



Food Innovation for Good

焙樂道產品目錄 Product Guide

麵包 Bakery | 西點 Patisserie | 巧克力 Chocolate



FOOD
Innovation for
GOOD





全方位的烘焙原料專家

Ingredients for bakery, patisserie & chocolate

我們的使命在於幫助您發展事業

Our Mission is to help our customers develop their business

以您希望製作的烘焙成品為起點

The customer's finished good as a starting point

提供您麵包、西點、巧克力全方位的烘焙原料及解決方案

Ingredients and solutions for Bakery, Patisserie & Chocolate

關於焙樂道集團 Key company data

成立於
Since **1919**

家族企業
Family owned

產品銷售國家
Products are available over **135** countries

全球雇員超過
employees over **11.021** ↑
in the world

貼近我們的客戶需求 Close to our customers

分公司 遍佈
Subsidiaries in **87** 國家地區
countries

工廠 Production unit in **75** 滿足客戶不同需求
countries

研發和技術示範團隊
1252 R&D researchers & Technical advisors

全球 **119** 個

比利時 Belgium



烘焙創意中心
Innovation Center



麵包風味中心
Center for Bread Flavour



麵包工業模擬中心
Industrial Bakery Competence Center



蛋糕工業模擬中心
Industrial Patisserie Competence Center



巧克力中心
Chocolate Center



創新

我們的目標是將悠久的專業知識、最新創意和消費趨勢結合，讓食品的未來能在今日落實。

永續

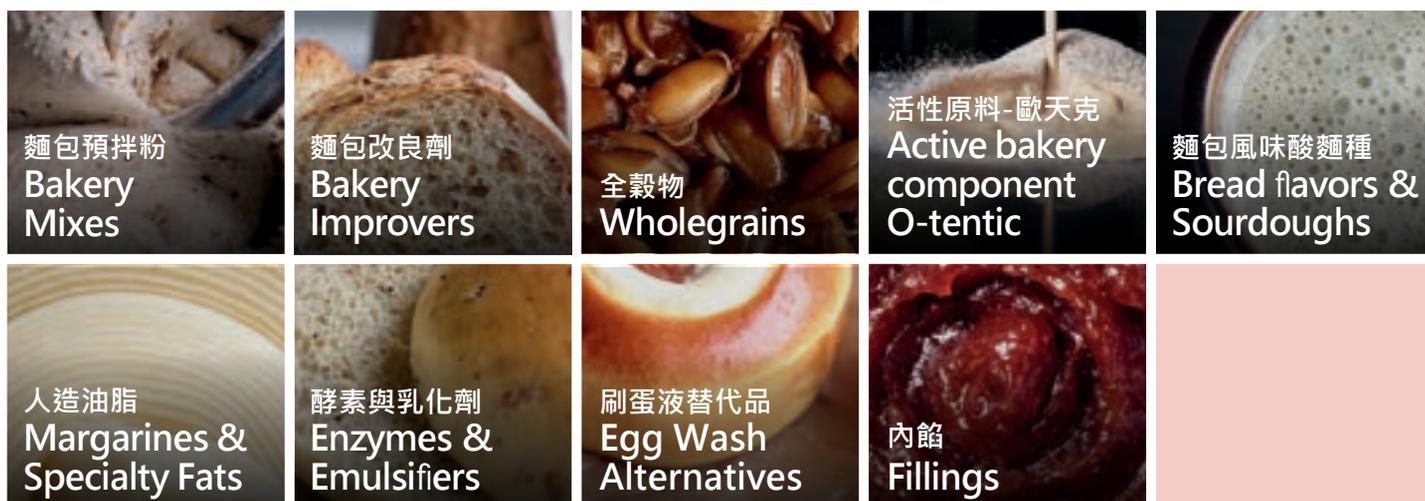
基於對您和下一代的承諾，我們致力於全面的永續、尊重和平衡的營運模式。



健康與樂活

我們不斷努力，透過發展健康和樂活的產品解決方案，擴大我們的正面影響力

我們是麵包風味專家



我們是西點解決方案專家



我們是巧克力美味專家



趨勢雷達與消費者分析

TRENDS, BEHAVIOUR & ATTITUDES

趨勢雷達 Trend Rador

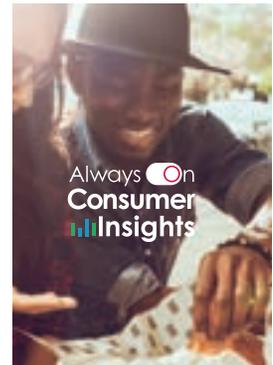
We are continuously tracking the online media space on bakery, patisserie and chocolate. As 54% is spending 2h30 daily on online media, this offers a robust base for trend forecasting & qualitative observation.

我們持續追蹤麵包、西點和巧克力的線上社群媒體。每天54%的人在線上媒體上花了2.5小時，這讓我們對未來趨勢預測和量化觀察提供了更可信的基礎。

品味明日 Taste Tomorrow

品味明日是焙樂道定期進行全球消費者大調查。

藉此提供全球與各地消費者對於麵包、西點與巧克力商品的消費趨勢。我們定期在全球44個國家，針對數萬名消費者進行調查。了解全球與各地消費者對麵包、西點、巧克力商品的購買行為、態度與決策。在品味明日活動中，我們深入的探討與分享市調結果，提供給客戶最接近市場與消費者的洞察，希望能更進一步激發客戶的新品發想。



感官巴士 Sensobus

消費者實地調查

我們了解到消費者對於自己的飲食非常重視，產品口味喜好也不斷地在改變。為了能持續提供顧客更多消費者對產品的想法與洞見，以貼近市場趨勢，我們建立了一套獨特的感官分析服務，並更進一步推出感官巴士。

行動感官解決方案

感官巴士是一台擁有完整設備的感官分析行動實驗室。我們前往消費者購買烘焙產品的實際消費地點，進行每天300人的試吃調查。針對目標客群，了解消費者偏好。感官巴士也可以了解產品定價、行銷和溝通。感官巴士目前運行於歐洲、北美洲、南美洲等。藉由短時間的實地調查，可以蒐集到具有代表性的樣本，藉此瞭解目標消費者對產品的喜好。



