

LA TRADIZIONE

1935 – Enrico Francia zieht mit seiner Familie aus den Marche in die Region Agro Pontino, eine erst in den 1920er Jahren trockengelegte Sumpflandschaft südlich von Rom. Dort pachtet und bewirtschaftet er zusammen mit seiner Frau und seinen heranwachsenden Söhnen Alceo, Antonio und Giovanni landwirtschaftliche Nutzfläche. / Enrico Francia带着他的家人从马尔凯迁移到了阿格罗蓬蒂诺地区，后者位于罗马以南，是在上世纪20年代才干涸的沼泽地。他在那里与妻子和逐渐长大的儿子们Alceo、Antonio及Giovanni租用并经营农业用地。

1950 – Der älteste Sohn Alceo kauft einen Fiat 500c Kastenwagen und beliefert umliegende Molkereibetriebe mit Frischmilch. 大儿子Alceo购买了一辆菲亚特500c厢式货车，为周边的乳品厂供应鲜奶。

1960 – Die Brüder Alceo, Antonio und Giovanni Francia entwickeln das Kleinunternehmen zum größten Milchlieferanten der Region (ca. 15.000 Liter pro Tag). / Alceo、Antonio和Giovanni Francia 三兄弟将小企业发展成为该地区最大的牛奶供应商（每天约15000升）。

1966 – Die Brüder Francia kaufen gemeinsam einen Milchviehhof, der durch unternehmerisches Geschick und harte Arbeit der gesamten Familie bald erfreuliche Erträge abwirft./ Francia兄弟共同购买了一家奶牛养殖场，通过全家人的经营技巧和辛勤工作，很快就取得了令人欣喜的收获。

1970 – Das ‚Caseificio FRANCIA‘ in der Gemeinde Pontinia wird vom Seniorchef Enrico Francia und seiner Frau Olivia eingeweiht! 老板Enrico Francia及其妻子为蓬蒂尼亚乡的“Caseificio FRANCIA”落成剪彩！
Das operative Geschäft führt aber inzwischen Alceo Francia mit seinen Brüdern. 经营业务如今却是由Alceo Francia及其弟弟们负责。
Aus täglich 40.000 Litern Milch werden 5.000 kg Mozzarella gemacht. 每天用40000升牛奶制成5000公斤的马苏里拉奶酪。
Jede einzelne Mozzarella wird von den damals 60 Mitarbeitern noch per Hand geformt! 每一块马苏里拉都是由当时的60名员工用双手制作成形的！

In den folgenden Jahren steigt die Produktion kontinuierlich. Die Marke FRANCIA MOZZARELLA wird in Italien zum Synonym für Qualität und Geschmack! 后面的年代里产量不断提高。FRANCIA MOZZARELLA 品牌在意大利成为了质量和品位的代名词！

1987 – In Sonnino wird ein zweiter Produktionsstandort eröffnet, um der stetig steigenden Nachfrage gerecht zu werden. 在松尼诺的第二家生产工厂开张，以适应日益增长的需求。

Im neuen Werk in Sonnino wird die Mozzarella aus Kuhmilch hergestellt. 在松尼诺的新工厂中用普通牛奶制作马苏里拉奶酪。
Das Stammwerk in Pontinia produziert ausschließlich Büffelmozzarella. 在蓬蒂尼亚则全部制作水牛奶马苏里拉奶酪。

1990 – Alceo Francia gründet mit einem Partner in Berlin-Reinickendorf die Francia Mozzarella GmbH, die 1994 zu 100% von der Familie Francia übernommen wird. / Alceo Francia与一个合伙人在柏林赖尼肯多夫成立了Francia马苏里拉奶酪有限公司，该公司于1994年由Francia家族全资收购。

2002 – Der Berliner Produktionsstandort platzt aus allen Nähten. 柏林生产基地不堪重负。
In Tempelhof wird eine moderne Produktionsstätte errichtet. 在坦佩尔霍夫建成一家新的生产厂。

2005 – Gründung der Holding Francia. Das Unternehmen FRANCIA wird seitdem gemeinschaftlich durch die direkten Nachkommen der drei Brüder Francia erfolgreich als Familienbetrieb weitergeführt. 成立Francia控股公司。
Francia自此作为家族企业，由Francia三兄弟的直系后代成功地继续经营。

