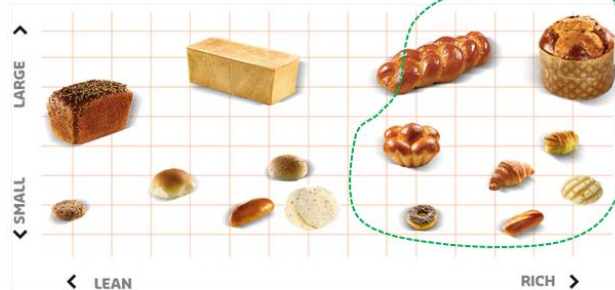


柔润+面包改良剂（清洁标签解决方案）

一种独特的保鲜技术，可以用于甜，软面包，给予面包杰出的化口性。较适合糖含量10%以上，油脂含量5%以上的应用。

添加量
1.0 - 2.0%基于面粉

标签
维生素C，酶制剂和小麦粉



LARGE >
< SMALL
< LEAN RICH >



不糊口
不黏牙





最佳搭配的食材推荐



臻选**山东大草莓**果酱
温带季风气候成就鲜美多汁



含**大兴安岭野生蓝莓**果酱
自然酸甜，整颗蓝莓



臻选**红富士苹果**果酱
北纬黄金优生带脆甜基因



臻选**日本大久保白桃**果酱
桃味浓郁，甜度适中



BELCOLADE

贝可拉巧克力
纯正的比利时纯脂巧克力，
可可溯源