我們的承諾

Our Commitments



社群

2025年發放可追溯巧克力獎勵金額達到四百萬歐元，每年開設一間烘焙學院。
2030年達成烘焙學院招收1,000學生，打造包容性的工作場所，繼續擁抱多元性和所有人的平等機會。

傳承

保護5種墨西哥本土可可品種和水果生物多樣性，數位酸麵種圖書館註冊10,000種酸麵種，更了解生物多樣性。麵包和巧克力製作是人類最古老、最有價值的技能之一。我們為能保存這一遺產感到非常自豪。以人為本，只有在才華洋溢團隊的幫助下，才得以兌現我們的承諾。事實上，正是焙樂道的員工造就了我們，並讓我們的價值觀得以實現。我們與所在社群和諧相處：我們的目標是確保世界各地農民獲得安全穩定的收入，並投資我們的烘焙學院提供改變生活的教育機會。

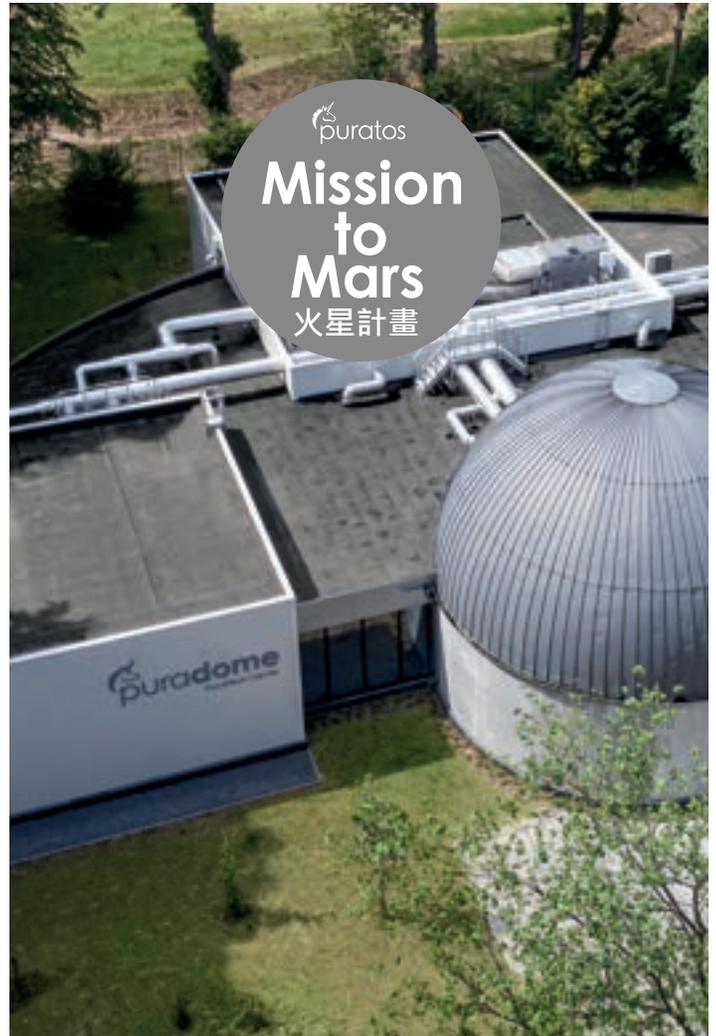
健康與樂活

健康與樂活由多種分類構成。健康類透過科學支持，樂活類則是與消費者觀點有關，他們認為這類食物有益於他們。焙樂道有一系列產品，可以幫助減少成品中的脂肪和鹽分，還可以增加烘焙產品中的穀物和種子。





在焙樂道，我們知道照顧好我們的星球是多麼重要。我們盡可能地減少、再利用和回收資源，並承諾協助保護我們的森林和生物多樣性。此外，我們的目標是責任採購原料，確保對地球的影響降至最低。因此，我們致力於實現一系列明確的永續發展目標：到2025年我們營運將實現碳中和，到2030年實現水平衡，到2030年在全球事業範疇內實現零廢物填埋。



透過利用火星最惡劣的條件作為我們非凡的靈感泉源，我們的目標是進一步增強創新的研發思維，幫助更多客戶以更創新的方式發展他們的事業。希望能以永續的方式，對麵包、西點和巧克力的整個生產鏈，產生正面影響。

CONTENTS

目錄

[焙樂道產品 Puratos]

麵包 Bakery

O-tentic 歐天克酸麵種粉	01-02
SAPORE 司焙樂麵種粉	03-06
Softgrain 軟穀物系列	07-08
健康穀物麵包粉	09-10
Bakery Mix 麵包預拌粉	11-12
Bakery Improver 麵包改良劑	13-14
Sunset Glaze 上選刷液	15-16

西點 Patisserie

Cake Mixes 蛋糕預拌粉系列	17-18
PatisFrance 法式甜點系列	19-20
Patisserie Mixes 西點預拌粉系列	21-22
Custard Cream Mixes 卡士達克林姆粉系列	23-24
Topfil 得馥水果餡系列	25-26
Deli 特級內餡系列	27-28
Glazes 果膠系列	29-30
Others 鮮奶油及內餡果醬系列	31-32

巧克力 Chocolate

Belcolade Selection 比利時貝可拉巧克力-經典系列	33-40
Belcolade Origins 比利時貝可拉巧克力-產地精選系列	41-43
Belcolade Health & Well-Being 比利時貝可拉巧克力-健康與樂活	44
CARAT 卡拉特系列-代可可脂「免調溫」巧克力	45-46
PatisFrance 法式甜點果仁餡	47-48

CONTENTS

目錄

[夥伴品牌 Partner's Brand]

ADEKA 艾迪科油脂系列	49-50
Imbert 安貝法式栗子系列	51-52
Prova 法國普拉瓦香草棒/香草醬系列	53-54
Ewald 德國高級吉利丁片	55-56
Candied Fruit / Dried Fruit 糖漬果物 / 果乾	57-58
Griottines 法國培祿酒漬櫻桃系列	59-60
西點裝飾 / 抹茶粉 / 葡萄糖 / 珍珠糖 / 防潮糖粉	61-62
Taiwan Tea Powder 台灣茶粉系列	63-64
Fruit Filling 水果餡 / Paste 醬類系列	65-66
麥芽精 / 香草莢醬香料	67-68
Tools For Chocolate 色粉	69