2015 – FRANCIA hat sich vom regionalen Betrieb zu einem europäischen Unternehmen entwickelt. / FRANCIA由一家地区性企业发展成为欧洲企业。

Heute verlassen täglich 50.000 kg Kuhmilch- und Büffelmozzarella die modernen Produktionsstätten in Italien und Deutschland. Inzwischen stellen ca. 300 Mitarbeiter FRANCIA Mozzarella nach traditioneller Methode her. 如今，每天均有50000公斤普通牛奶和水牛奶马苏里拉奶酪从意大利和德国的先进生产工厂中运出。现在约有300名员工根据传统方法生产FRANCIA马苏里拉奶酪。

Und die Geschichte ist noch lange nicht zu Ende! 而历史仍在延续！



Francia Latticini S.p.A.

In unserem 1987 eröffneten Werk in Sonnino werden Mozzarella aus Kuhmilch, Ricotta, frische Pasta-Filata Käse und Mozzarella Zarina hergestellt.

我们于1987年开张的松尼诺工厂制作普通牛奶马苏里拉奶酪、里科塔奶酪、新鲜的帕斯塔菲拉塔奶酪和马苏里拉Zarina。

(Zertifikate) (证书)



Francia I.L.C.

Unser im Jahr 1970 eröffnetes Stammwerk in Pontinia produziert Büffelmozzarella, Ricotta und Butter. Das Werk gehört zum *Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana*.

我们在1970年开业的总厂位于蓬蒂尼亚，生产水牛奶马苏里拉奶酪、里科塔奶酪和黄油。该厂属于联合组织*Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana*成员。

(Zertifikate) (证书)



Francia Mozzarella GmbH / Francia马苏里拉奶酪有限公司

Unser Berliner Werk produziert Mozzarella, Ricotta, Butter aus Kuhmilch. Hier wird auch Bio-Mozzarella hergestellt.

我们的柏林工厂生产普通牛奶制成的马苏里拉奶酪、里科塔奶酪、黄油。这里也生产有机马苏里拉奶酪。

(Zertifikate) (证书)

Kuhmilch Mozzarella

普通牛奶马苏里拉

Mozzarella Bocconcini

Unser Klassiker in Salzlake – innen zart und strukturiert verwöhnt er den anspruchsvollen Gaumen!

我们的经典盐水产品：内质柔嫩、组织细腻，满足最挑剔的舌头！

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen.

配料：巴氏杀菌**奶**、微生物凝乳酶、盐、发酵剂培养物。

*Erhältlich u.a. in 100g Beutel, 125g Beutel, 10 x 100 g Schale, 8 x 125 g Schale u.v.m.
供应100g袋装、125g袋装、10x100g盒装、8x125g盒装等*

Fiordilatte

Mozzarella in der traditionellen Form ,mit Köpfchen‘. “有小头”的传统形式马苏里拉。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen. 配料：巴氏杀菌**奶**、微生物凝乳酶、盐、发酵剂培养物。

Erhältlich im 250g Beutel und Schale, 3kg in Papier und Styroporkiste. 供应250袋装和盒装，3kg纸包和泡沫塑料箱

Ovolo

Durch seine Größe ist er im Geschmack außergewöhnlich frisch und aromatisch. 由于其大小而具有非同寻常的新鲜和芳香味道。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen. 配料：巴氏杀菌**奶**、微生物凝乳酶、盐、发酵剂培养物。

Verpackung: 350g in Papier 包装：350g纸包

Mozzarella Confetti

Unsere Confetti sind die kleinsten Vertreter unseres Mozzarella Sortiments. 我们的Confetti是我们马苏里拉奶酪品种中最小的代表产品。 Von zarter Konsistenz sind sie verführerisch für Groß und Klein! 柔嫩浓稠，诱惑大人小孩！

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen. 配料：巴氏杀菌**奶**、微生物凝乳酶、盐、发酵剂培养物。

