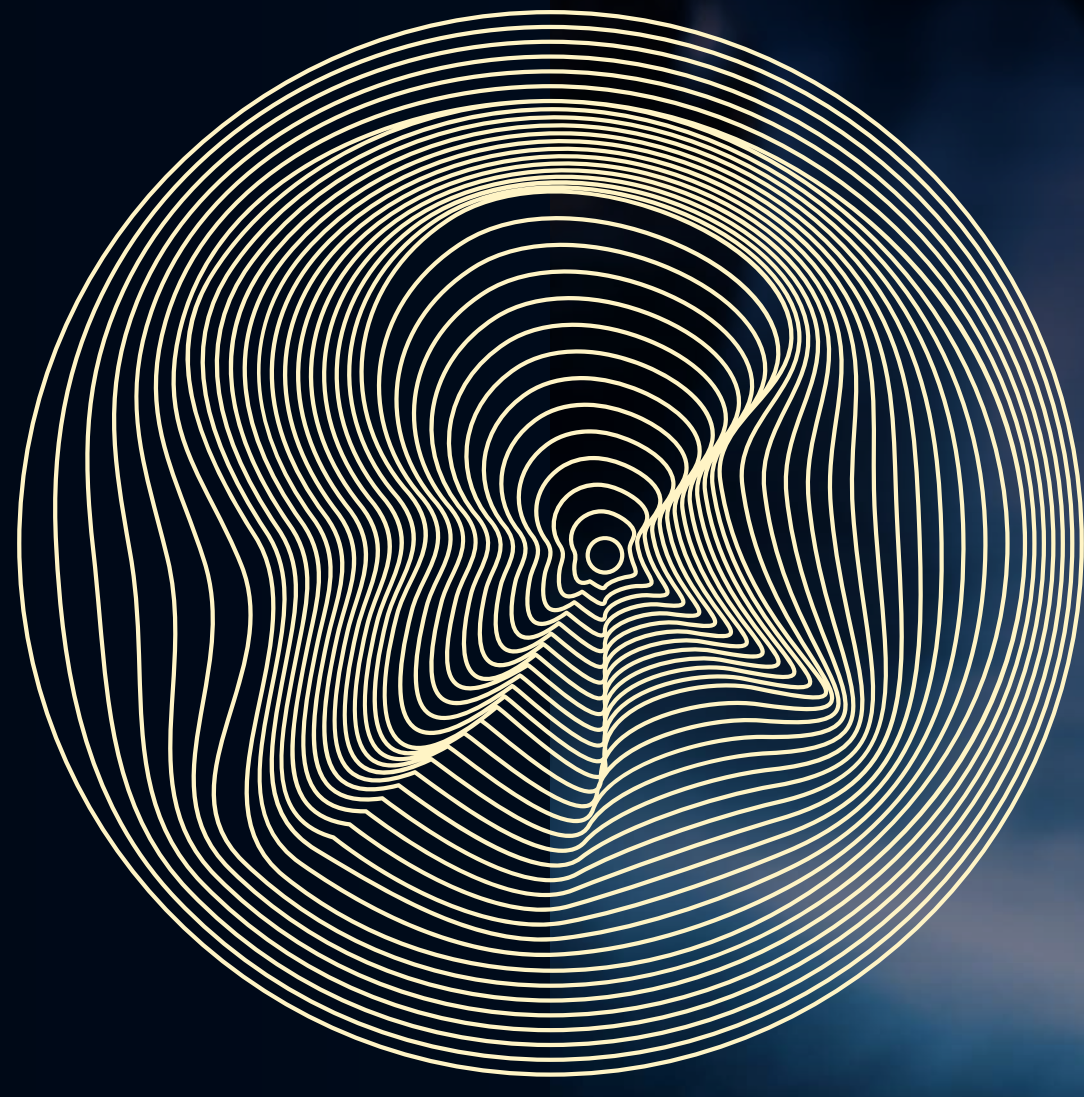


The
350F
MOONCAKE





Thư Ngỏ

Có mấy ai đi qua tuổi thơ mà quên được Trung thu. Trung thu không chỉ là ngày hội mà còn là hiện diện dấu yêu của những chiếc bánh thơm, đèn lồng lấp lánh và cả những tiếng cười trong veo. Trung thu là những điều có thể chạm vào được, ngửi được, thấy lòng mình tha thiết và dịu dàng.

