

Torvehallerne 集合了全城最鮮、最多元的飲食材料，貨源大部分都是來自丹麥的，就連一些小島特產都有，精選有……

{ Cozy Gathering } 菜市場開餐

Food Tour

若想識買識食，參加地道 food tour 遊街市最好。在 Tripadvisor 排行頗高的「Copenhagen food tours」，提供兩小時 Torvehallerne 街市搵食團，約 420 港元一位，包導遊介紹及最少 7 檔獨家試食及試酒，預約：www.cphfoodtours.dk



01 小島風味 Bornholmerbutikken

Bornholm 是丹麥一個小島，人口只有數萬，但因地理環境極佳，有豐富農產，自家食品廠亦多。小店就有賣島上近 40 間的食品廠及餐廳出產的食品雜貨，全城只此一家。



Bornholm Rye Cracker classic 售 50 港元
自 20 年代由小島上一個家族代代相傳製成，Cracker 足有 27 層，鬆脆無比，配鮮製果醬食更一流！



手釀啤酒品牌 BOGEDAL 售 112 至 196 港元
不經高科技量產及低溫處理，啤酒因氣溫及啤酒花使用而味道各異，故每枝啤酒以不同數字標記，價錢不一

02 特色店救星 Omegn

超級市場壟斷情況在哥本哈根都有，Omegn 就專門賣超市不賣、少人問津的有心小店味道，從城內找來土製優質火腿、芝士、酒類等，免費任試。



03 人氣三文治 Hallernes Smorrebrod

經哥本哈根報紙雜誌公認，是全城最美味的 open sandwich。三文治選擇多，如蝦、煙三文魚、薯仔沙律等十多款，以特製醬汁及香草調味，連同自家製全麥麵包入口，juicy 芳香。小店更推出 boxset 以小分量形式讓客人多試幾款口味。

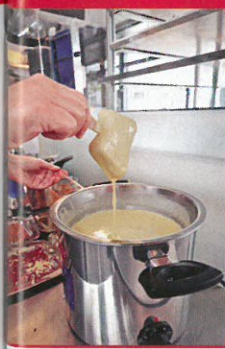


Box set 份量較少，單件約售 60 港元起。



04 鮮製朱古力 Summerbird Chocolaterie

已於哥本哈根開業 15 年的 Summerbird Chocolaterie，因原材朱古力完全不含添加劑或防腐劑而深受歡迎。在 Torvehallerne 的新分店雖然較小，但亦有鮮製朱古力推出，最新有蝴蝶形雪糕批風靡一眾逛街市靚太。



即製蝴蝶形紅莓奶油白朱古力雪糕，批售 53 港元。



朱古力香滑不甜膩，添加紅莓更有酸甜惹味口感。

Torvehallerne • 地址：Torvehallerne KBH, Frederikshøjsgade 21, 1360 Copenhagen • 電話：+45 70 10 60 70 • 營業時間：週一至週四 10am - 7pm，週五至週日 8pm，星期不設攤位 6pm - 週四 11am - 5pm。如欲訂位或查詢詳情，請電：http://torvehallerne.kbh.dk

連環影響着哥本哈根的飲食形態。也走進了北歐人家的廚房，備受全民追捧。的餵養、街市的運作，一律精益求精。哥本哈根唯一的乾濕貨並賣街市「Torvehallerne」主義帶動下的最新成果。漂亮的玻璃屋，一座賣魚肉花果濕貨，另一座就賣芝士咖啡乾貨。通明、通道乾淨寬敞，80 個檔口只要有賣熟食或飲品的，都有 Bar 枱位歡迎即時用餐。二袋，累了就坐下吃個小食休息，就像行商場般寫意，跟一般濕濕淋淋的街市無得比！又有露天市集，有最新鮮的農作物擺賣。的室外用餐位置即迫滿人，靚太靚佬把搜羅得來的鮮食美酒分享。助與下開餐暢談。只能說，哥本哈根人連行街市都要 Hygge 過人！