O-TENTIC

歐天克酸麵種粉



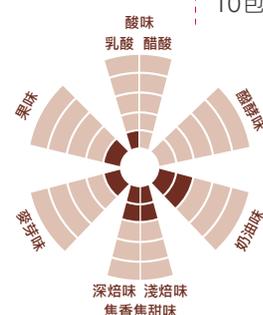
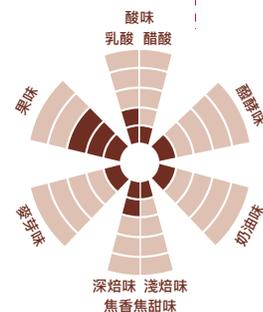
『微酸、麥香、新食感』

O-TENTIC 歐天克酸麵種粉系列

含有酸麵種、天然酵素、優良酵母菌種三合一功效，傳統古法與創新科技融合，降低成本，質感升級。

因應現今烘焙師傅的需求，創造出傳統歐式風味的麵包！

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
O-tentic Origin 歐天克酸麵種粉 原味  	原味特性：源自酸麵種的活性麵包成分靈感來自法國南部陽光普照的普羅旺斯地區。它具有豐富多元風味，帶有良好的、溫和的酸度和果香。	法國麵包、可頌麵包、丹麥麵包、雜糧麵包、巧巴達麵包...等。	對麵粉量4%	1kg/包 10包/箱
O-tentic Durum 歐天克酸麵種粉 杜蘭小麥  	杜蘭特性：源自酸麵種的活性麵包成分傳統酸麵種長時間發酵香氣，焦香地中海風味，成品麵包帶有醬油香氣；具有奶油與烘烤香氣，適合亞洲的濕潤風味。入口明顯的杜蘭風味，尾韻清新。	法國麵包、可頌麵包、丹麥麵包、雜糧麵包、巧巴達麵包...等。	對麵粉量4%、	1kg/包 10包/箱



O-tentic Origin
歐天克酸麵種粉
原味



O-tentic Durum
歐天克酸麵種粉
杜蘭小麥

SAPORE

司焙樂麵種粉系列



SAPORE 司焙樂麵種粉系列

Our Flavours, Your Taste 我們的風味，您的美味

焙樂道酸麵種(Sourdough)系列產品讓您輕鬆快速地生產出新鮮、美味和高品質的麵包烘焙品。我們的酸麵種(Sourdough)系列提高了產量、提升了風味並創造出產品開發的各種可能性，為消費者、麵包師和客戶端提供了滿意和便利的解決方案。

司焙樂(Sapore)是一系列酸麵種和以醱酵為基礎的烘焙解決方案，讓您的烘焙成品提供天然、傳統和差異化的口味與質地。司焙樂讓麵包師傅可以靈活地設計各類烘焙成品的風味和質地，可應用於美味的優質麵包或道地的酸種麵包。



什麼是酸麵種 (Sourdough) ?

酸麵種(Sourdough)是一種自然醱酵原料，由麵粉和水組成。酸麵種也被稱為魯邦種、麵包起種 (bread starter)、levain、masa madre、lievito naturale或Sauerteig，它賦予烘焙品質地和味道。酸麵種中的微生物利用麵粉中的澱粉和礦物質來醱酵，並增加麵包的體積，而有機物分子則可以創造出風味。酸麵種起源於古埃及，幾千年來代代相傳。直到中世紀，它仍然是醱酵的主要形式，至今仍然受到歡迎。

在焙樂道，我們相信麵包的未來奠基於過去。多年來，我們積累了自然醱酵方面的專業知識和來自世界各地的烘焙文化知識。利用這些知識，我們創造了 司焙樂(Sapore)- 一系列天然烘焙酸麵種，提供一致的品質、更便利和更獨特的多樣化風味。



創造您獨特美味契機

SAPORE 司焙樂麵種粉系列



Fidelio

費得諾麵種液 酸香小麥酸麵種

靈感來自舊金山酸種麵包風味。以舊金山小麥起種，根源可回溯至1849年加州淘金潮，法國移民依照經典法式方法製作麵包，然而受到當地空氣微生物作用影響，轉變成酸度顯著且酥脆的酸麵種，能為您的麵包帶來美味解膩的酸香感。

香氣特徵



醋



酸奶油

包裝

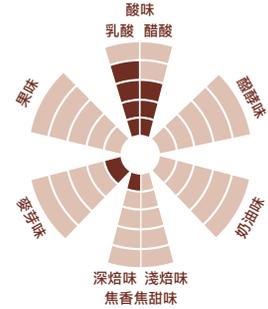
10kg / BIB箱中袋



· 酸度：145

· 用量1-6%

風味



Traviata

特雅味麵種粉 果香的裸麥酸麵種

靈感來自法國傳統酸麵種。將葡萄浸泡在水中，然後與麵粉混合開始發酵。特雅味因帶出廣受喜愛的果味酸麵種而聞名。麵包體帶有奶黃色澤且能改善彈性及易切片性。

香氣特徵



葡萄



青蘋果



麥芽麵粉

包裝

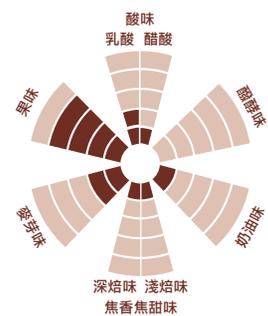
5kg/盒、25kg/袋



· 酸度：80

· 用量1-4%

風味



Rigolletto

瑞格拉托麵種粉 吐司焦香的小麥酸麵種

以英國小麥起種的麵種粉，賦予了吐司新鮮烘烤的味道。它提供新鮮出爐的感受，酸度溫和且味道有淡淡奶油焦香，接近亞洲人熟悉的麵茶香，尤其適合薄皮麵包、丹麥或各式麵包。瑞格拉托的烘烤焦香味型啟發於於英式烤吐司。