Lại một mùa trăng mới sắp về, với đam mê dành cho bánh Trung thu, chúng tôi xin mời bạn đồng hành cùng một chuyến phiêu lưu mới, đầy sắc – hương – vị và chắc chắn thoảng mùi kỷ ức của những mùa trăng tuổi thơ. Mong là bạn sẽ tận hưởng hành trình đó bằng tất cả say mê, sự xao xuyến rộn ràng và niềm yêu tinh khôi dành cho một món bánh, truyền thống đến tận cùng mà cũng ngọt lành, thơm thảo đến tận cùng!



* Ý Niệm *

Tứ Pháp

Xuyên suốt chiều dài lịch sử, văn hóa mà đặc biệt là văn hóa tâm linh luôn song hành với đời sống như một yếu tố không thể tách rời, mang đến giá trị tinh thần đặc sắc và góp phần làm phong phú thêm đời sống của ông cha từ ngàn xưa. Trong số những chúng tích văn hóa sống động nhất, ngự trị từ thuở ban sơ của người Việt không thể không kể đến **TỬ PHÁP**.

Quá trình ra đời và hình thành tín ngưỡng Tứ Pháp là sự giao thoa, tiếp biến giữa văn hóa đa thần bản địa cùng Phật giáo được du nhập vào nước ta từ buổi đầu tiên. Theo những huyền tích xưa, Tứ Pháp là tên gọi bốn Phật Bà được hoài thai gián tiếp bởi Man Nương (được xem là Phật Mẫu trong tín ngưỡng Phật giáo Việt Nam) với vị thiên sư Ấn Độ Khâu Đà La, gồm Pháp Vân (Phật Mây), Pháp Vũ (Phật Mưa), Pháp Lôi (Phật Sấm), Pháp Điện (Phật Chớp).

Không chỉ là sáng tạo tín
ngưỡng đặc biệt của Việt Nam,
gửi gắm ước nguyện cầu mưa
thuận gió hòa, mùa màng thịnh
vượng; Tú Pháp còn ẩn chứa
thông điệp phước lành và bình
an, viên mãn tròn đầy. Với mong
muốn tôn vinh nét văn hóa độc
đáo, năm nay, chúng tôi chọn
Tú Pháp làm cảm hứng chủ đạo
cho hộp bánh Trung thu của
The 350F.

Bồi, những giá trị truyền thống
lâu đời và mang đậm tính duy
mỹ ấy luôn cần được duy tôn,
phát triển để không bị mai một
và sống mãi với thời gian.



Pháp Vân

Tượng trưng cho vị thần chủ quản về mây (hay còn được gọi là Bà Dâu), tương truyền là “chị cả” theo phân cấp thứ bậc thuộc Phật Tứ Pháp.

Pháp Vũ

Tượng trưng cho vị thần chủ quản về mưa (hay còn được gọi là Bà Đậu), cũng là “chị thứ” theo phân cấp thứ bậc thuộc Phật Tứ Pháp.

Pháp Lôi

Tượng trưng cho vị thần chủ quản về sấm (hay còn gọi là Bà Tướng), người được xem là “chị ba” trong phân cấp thứ bậc Phật Tử Pháp.

Pháp Điền

Tượng trưng cho vị thần chủ quản về chớp (hay còn gọi là Bà Dàn), và cũng là “em út” trong phân cấp thứ bậc thuộc Phật Tứ Pháp.

Từ thịt xá xiu, mỡ đường, lạp
xưởng đến hạt sen... đều được
tuyển lựa kỹ càng, chế biến thủ
công hoặc sản xuất tại những
thương hiệu nổi tiếng. Tất cả nhằm
mang đến cho bạn những sản
phẩm tuyệt hảo, đậm dấu
ấn The 350F.

Nguyên
Liệu
Thượng
Hạng



Tinh
Thần
Thủ
Công

Tinh kỹ
trong từng chi tiết, tỉ
mẩn trong từng công đoạn,
những đôi tay của người thợ lành
nghề tại The 350F luôn khéo léo
nhào nặn để làm nên những chiếc
bánh mang đậm tinh thần thủ công.

01 Hạt Sen Hoàng Kim



Giống hạt sen Huế có hương thơm nhẹ, độ sánh dẻo và vị ngọt tự nhiên. Khi kết hợp cùng nhân trứng muối ngậy béo khiến cho hương vị như được bung nở rực rỡ, mềm mại mà tinh tế hết mực.

02 Đậu Đỏ Hoàng Kim

Đậu đỏ được xay nhuyễn, kết hợp cùng nền hạt sen khiến cho vị bùi và hương thơm của bánh càng được nâng thêm một bậc. Một chiếc bánh đặc biệt gần gũi nhưng vẫn mang đến nhiều bất ngờ thú vị.