Erhältlich in 250g Beutel (12 St. je ca. 20g), 1 kg Schale (ca. 48 St.), 3Kg Schale (ca. 300 St. je 10g) 供应250g袋装（12粒，每粒约29g），1kg盒装（约48粒），3kg盒装（约300粒，每粒10g）

Treccia

Ein Produkt mit starker Persönlichkeit! Seine Exklusivität erhält es durch die liebevolle Handarbeit. 具有强烈个性的产品！充满爱心的手工使其与众不同。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen. 配料：巴氏杀菌**奶**、微生物凝乳酶、盐、发酵剂培养物。

Erhältlich: 250 g in Papier 供应：250g纸包

Titolo: Fiordilatte pizza



Mozzarella macinata

Unser geriebener Mozzarella, ausschließlich aus frischer Milch gemacht, ist das perfekte Produkt für die anspruchsvolle Gastronomie.

我们的马苏里拉碎奶酪，完全由新鲜牛奶制成，是供给高级餐饮的完美产品。

Ohne Konservierungsstoffe produziert bietet es ein herausragendes Preis-/Leistungsverhältnis. 不含防腐剂，性价比极高。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen. 配料：巴氏杀菌奶、微生物凝乳酶、盐、发酵剂培养物。

Erhältlich in der 3 kg Schale 供应3kg 盒装

Mozzarella Filone

Unsere Mozzarella *Stange* eignet sich perfekt als Sandwich Belag, für Pizza, als Käsedekoration im Salat und vieles mehr.

我们的马苏里拉奶酪条是完美的三明治、披萨配料，也可在沙拉和其他餐点中充当装饰奶酪。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen. 配料：巴氏杀菌奶、微生物凝乳酶、盐、发酵剂培养物。

Erhältlich: 1 kg Vakuumverpackung

供应: 1kg 真空包装

Mozzarella di Bufala Campana DOP 水牛奶马苏里拉

Büffelmozzarella 水牛奶马苏里拉

Unser Büffelmozzarella wird im südlichen Italien hergestellt und führt die Bezeichnung *DOP* (Geschützte Herkunftsbezeichnung). 我们的水牛奶马苏里拉奶酪在意大利南部生产，拥有DOP标志（原产地保护名称）。

Durch seinen charakteristischen Geschmack und sein Aroma ist er das herausragende Produkt in der FRANZIA Produktpalette. 这种奶酪具有独特的味道和芬芳，是FRANZIA产品系列中的优秀产品。

Wir empfehlen, den Mozzarella eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank zu nehmen – erst dann entfaltet Büffelmozzarella sein ganzes Aroma! 我们建议在食用这种马苏里拉之前半小时将其从冰箱中取出——然后水牛奶马苏里拉才会完全散发出其芳香！

Zutaten: Pasteurisierte Büffelmilch, „sieroinnesto naturale“ (natürliche Milchfermente), Salz und Lab.
配料：巴士杀菌水牛奶、“sieroinnesto naturale”（天然乳酵素）、盐和凝乳酶。

Verpackungen 包装

Im Beutel 袋装: 125g, 150g, 250g (5 St. je 50 g) (5块各50g)

In Papier 纸包: 250g (in 2 kg Schale) (2kg盒装)

Im Becher 杯装: 125g, 250g, 1kg (4 St. je 250g) (4杯各250g) , 5 x 50g





Zarina

Die Mozzarella Zarina nimmt den Spitzenplatz unter Francia's Kuhmilchprodukten ein. Dies wird durch die elegante schwarze Verpackung unterstrichen. “Mozzarella Zarina” in Francia's普通牛奶产品中处于顶尖地位。优雅黑色包装更加突出了这一点。

Durch die Verwendung lebender Milchsäurebakterien erhält er seinen charakteristisch milden, leicht säuerlichen Geschmack.