香氣特徵



烤吐司



爆米花

包裝

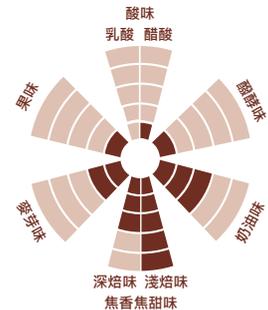
25kg/袋



· 酸度：55

· 用量1-3%

風味





Carmen50 卡門50麵種液 小麥酸麵種

能製作出令人喜歡的帶有奶油香味的麵包質地，並在多元成品應用中改善質地，使其更長久地保持新鮮。深受日本市場消費者喜愛。

香氣特徵



奶油

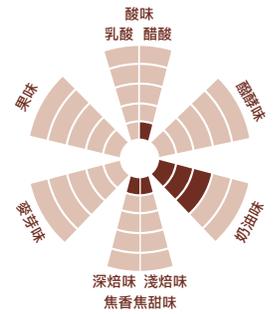
包裝

10kg/BIB箱中袋

風味



- 酸度：50
- 用量5-10%



Baiota 拜歐塔高纖麵種粉 健康的小麥麩酸麵種【專案引進】

由純麥麩製成，含有40%的纖維。帶來了纖維的健康益處和酸麵種的麥芽酸味。有別於傳統全麥麵包，使用後口感高級且細緻。

香氣特徵



麥芽麵粉



焦糖



酸奶油

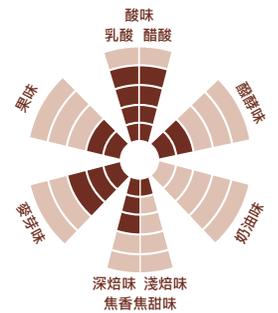
包裝

20kg/袋

風味



- 酸度：45-55
- 用量5-10%



Tosca 托司卡麵種粉 奶油香的杜蘭小麥酸麵種【專案引進】

托司卡為傳統杜蘭小麥麵種粉，專為義式風格麵包所研發，並與傳統義大利酸麵種酵母菌一起發酵而成。來自杜蘭小麥硬麥(Semolina)本身特質造就出麵包體漂亮的淡金黃色調，帶有良好的筋性適合應用於麵包，且能帶出奶油香起和輕微烘烤焦香味。

香氣特徵



奶油



焦糖

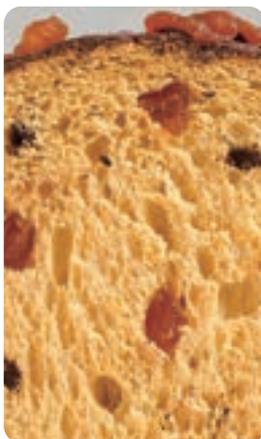
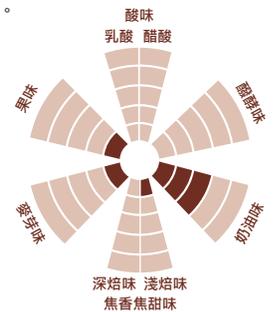
包裝

5kg/袋

風味



- 酸度：45
- 用量1-5%



Madre 馬特烈麵種粉 義大利溫和小麥酸麵種

馬特烈為傳統義大利麵種，以Lievito Natural(為天然酵母之意)廣為人知。在北義，此酸種自1923年起開始每日續養，未曾間斷。在經過長達36小時的發酵過程後，將其乾燥製成粉末狀以完整保留這款酸種的全部優勢，可在重糖重油烘焙產品中賦予柔軟且濕潤質地，且帶有奶油香味和細膩的發酵味。

香氣特徵



奶油

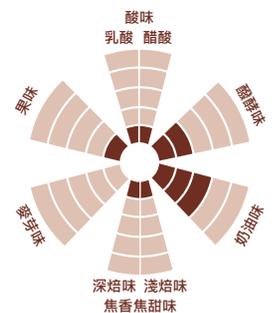
包裝

15kg/袋

風味



- 酸度：15
- 用量10-15%



Softgrain

軟穀物系列



Golden 6 金黃綜合軟穀物

幾個世紀以來，北方國家將黑麥浸泡在水中，使穀物變得軟嫩。今天，焙樂道將這種古老的方法與最古老的烘焙原料- 酸麵種相結合。

添加軟穀物及種籽在既有的麵包麵糰中，可以輕鬆創造出全新的健康、美味與新鮮的麵包。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Softgrain Golden 6 金黃綜合軟穀物 	含有向日葵·亞麻籽·燕麥, 小米與奇亞籽。注入小麥酸麵種以及其他香甜原料在您的麵包產品中。	吐司、歐式麵包麵包、軟麵包的各種變化	對麵粉量20-30%	5kg/桶



金黃綜合軟穀物的成分

穀物



Wheat 小麥

- 酸麵種自然醱酵風味
- 使用穀物糖漿香甜自然



Oat 燕麥

- 熱門穀物
- 健康食材



Millet 小米

- 無麩質

種籽



Sunflower 向日葵

- 賦予口感層次
- 多元不飽和脂肪酸



Flaxseed 亞麻仁

- 成品賣相加分
- 含有膳食纖維



Chia 奇亞籽

- 熱門穀物
- 無麩質
- Omega-3
- 每日膳食纖維



- ★符合CL
- ★無防腐劑

儲存環境: 常溫(開封後建議冷藏)
 保存期限: 8個月
 包裝: 5kg/桶

健康穀物麵包



健康穀物麵包粉

為了滿足近年消費者對自然健康需求，普維他系列提供含有穀物與種籽所帶來的均衡美味。不但增加了產品的營養價值，更可以提供給消費者健康均衡飲食所帶來的滿足感。

Easy Multicereales Extra Dark 深黑雜糧麵包粉

全面升級	色澤醇厚	美味健康	齒頰留香	
品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Easy Multicereales Extra Dark 深黑雜糧麵包粉	綜合多種穀物，燕麥片、小麥片、大麥仁、黃豆粉、葵花子、裸麥粉、小麥粉、蔬菜油(棕櫚、菜籽)、小麥麥麩等營養。	雜糧穀物麵包類、軟歐麵包的各種變化等。	雜糧麵包粉5kg + 麵粉5kg + 水 + /-6L + 酵母200g	25kg/袋 5kg/盒

Easy Chia Dark Grain 奇亞深黑穀物麵包粉

熱門超級食品，香氣及色澤獨特，打造話題特色麵包香氣及口感，適合製作各類麵包變化。

品名	特色	使用範圍	基本配方	包裝
Easy Chia Dark Grain 奇亞深黑穀物麵包粉 【專案引進】	奇亞籽、小麥麩質、黑糯米及小麥酸麵種揉合成的麵包粉獨特香氣及口感。	奇亞麵包、吐司、軟歐、穀物麵包的各種變化等。	奇亞麵包粉4kg、麵粉6kg、奶油0.7kg、乾酵母0.11kg、水 + /- 5.3L	15kg/袋



