

几十款面包甜品日日上新 油车港这家面包工厂店,留住了一批又一批回头客

■文 李 冲 摄 徐志伟 整理 杨 枫



0.8元一个蔓越莓餐包、4元一大盒Q弹麻薯、7元能拿下500克重的欧包……几十款面包甜品日日上新,款式不重样。有了这样的面包工厂店,没人能空手走出油车港!

每天上午9时,位于浙江新爱食品有限公司的麦香威尔工厂店内,就已经有不少市民熟门熟路进店挑选。不同于普通面包店的固定款式,麦香威尔工厂店主打新鲜百变口感,每日常备35种至40种面包品类,而且日日换新、款式不重样。

今天的软欧包、明天的风味恰巴塔、后天的千层甜品……次次来都有新惊喜,成了大家争相打卡的碳水“盲盒”体验。

“隔三岔五就想来碰碰运气,总能挖到之前没吃过的新品。别看价格便宜,面包吃得出来用料没打折扣,味道一点不差,自家吃很划算。我们爱买蒜香小法棍、瑞士卷和榴槿千层,能比外面甜品面包店的价格便宜一半呢。”回头客陈女士这次带着两个孩子一起来挑选,“这几天的早餐都有着落了。”

如今,回头客口口相传,麦香威尔工

厂店的名气越来越大。每日新鲜出炉、当日售罄的售卖模式,也让大家买得放心、吃得安心。

据了解,麦香威尔工厂店是浙江新爱食品有限公司打造的惠民烘焙门店,于6月开始试营业。依托自有工厂400余个品类的储备,工厂店的上新节奏很快。开业以来,这里生意持续火爆,周末客流高峰单日销量可突破1000单。

极具性价比是这家店的走红法宝。欧包、吐司、大福等单品价格都是个位数,几十元就能装满两大袋,轻松实现早餐、下午茶自由。

看到这里,你或许会好奇:价格这么实惠,品质会不会打折扣?

据店员介绍,店内售卖的面包并非临期产品,均为当日生产线上产生的外观轻微瑕疵品、切割边角料以及当日生产尾单货。仅仅因为外形不够规整、表皮略有缺陷,无法进入精品门店售卖,便以成本价直接让利给消费者,最大程度减少食材浪费,践行节约理念。

没有精致包装,没有中间溢价,前店后厂的直供模式,依靠实打实的用料、稳定的口味和接地气的定价,让美味回归本

真。这家藏在园区的面包小店,用烟火气留住了一批又一批回头客。

如今,麦香威尔工厂店早已不只是一处平价采购点,更是大家务实消费、告别虚高溢价、理性过日子的小小缩影,精准聚焦高品质、高性价比、真新鲜的产品。

需要注意的是,店内所有在售面包甜品均为当日生产,保质期3天。夏季气温高、空气湿热,面包容易受潮变质,建议大家按需选购、理性消费。到手后及时品尝,感受最佳口味。若一次性购买较多吃不完,可将面包密封分装后放入冰箱冷冻保存。

每天上午9时开门,热门品类建议早点去选购。

这个周末,去油车港逛逛这家面包工厂店吧,把全家的早餐安排得明明白白。



讲文明树新风 公益广告

浙江省礼 礼润秀洲

遵守社会公德 维护公共卫生

《志愿者在行动》 苏小妹作

中共嘉兴市秀洲区委宣传部
嘉兴市秀洲区文明办 宣