03 Custard Hoàng Kim



Vị trứng muối mặn mà hòa quyện cùng nhân custard thơm ngọt mang đến sự phối kết độc đáo cho Custard Hoàng Kim. Hai hương vị tưởng tượng phản nhưng lại hòa quyện tuyệt đối.

04 Mè Đen Kim Sa

Mè đen rang vàng để hạt mè căng bóng và dậy mùi thơm rồi mới đem đi xay. Kết hợp với phần nhân custard bên trong càng khiến cho vị mè đen thêm nổi bật. Mè Đen Kim Sa chắc hẳn sẽ là hương vị khiến bạn yêu thích ngay từ lần nếm đầu tiên!



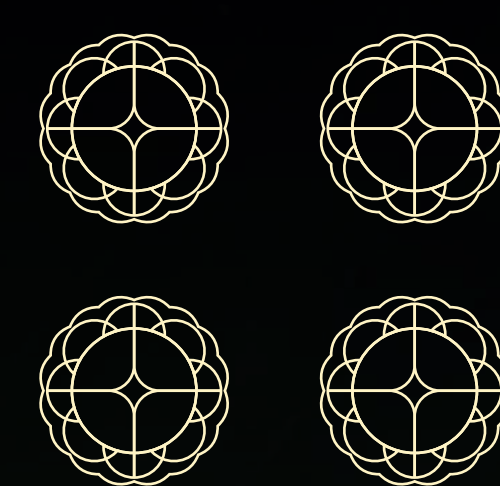
05 Bánh Nướng Thập Cẩm



Với 16 nguyên liệu để làm nên chiếc bánh thập cẩm, tất cả đều được làm thủ công hoặc tinh tuyển từ những nhà cung cấp chất lượng để cho ra thành phẩm độc bản The 350F. Sở hữu hương vị mặn ngọt vừa vặn, thoảng hương rượu Mai Quế nồng nàn, bánh thập cẩm luôn là điểm nhấn trong mọi Bộ sưu tập Trung thu của The 350F.

01 HỘP STANDARD (04 bánh)

Gồm 03 bánh ngọt & 01 bánh thập cẩm

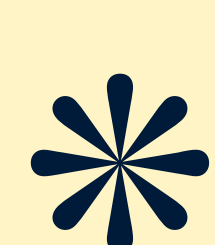


01 HỘP STANDARD (04 bánh)

580.000 VNĐ/hộp
(Đã bao gồm VAT)

Hộp gồm 04 bánh, định lượng 130gram/bánh với các hương vị độc bản, được sáng tạo theo công thức riêng của The 350F:

01 Hạt sen Hoàng kim	01 Đậu đỏ Hoàng kim
01 Mè đen Kim sa	01 Thập cẩm truyền thống
⊕ 15 gram trà oolong thượng hạng	



Xin quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng bánh kèm theo hoặc ở các tem phụ trên từng bánh. Trong mỗi hộp, chúng tôi đều trang bị bộ xiên, dao gỗ thủ công để quý khách dễ dàng thưởng thức.