Easy Veggie 普維他蔬菜麵包粉

大口咬下，輕鬆攝取七種美味蔬菜的多種礦物質及養分
營養滿點適合大眾的健康方案，在您的產品中增添健康訴求

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Puravita Veggie 普維他蔬菜麵包粉 【專案引進】	擁有七種(番茄、洋蔥、芹菜、巴西利、胡蘿蔔、青椒、紅椒)美味蔬菜的多種礦物質及養分。	法國麵包、可頌麵包、丹麥麵包、雜糧麵包、巧巴達麵包..等。	蔬菜麵包粉3kg、麵粉7kg、鹽0.05kg、糖0.5kg、奶油0.5kg、歐天克杜蘭0.4kg、水 + /- 6L	15kg/袋



Bakery Mixes

麵包預拌粉系列



麵包預拌粉系列

Quality 品質	Variety 種類	Efficiency 效率	Easy to use 簡易	Convenience 方便	Consistency 一致	Speed 速度
----------------------	----------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------

麵包預拌粉是專業烘焙師傅的重要幫手，確保品質、便利使用且節省成本。
 焙樂道的麵包預拌粉全系列商品提供Tegral全預拌粉系列：只需加水及酵母，另有Easy系列：需添加水、酵母及麵粉。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Tegral Purattone 香柔麵包粉	老麵經乾燥製成粉末，香味獨特，乳化效果極佳，促使內部柔軟，不需使用中種法即可有特殊風味。	布里歐、義式潘娜朵尼聖誕麵包、餐包...等	一般麵包： 對麵粉量5-10% 義大利水果、 奶油麵包：對麵粉量50-100%	5kg/袋
Easy Ciabatta 巧巴達麵包粉 【專案引進】	不須經過長時間醱酵即可製作風味獨具的義大利經典巧巴達麵包，也可變化製作各式配餐麵包變化。	巧巴達麵包、拖鞋麵包、佛卡夏麵包等。	對麵粉量：10%	5kg/袋
Easy Bagel 貝果麵包粉	焙樂道美國公司專業技師研發，源自古老配方及質地不需燙麵製程就可以做出很紮實、有嚼勁，圓圈狀麥穗色澤外皮的麵包！適合量產，方便使用、容易儲存，品質穩定。適用多種製法(直接法、中種法、短期冷凍)。	製做貝果麵包、亦可變化如德國結口感麵包。 作為早餐的貝果，可夾入奶油乳酪、果醬或香腸跟蛋，可有多種變化。 可以跟香料混合去烘焙，例如芝麻、大蒜、鹽、洋蔥。	對麵粉量：10%	15kg/袋



Bakery Improvers

麵包改良劑系列



麵包改良劑系列



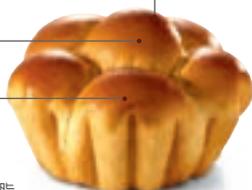
焙樂道集團擁有長期麵包原料研發經驗，從產品需要的功能性組成原料 (例如：酶、乳化劑、酸麵種...等)到全預拌粉(例如麵包粉)皆能精準設計，達到烘焙產品完美優化，創造出高質量的成果。如此一來為我們客戶所節省下來的時間，就能讓客戶有時間研發消費者喜歡的商品及專業服務。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
S500 A+ S500 超級綜合麵糰Plus	世界最優良值得信賴的全能麵糰改良劑！高性能多用途粉末狀麵包改良劑。 Acti-Plus技術使酶複合物活性最大化，在製作過程中提升麵糰體積及烘烤耐受力，其優越特性為緩和麵糰發酵時產生的酸度，增加麵包內部柔軟及新鮮度，進而延緩麵包老化。	法國麵包、吐司、硬式歐風麵包及冷藏、短期冷凍麵糰。 軟式麵包如甜麵包、吐司、包子、饅頭..等。	直接法： 對麵粉量1-2% 中種法： 0.5-1% 包子、饅頭 建議對麵粉 添加0.2%	5kg/盒 25kg/袋
Kimo Long Acti-Plus 冷凍麵糰Plus	未發酵冷凍麵團專用的粉末狀麵包改良劑。針對冷凍貯存長期(0~6個月)能最大化的維持麵糰品質穩定不受低溫影響。	1週-6個月冷凍麵糰	對麵粉量2-4%	5kg/盒 20kg/袋
Quick Step RTB Croissant RTB 冷凍麵糰Plus <small>【專案引進】</small>	粉末狀麵包改良劑，適用於預發酵的冷凍麵糰。冷凍期建議可達6個月。	發酵後的冷凍麵糰	對麵粉量4%	20kg/袋
Puraslim 焙樂絲琳 <small>【專案引進】</small>	在麵包中提供與傳統烘焙油脂相同的質地口感更具有成本競爭力並且降低麵糰油脂用量。	吐司、甜麵包...等	對總重1-4%	20kg/袋
Soff'r Melting Plus 超軟麵包保濕Plus	粉末狀麵包改良劑，可增加麵包柔軟度，從內部組織濕潤度整體改善產品新鮮度，可添加在任何配方並與現有麵包改良劑併用。	漢堡麵包、吐司、餐包、麵包捲、甜麵包、漢堡麵包、吐司、餐包、麵包捲....	對總重0.25-0.6% 對麵粉重1-3%	20kg/袋

減低油脂
成本更低
價格更有競爭力！

減低油脂
降低熱量
風味維持更健康！

減低油脂
相同品質
口感質地更提升！



Sunset Glaze

上選刷液



Sunset Glaze 上選刷液

提升您產品的視覺吸引力，不需費力準備麻煩的蛋液！

晶亮誘人的蛋液替代品



三大優點

1. 效果絕佳，成效及光澤持久優於雞蛋！
2. 非常容易，清洗殘留蛋液是一場噩夢！
3. 安全無虞，殺菌包裝衛生乾淨易於存放！

Sunset Glaze上選刷液給您更多！

+ 成本掌控真便利，可添加純水稀釋調整！

+ 工業生產沒問題，可搭配噴刷設備使用！



Sunset Glaze
pure 純液



Sunset Glaze
+10% water + 10% 純水



Sunset Glaze
+30% water + 30% 純水



包裝：1 公升
12 罐 / 箱

Cake Mixes

蛋糕預拌粉系列

RECIPES
FOR EVERY
OCCASION



蛋糕預拌粉系列

Convenience
方便(省時+庫存管理)