通过使用活性乳酸菌，该产品拥有其独特的柔和而微酸的味道。

Wir empfehlen, den Mozzarella eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank zu nehmen – erst dann entfaltet sich das ganze Aroma! 我们建议在食用这种马苏里拉之前半小时将其从冰箱中取出——然后才会完全散发出其芳香！

Zutaten: Pasteurisierte **Milch**, Milchsäurebakterien (*Streptococcus thermophilus*), Salz, Lab.
配料: 巴氏杀菌**奶**、乳酸菌（嗜热链球菌）、盐、凝乳酶。

Erhältlich im 250g Clip-Beutel und im Becher, 500g im Glas (2 St. je 250g)
供应250g自封袋装和杯装, 500g玻璃杯装 (2杯各250g)

Bio Produkte 有机产品

BIO BOCCONCINO

Unser Bio-Bocconcino erfüllt wie alle Francia Produkte höchste Qualitätsansprüche. 我们的有机Bocconcino如同所有Francia产品一样，满足最高的质量要求。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch** aus biologischem Landbau, mikrobielles Lab, Salz
配料: 巴氏杀菌有机**奶**、微生物凝乳酶、盐

*Erhältlich im 125g Beutel, 1Kg Schale (8 St.)
供应125g袋装, 1Kg盒装 (8块)*

BIO CONFETTI

Unsere Bio Confetti passen perfekt zu Nudelgerichten und frischen Tomaten und Salaten. 我们的有机Confetti与意大利面食、新鲜番茄和沙拉是完美的搭配。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch** aus biologischem Landbau, mikrobielles Lab, Salz
配料: 巴氏杀菌有机**奶**、微生物凝乳酶、盐

Erhältlich im 250g Beutel (12 St. je ca. 22g) und in 1kg Schale (48 St.) 供应125g袋装 (12粒, 每粒约22g) 和1kg盒装 (48粒)

Bio Ricotta Tradizionale 有机Tradizionale里科塔

Unsere Bio Ricotta ist von feiner, pastöser Konsistenz, cremig und leicht körnig am Gaumen. Ricotta entsteht durch die natürliche Säuerung von Süßmolke, die wir aus der Produktion unseres Bio Mozzarella gewinnen. 我们的有机里科塔奶酪具有细腻的浓稠膏糊状，口感柔滑而略有颗粒感。里科塔由甜乳清天然酸化而成，而这种乳清则来自我们的有机马苏里拉生产过程。

Zutaten: Molke aus pasteurisierter **Milch** aus ökologischem Landbau, Salz
配料: 巴氏杀菌有机**奶**乳清、盐

Erhältlich in 500g Siegelrandbeutel, 10 kg Beutel, 1,8 kg Abtropfsieb in versiegelter Schale. 供应500g压封袋装, 10kg袋装, 1.8kg滴滤网压封盒装

Homogenisierter Bio Ricotta 均质化有机里科塔

Unser homogenisierter Bio Ricotta unterscheidet sich vom TRADIZIONALE durch längere Haltbarkeit und eine etwas pastösere Konsistenz. 我们的均质化有机里科塔与TRADIZIONALE产品的区别在于前者具有较长的保存期和更加浓稠的膏糊状。

Zutaten: Molke aus pasteurisierter **Milch** aus ökologischem Landbau, Salz
配料: 巴氏杀菌有机**奶**乳清、盐

Erhältlich im 6 kg Beutel 供应6kg袋装

FRISCHE BIO PASTA FILATA KÄSE 新鲜的有机帕斯塔菲拉塔奶酪

Frischer Pasta Filata Käse ist auch *Mozzarella*. Das Produkt hat eine kurze Reifezeit von 2 Tagen. Durch diesen Prozess erhält es einen kräftigeren Geschmack und längere Haltbarkeit. 新鲜的帕斯塔菲拉塔奶酪也是**马苏里拉**。该产品拥有较短的熟化时间——2天。通过这一过程，产品拥有更加浓厚的味道和较长的保存期。

Zutaten: Pasteurisierte **Milch** aus biologischem Landbau, mikrobielles Lab, Salz
配料: 巴氏杀菌有机**奶**、微生物凝乳酶、盐

Bio Cacetto ca. 250g 有机Cacetto约250g
Bio Cacio ca. 1.000 g 有机Cacio约1000g
Bio Provoloncino ca. 800g 有机Provoloncino约800g
Bio Ciambella ca. 2,5kg 有机Ciambella约2.5kg