02 HỘP PREMIUM (06 bánh)

Gồm 04 bánh ngọt & 02 bánh thập cẩm



02 HỘP PREMIUM (06 bánh)

850.000 VNĐ/hộp
(Đã bao gồm VAT)

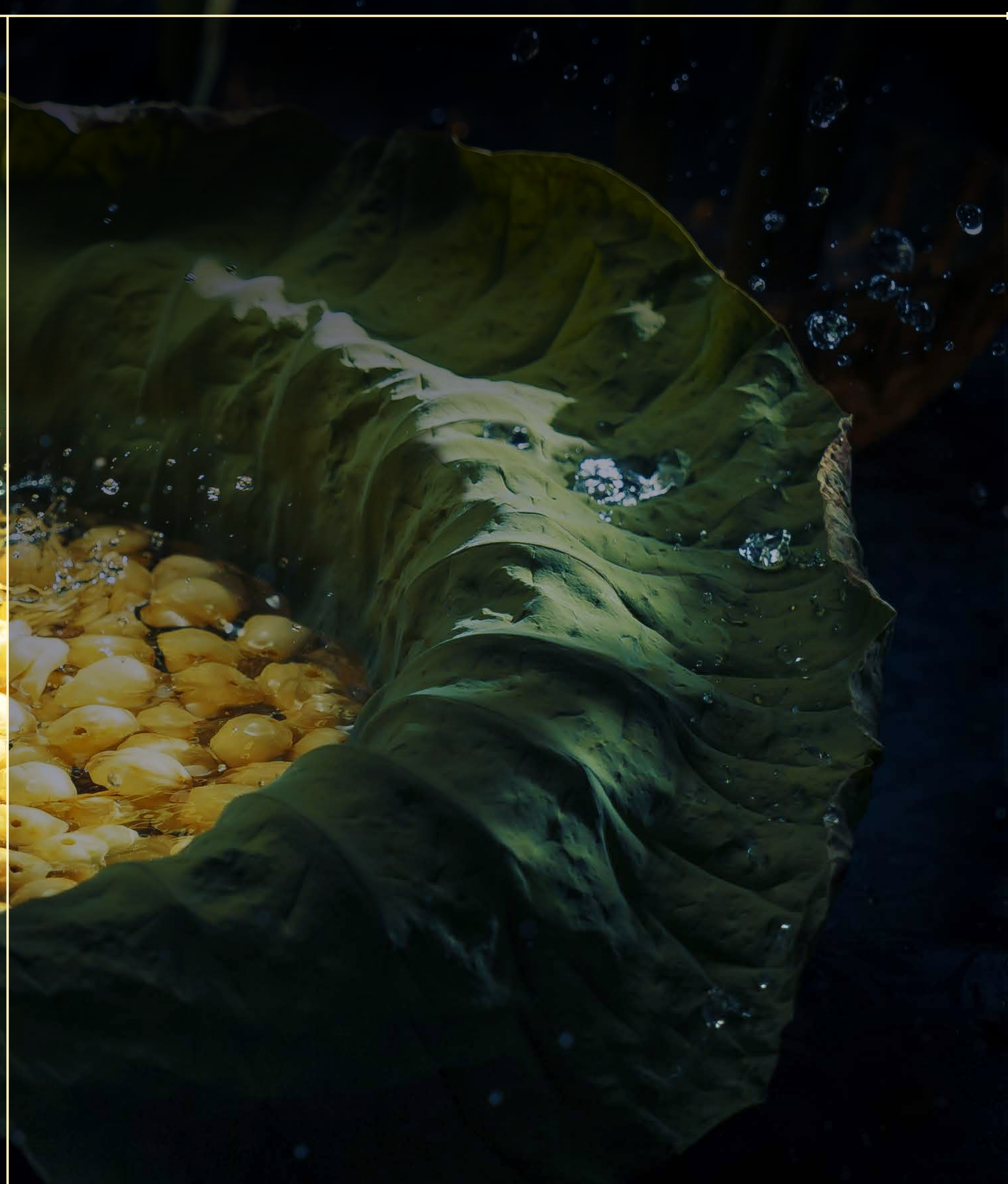
Hộp gồm 06 bánh, định lượng 130 gram/bánh với thiết kế mẫu hộp sang trọng, được in ép kim toàn bộ các chi tiết. Trong đó, các vị bánh đều được làm thủ công, tinh kỹ và không sử dụng chất bảo quản:

01 Hạt sen Hoàng kim	01 Đậu đỏ Hoàng kim	01 Mè đen Kim sa
01 Custard Hoàng kim	01 Thập cẩm truyền thống	01 Thập cẩm truyền thống
⊕ 15 gram trà oolong thượng hạng		

* Xin quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng bánh kèm theo hoặc ở các tem phụ trên từng bánh. Trong mỗi hộp, chúng tôi đều trang bị bộ xiên, dao gỗ thủ công để quý khách dễ dàng thưởng thức.

Hướng Dẫn Sử Dụng & Bảo Quản

- Bánh dùng trực tiếp và không cần chế biến.
- Nếu không sử dụng hết bánh trong một lần, quý khách có thể bảo quản bánh bằng hộp đựng thực phẩm có nắp đậy kín.
- Khuyến nghị nên sử dụng sản phẩm sau 2-3 ngày kể từ khi nhận bánh. Lúc đó, dầu trong nhân bánh sẽ thấm đều vào vỏ, giúp vỏ bánh mềm mịn, ngon hơn khi thưởng thức.
- Nếu bảo quản trong tủ lạnh, quý khách nên nướng lại bánh trước khi thưởng thức.
- Bảo quản bánh ở nhiệt độ phòng, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.



Quý khách có thể dùng thử
từng vị bánh tại
02 Gallery của The 350F:

Để đặt hàng, Quý khách
vui lòng liên hệ
với chúng tôi tại:

📍 36 Nguyễn Trãi, P.Bến Thành, Q.1, TP.HCM

☎ 090 878 8787

📍 07-09 Hoa Phượng, P.2, Q.Phú Nhuận, TP.HCM

☎ 090 817 1555

☎ 090 878 87 87

📘 The 350F Dessert & More

📞 090 878 87 87