Peace of mind
安心(品質一致)

Efficiency
效率(避免出錯)

Speed
速度(縮短備料時間)

焙樂道集團的蛋糕預拌粉系列讓您更快速、便利、有效率地製作高品質蛋糕。

Taste Tomorrow 品味明日訪查結果顯示，效率和創新在現今全球消費者期望中超乎以往的重要。焙樂道蛋糕預拌粉系列可滿足口味與質地的要求，搭配您的無限創意，與不同的餡料或水果等搭配，輕鬆做出琳瑯滿目的繽紛糕點！

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Tegral Dark Moist Cake 濕潤深黑巧克力蛋糕預拌粉	巧克力風味濃厚，色澤深黑，蛋糕體濕潤度佳，增添豐富口感層次，適合製作夾層蛋糕等多種甜點應用。	常溫蛋糕、蛋糕捲、慕斯夾層蛋糕..各式變化。	本粉(1000g) + 沙拉油(400g) + 全蛋(400g) + 水(200g)	12.5kg/袋
Tegral Satin Cream Cake 鄉村蛋糕粉(原味)	溼潤爽口，可以搭配水果餡、水果乾或新鮮水果、巧克力粒及各式內餡，相較重奶油蛋糕毫不遜色。		本粉(1000g) + 全蛋(350g) + 水(225g) + 沙拉油(300g)	5kg/盒 15kg/袋
Tegral Satin Cream Cake Red Velvet 紅絲絨蛋糕粉	美式經典蛋糕，消費者期待度高、拍照賣相佳！帶有香草牛奶韻調及新鮮奶油香氣，討人喜愛的柔軟細緻、絲滑質地。		紅絲絨蛋糕粉(1000g) + 蛋(400g) + 水(200g) + 沙拉油(360g)	15kg/袋
Tegral Satin Cream Cake Plant based 全素蛋糕粉 【專案引進】	只要使用粉、水及油攪拌均勻，即可入模烤製出柔軟濕潤的全素蛋糕。		本粉(1000g) + 水(470g) + 沙拉油(220g)	15kg /袋
Tegral Chiffon Cake mix 戚風蛋糕粉 【專案引進】	只要使用粉、水、全蛋及油攪拌均勻，即可入模烤製出質地細膩的戚風蛋糕。		本粉(1000g) + 雞蛋(1000g) + 水(200g) + 沙拉油(200g)	5kg /盒 15kg /袋



鄉村奶油蛋糕粉



全素蛋糕粉



濕潤深黑巧克力蛋糕粉



紅絲絨蛋糕粉



戚風蛋糕粉

The image features a close-up of several round pastries with a dark brown, textured base. Each pastry is topped with a large, smooth, light-colored dome of cream, surrounded by smaller dollops of white and yellow cream. One of the pastries in the foreground is garnished with a thin, curved slice of coconut. A large, thick red arc is positioned in the upper left, partially overlapping the PatisFrance logo. The background is a soft-focus view of more pastries.

PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

法式甜點

PatisFrance 法式甜點品牌是堅果延伸產品的領導原料供應商。來自全球最優質的堅果經處理、烘烤、研磨和混合調味，創造出最美味的產品。各式各樣的果仁餡系列由此誕生，品類齊全的優質產品，深受世界各地西點師喜愛。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Patis'Cannelé NAFNAC 可麗露蛋糕粉  【專案引進】	傳統可麗露做工繁瑣失敗率高，使用PatisFrance可麗露預拌粉，非常簡易容易操作，內餡添加天然波本香草籽，增加整體層次及風味感。無添加人工色素香料；降溫至5~10度C以下即可烘烤，省時又可大量一次生產。	各式風味可麗露	本粉 (450g) + 奶油(50g) + 熱水50-60度C (500g) + 蘭姆酒 (50g)	5kg /袋 
Patis'Macaron NAFNAC 馬卡龍預拌粉  【專案引進】	傳統法式馬卡龍做工繁瑣失敗率高，使用PatisFrance馬卡龍預拌粉，易操作且富含純正烤杏仁粉，出爐的馬卡龍體積膨脹度佳，對水活性強的餡料耐受度佳，整體口感層次好。省時又可大量生產，操作簡易且成品耐運輸。	各式風味馬卡龍蛋糕裝飾	本粉 (1000g) + 熱水(200g) > 45 度C	5kg /袋 
StarFruit 常溫果泥系列  【專案引進】	90%水果及10%糖天然配方，符合潔淨標章，獨特的巴斯德氏殺菌法，保留水果的天然味道、質地與顏色；未開封可室溫儲存，無須解凍即可方便使用；口味多元：覆盆子、草莓、芒果、荔枝、藍莓....等多種選擇。	慕斯、鏡面、甘納許、餅乾調味；製作巧克力、水果派餡料；冰淇淋、雪糕、果醬、果凍、雞尾酒基底	適量	1L /盒 
Crousticrep 焦糖脆片  【專案引進】	法國原廠製造的焦糖脆片擁有甜脆口感，尾韻散發出細緻迷人乳香氣，可與任何西點結合，層層堆疊，更具豐富的口感！成分單純符合潔淨標章。	慕斯蛋糕、夾層西點、塔、派、小西點、夾心巧克力、蛋糕	適量	2.5kg /箱 



Pâtisserie Mixes

西點預拌粉系列



西點預拌粉系列

Convenience
方便(省時+庫存管理)

Peace of mind
安心(品質一致)

Efficiency
效率(避免出錯)

Speed
速度(縮短備料時間)