Frische Pasta Filata Käse 新鲜的帕斯塔菲拉塔奶酪



Frischer Pasta Filata Käse ist auch *Mozzarella*. Das Produkt hat eine kurze Reifezeit von 2 Tagen. Durch diesen Prozess erhält es einen kräftigeren Geschmack und längere Haltbarkeit. Unseren gereiften Pasta Filata Käse können wir auch in der geräucherten Variante liefern. 新鲜的帕斯塔菲拉塔奶酪也是马苏里拉。该产品拥有较短的熟化时间——2天。通过这一过程，产品拥有更加浓厚的味道和较长的保存期。我们对成熟的帕斯塔菲拉塔奶酪也供应烟熏产品。

Zutaten: pasteurisierte **Milch**, Milchfermente, Salz, mikrobielles Lab.
配料：巴氏杀菌奶、乳酵素、盐、微生物凝乳酶。

Appassito (Scamorza) / Appassito geräuchert ca. 190g *Appassito (Scamorza) / 烟熏Appassito约190g*
Cacetto / Cacetto geräuchert ca. 250g *Cacetto / 烟熏Cacetto约25g*
Cacio / Cacio geräuchert ca. 1.000 g *Cacio / 烟熏Cacio约1000g*
Provoloncino / Provoloncino geräuchert ca. 800g *Provoloncino / 烟熏Provoloncino约800g*
Ciambella / Ciambella geräuchert ca. 2,5kg *Ciambella / 烟熏Ciambella约2.5kg*

Ricotta 里科塔

Unser Ricotta ist das Ergebnis einer seit antiken Generationen überlieferten Tradition. 我们的里科塔源自古罗马时期流传至今的传统。

Dieser entsteht durch die Gerinnung der Proteine der Milchmolke. 这种奶酪由牛奶乳清蛋白质凝固而成。

Der Ricotta tradizionale überzeugt durch seine Geschmeidigkeit und seine leicht körnige Konsistenz. Unser Ricotta tradizionale wird von Hand abgefüllt. 里科塔tradizionale通过其柔滑、浓稠而微呈颗粒状的特性令人信服。我们的里科塔tradizionale为手工装灌。

Zutaten: Molke aus pasteurisierter **Milch**, Zitronensäure, Salz 配料: 巴氏杀菌**奶**乳清、柠檬酸、盐

Erhältlich in 1,8kg Abtropfsieb in versiegelter Schale und 10 kg Beutel. 供应1.8kg滴滤网压封盒装和10kg袋装。

Ricotta di pecora



Der Schafsr ricotta enthält zahlreiche hochwertige Proteine. Er ist herzhaft in Geschmack und Geruch und von samtig cremiger Konsistenz. 绵羊奶里科塔含有大量优质蛋白质，口感气味浓烈，如天鹅绒般丝滑浓稠。

Zutaten: Molke aus pasteurisierter Schafsmilch, Schaf**smilch**, Zitronensäure. 配料: 巴氏杀菌绵羊**奶**乳清、绵羊**奶**、柠檬酸。

Erhältlich in 2kg Schale und 1,3kg Vakuumverpackung. 供应2kg盒装和1.3kg真空包装。

Ricotta di bufala



Ricotta di mucca

tradizionale

omogeneizzata



Der homogenisierte Ricotta hat eine sanfte und milde Konsistenz und zergeht auf dem Gaumen. 均质化里科塔拥有柔和清淡的浓稠度，入口即化。

Zutaten: Molke aus pasteurisierter **Milch**, Zitronensäure, Salz. 配料: 巴氏杀菌**奶**乳清、柠檬酸、盐。

Erhältlich in 6kg Beutel und 250g Becher. 供应6kg袋装和250g杯装。

Der Büffelricotta präsentiert sich cremig und weich. Typisch ist der angenehme Duft nach frischer Milch und seine strahlend weiße Farbe. Er hat einen frischen und zarten Geschmack und eignet sich perfekt als Füllung für frische, handgemachte Pasta. 水牛奶里科塔呈柔滑的乳膏状。其典型特征是像鲜奶一样的舒适清香和富有光泽的白色。这种奶酪有着清新柔嫩的味道，极为适合作为新鲜手工制作的意大利面食的馅料。

