Royce生巧克力

生巧克力大量使用北海道生奶油制作，口感柔和、甜味适中、口味变化多样，甜食苦手的人也能轻易入手。商家建议是在10摄氏度以下温度中储存，家用冰箱的冷藏一般是5摄氏度左右，这个温度下的生巧微硬适合含化；放置一会儿再吃，口感会偏软可以直接咬食。口味没有差别，不同的温度能有不同的食用体验。

初次食用推荐原味及加纳苦味，白巧克力味和抹茶味更适合喜欢甜食的人士。生巧和酒、茶的契合度也很高。除了保质期短没有缺点。