焙樂道集團西點預拌粉系列讓您更快速、便利、節省地製作高品質西點。

消費者的喜好不斷變化，因此我們的配方需要與時俱進，來自集團世界各國技術示範師提供最適合的配方，同時可即時提供各國最流行的糕點！

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Tegral Clara Ultra 克拉點心粉 【專案引進】	只需要傳統1/3的製作時間，即可製作出高級泡芙。相較於傳統方式的費時費工與品質疑慮，運用最少時間人力，做出高品質美味。只需加入點心粉、沙拉油、水，以冷調方式即可！	各式泡芙點心等運用。	本粉(1000g) + 冷水(1720g) + 沙拉油(450g)	10kg/袋
Florex 香片酥粉	操作簡單、不須加水，可搭配各種乾果，如杏仁、核桃、夏威夷果等，經高溫烘烤製成糖衣薄餅，乾果香酥可口，用精美包材後可當點心禮品販售。	杏仁瓦片酥、堅果塔類。	本粉(1000g) + 堅果(1500-2000g)	2kg/袋 4kg/盒 10kg/包
Festina Bechamel Sauce 貝夏美白醬粉 【專案引進】	俗稱白醬，歐式調理麵包酒會點心及濃湯的主流，將西點的奶香味融入調理麵包中，廣受日本及台灣客戶的喜愛。	濃湯、中式餐點、可樂餅調理、鹹點、包餡、漢堡用餡等。	白醬粉(300g) + 冷開水或牛奶(1000g)	15kg/袋
Bavarois Neutre Strawberry 慕思粉(原味) (草莓口味)【專案引進】	已調製好的預拌粉，內含有水果風味、吉利丁粉、葡萄糖，方便易操作。	慕斯蛋糕	慕思粉(250g) + 冷開水(250g) + 已打發鮮奶油(1000g)	1.25kg/袋 4袋/盒



Custard Cream Mixes

卡士達克林姆粉系列



卡士達克林姆粉系列

Time savings
省時(簡單步驟)

Peace of mind
安心(品質一致)

Cost optimization
優化成本(快速省力)

以傳統方法調製卡士達餡需要鮮奶、麵粉、砂糖、蛋和香草製作，使用卡士達克林姆粉則只需加水或牛奶，以熱調或冷調方式即可。依據您的成品需求特性(例如: 耐烤、耐凍.....)，焙樂道集團有完整多樣的卡士達粉供您挑選。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Satina Cremyvit 卡士達克林姆粉	濃郁香草口味，耐凍、耐烤，用途廣泛。例如泡芙內餡、麵包蛋糕夾心或表面裝飾。製作簡單，加水或加鮮奶攪拌冷調即可食用。	麵包、泡芙、內餡、蛋糕。	本粉(375g) + 鮮奶或冰開水 (1000cc)	5kg/盒 25kg/袋
Cremyco 香草風味卡士達粉	口味淡雅，用量省、依產品需求可隨意調整，操作方便，不必再為煮焦克林姆餡而煩惱。	麵包、泡芙、內餡、蛋糕。	本粉(300g) + 鮮奶或冰開水 (1000cc)	5kg/盒 25kg/袋



Topfil

得馥水果餡系列



Topfil 得馥水果餡系列

耐烘焙

耐解凍

耐冷凍

不易出水

水果口味為健康一族的首選，即用型水果內餡，色澤天然、水果果粒看的見。可應用於麵包與西點中，無論是表面鋪料、夾餡，多樣化的應用打造絕佳便利性！產品皆耐烘焙、耐冷凍、耐解凍且不易出水。不易爆餡的特點，提供您外觀完整且美型的絕佳成品。得馥水果餡全系列產品皆不含人工色素及人工香料，健康安心、值得信賴。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Topfil Raspberry 60% 得馥覆盆子餡	內含豐富覆盆子籽，略帶脆實口感。色澤深紅，口感甜中帶酸，清爽美味。	開放式丹麥類、蛋糕、及麵包、蛋糕表面裝飾或夾層使用。	適量	5kg/桶
Topfil Mango 50% 得馥黃金芒果餡 【專案引進】	濃郁芒果香氣，色澤金黃亮麗，口感香甜滑順。			5kg/桶
Topfil white peach 50% 得馥大久保白桃餡 【專案引進】	日本大久保白桃品種，果肉細緻多汁，風味酸甜香濃，15MM果粒尺寸，咀嚼超有感。			5kg/桶
Topfil Apple Cubes 86% 得馥蘋果丁餡 【專案引進】	使用純正比利時紅龍蘋果，大塊水果果粒含量高達86%，修飾澱粉含量較少。			4kg/桶
Topfil Wild Blueberry 60% 得馥野生藍莓餡 【專案引進】	採用野生藍莓製成，色澤風味濃郁，帶咬感的果肉適口性佳。			5kg/桶
Topfil Strawberry 60% 得馥草莓餡 【專案引進】	色澤自然，草莓滋味濃郁香甜，質地細緻。			5kg/桶



得馥覆盆子餡60%



得馥蘋果丁餡86%



★另有上選系列CL版



(NAFNAC)

NO ARTIFICIAL FLAVOURS
NO ARTIFICIAL COLOURS

不含人工色素
不含人工香料



得馥草莓餡60%



得馥野生藍莓餡60%



得馥芒果餡50%



Deli

特級內餡系列



Deli 特級內餡系列

消費者喜愛傳統配方經典滋味，同時也熱衷追求新的品嚐體驗，就像是極受歡迎的檸檬派、紐約起士蛋糕以及焦糖牛奶醬等經典配方是時間、技術及經驗積累而來。Deli特級內餡系列是焙樂道集團最高等級的乳霜內餡類，使用正宗配方及頂級材料，質地及風味無庸置疑是絕佳！可即用或混和做為內餡或表面鋪料。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Deli Citron 特級檸檬餡	一口聯想到經典法式檸檬派，飽滿卡士達及新鮮檸檬酸香，最極致的新鮮檸檬餡，入口滑順不油膩，耐凍、耐烤穩定性高。	糕點包餡及夾心(如派類、巧克力、蛋糕及維也納麵包)，亦可拌入卡士達餡、淋面及應用在起酥類產品、蛋糕表面裝飾！	適量	5kg/桶
Deli Caramel 特級焦糖餡	靈感來自南美著名的『Dulce de Leche』焦糖牛奶醬！特級焦糖餡是以熬煮牛奶及砂糖創作出的極致滿足甜香，濃郁純正。耐凍、耐烤、穩定性高。	蛋糕、麵包、泡芙內餡及蛋糕、麵包表面裝飾或夾層使用。	適量	5kg/桶
Deli Cheese Cake 特級優酪餡 [專案引進]	含30%新鮮乳酪，容易與其他食材結合，操作性佳。烘烤前帶有優格酸味，烘烤後乳酪味更加濃郁。	製作經典(紐約乳酪蛋糕)輕鬆上手，亦可製作在麵包夾心及抹面。	適量	5kg/桶