Zutaten: Molke aus pasteurisierter Büffelmilch, Zitronensäure und Salz. 配料: 巴氏杀菌水牛**奶**乳清、柠檬酸、盐。

Erhältlich in 1,8kg Abtropfsieb in versiegelter Schale und 330g Schale. 供应1.8kg滴滤网压封盒装和330g盒装。



Büffel Fiordipizza Francia 水牛Fiordipizza Francia

Das Besondere ist der Belag aus Francia Büffelmozzarella! Zu Recht wird sie als eins der besten Produkte seiner Art betrachtet. Raffiniert und elegant unterscheidet sich diese Pizza durch ihren Geschmack und ihren angenehmen Geruch. 用Francia水牛奶马苏里拉奶酪作为辅料绝对别具风味！这种批萨当仁不让地被视为同类产品中的最佳产品之一，其味道和好闻的气味使其显得精致而高雅，独具一格。
(Tiefgekühlt aufbewahren) (冷冻保存)

Zutaten (Teig): Weizenmehl, Wasser, Salz, Pflanzenöl, Bierhefe, gemälztes Weizenmehl. 配料 (饼底): 小麦面粉、水、盐、植物油、啤酒酵母、麦芽面粉。

Zutaten (Belag): Francia Büffelmozzarella für Pizza, Tomatenscheiben, Tomatenmark, kaltgepresstes Olivenöl, Basilikum. 配料 (辅料): Francia批萨用水牛奶马苏里拉、切片番茄、番茄酱、冷榨橄榄油、罗勒。

Verpackung: 包装:

1 St. 340g pro Karton 每盒1块340g

Fiordipizza Francia

Mit geriebenem Francia Mozzarella für Pizza belegt ist diese Pizza von herausragendem Geschmack! Durch die traditionelle Mozzarella Produktion schmilzt der Belag auf einzigartige Weise. 这种批萨以Francia马苏里拉碎奶酪覆盖，味道出众！通过传统的马苏里拉生产方式，奶酪以独特的方式融化在批萨上。
(Tiefgekühlt aufbewahren) (冷冻保存)

Zutaten (Teig): Weizenmehl, Wasser, Salz, Pflanzenöl, Bierhefe, gemälztes Weizenmehl. 配料 (饼底): 小麦面粉、水、盐、植物油、啤酒酵母、麦芽面粉。

Zutaten (Belag): Francia Mozzarella für Pizza, Tomatenscheiben, Tomatenmark, kaltgepresstes Olivenöl, Basilikum. 配料 (辅料): Francia批萨用马苏里拉、切片番茄、番茄酱、冷榨橄榄油、罗勒。

Verpackung: 包装:

2 St. à 300g pro Karton 每盒2块各300g



Trinkjoghurt 饮用型酸奶

Die Francia Trinkjoghurt überzeugen durch ihre leicht cremige Textur und den Zusatz von lebenden Milchsäurebakterien. Durch Verzicht auf Konservierungsstoffe erhält unser Joghurt seinen außergewöhnlich intensiven Geschmack. Francia 饮用型酸奶呈现稍稍粘稠的乳状结构，添加有活性乳酸菌。由于未使用防腐剂，我们的酸奶具有异常浓厚的味道。

Im Kühlschrank aufbewahren. 冷藏保存。

Zutaten: pasteurisierte und teilentrahmte **Milch**, lebende Milchsäurebakterien (streptococcus thermophilus, lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) Früchte, Zucker und Aromen. 配料：巴氏杀菌并部分脱脂的牛奶、活性乳酸菌（嗜热链球菌、德氏乳酸杆菌保加利亚亚种）、水果、糖和食用香精。

*Erhältlich in folgenden Geschmackssorten und Verpackungen:
供应以下风味品种和包装：*

Erdbeere (Flasche: 200g) 草莓 (瓶装：200g)

Tropical (Flasche: 200g) 热带水果 (瓶装：200g)

Kokosnuss-Minze (Flasche: 200g) 椰子薄荷 (瓶装：200g)

Pfirsich-Apfel (Flasche: 200g) 黄桃苹果 (瓶装：200g)