(NAFNAC)

NO ARTIFICIAL FLAVOURS
NO ARTIFICIAL COLOURS

不含人工色素
不含人工香料

Glazes

果膠系列



Harmony Miroir 果膠系列

消費者在店內選購時視覺吸引力十分重要，果膠淋面及表面裝飾在糕點商品中，扮演重要角色。焙樂道果膠系列賦予糕點產品外觀及實用的功能，不僅增添色彩美觀，也改善味道，並且維持產品的新鮮質地。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Harmony Classic Neutre 亮面糖漿 (含果膠)(杏桃風味)	口碑極佳的Harmony系列，適合表面淋膜塗抹，可直接使用也可依照需求加水稀釋，賦予光亮之外，切口俐落，保存穩定度佳。	水果蛋糕、水果派類...水果表面塗抹淋膜。	杏桃果膠(1000g) + 水(500-800g)，可自行斟酌。用慢火加熱煮沸，可重覆加熱使用。	5kg/桶
Harmony Sublimo Glaze & Go 速易抹即用型 亮面糖漿(含果膠)	首創冷定型淋面，完美結合現有的冷熱型淋面優點，方便即用！不須稀釋不用加熱，操作性佳、易定型、不黏手、切口俐落，冷調可維持新鮮水果色澤。	各種西點、麵包表面亮光效果用。	蛋糕產品： 待降溫後塗抹，避免過度吸收。 麵包產品： 須趁熱刷拭，更有亮面效果。	1.2kg/罐 12罐/箱
Miroir Neutre 鏡面糖漿 (含果膠)	慕斯亮光淋面裝飾及果凍調味，世界首創免煮免加水即可使用。	慕斯蛋糕淋面裝飾、卡通圖案調色、果凍調味，耐凍解凍後依然亮麗。	適量	5kg/桶
Miroir Glassage Neutre 魔術鏡面糖漿 (含果膠)	魔術鏡面果膠系列帶有獨特光澤，極佳的產品穩定度，可塑性佳適用任何形狀的慕斯蛋糕，耐凍性佳，結冰後不易產生冰晶，不出水依然光亮。產品易切割不黏刀保持完整，流動性佳。	慕斯蛋糕淋面、裝飾、字體書寫.....等。	適量	5kg/桶



**Non Dairy topping
Flavouring Preparation**
鮮奶油及內餡果醬系列



Non Dairy topping 鮮奶油

Flavouring Preparation 調味系列

口感滑順

風味絕佳

操作方便

時間縮短

快速品嚐

美好風味

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Ambiante 恩特脂肪抹醬 -雪白 (植物性鮮奶油)	調色調味容易，也適合可可粉噴飾。無論以擠花袋或其他方式操作性皆良好。柔滑易抹，低氣泡量，打發迅速，裱花挺立可塑性佳。 優點： 使用便利、易保存、保色不裂可達五天、打發度可達3~4倍經濟實惠、低過敏原無動物成分(乳糖、乳蛋白)。	蛋糕裱花裝飾用	適量	1L/罐 12罐/箱 (請存放於2-20°C)
Classic Concentrated 濃縮果醬系列CL	增添風味及色澤！香料色料合一產品，口味多樣、使用方便！高水果含量，少少用量即可獲得很自然的色彩及風味。耐烤耐凍、容易拌勻、保存期長、品質穩定、不受水果季節影響！ Clean label版本： 草莓、覆盆子、百香果、檸檬、椰子、芒果、柳橙、鳳梨、摩卡、柳橙、櫻桃	慕斯、冰淇淋、淋面淋膜、奶油霜、卡士達餡、巧克力內餡....等調色調味。	對總重3-5%	1kg/罐 5罐/箱



芒果 Mangue 摩卡 Moka 草莓 Fraise



覆盆子 Framboise 柳橙 Orange 百香果 Maracuja

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

比利時貝可拉巧克力



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade比利時貝可拉巧克力，是焙樂道集團的巧克力品牌，致力於服務巧克力師傅、西點師傅以及任何使用優質巧克力原料的專業人士。

我們的目標是透過創新和永續的巧克力解決方案來友善地球，從而正面影響巧克力產業，造福世界各地的人。為此，我們利用比利時巧克力的傳統工藝及其全球公認的高品質，幫助客戶在商業上取得更大成功。我們將共同改善人類生活，保護地球，並確保比利時巧克力成為全球消費者最喜愛的選擇。

Belcolade比利時貝可拉巧克力為您提供以下保證：

品質與美味

我們是巧克力風味專家，從比利時經典巧克力到更創新的巧克力風味。我們只使用優質原料，如精心挑選和醱酵的可可豆；**100%**純可可脂，不用植物油代替；**100%**天然香草，不用其他香料調味，生產出品質卓越、風味無與倫比的產品。

Belcolade比利時貝可拉巧克力，憑藉**Selection**經典、**Origins**產地精選和**Expression**表達巧克力系列，回應了巧克力產業每位專業人士的需求，從滿足所有消費者期待的美味品質到最大幅度表達個性和差異化機會。我們還提供符合消費者趨勢的全套健康與樂活巧克力解決方案。

永續發展

Belcolade比利時貝可拉巧克力，超越了典型的產業標準，對更好的健康、更好的生活和更好的地球產生了真正的影響。

可可農民的生活條件、供應鏈價值不平等以及巧克力的未來對我們來說都是重要的事。解決這些問題需要所有巧克力愛好者的承諾。這就是**Belcolade**貝可拉和**Puratos**焙樂道開發**Cacao-Trace**可可追溯永續發展計劃的原因。得益於**Cacao-Trace**可可追溯計畫，我們掌握了醱酵過程，能確保我們的巧克力和可可產品非常美味。做好事是我們的重點，能讓可可追溯計畫中的農民從他們創造的價值中受益。有關**Cacao-Trace**可可追溯計畫的更多資訊，請搜尋**cacaotrace.com**。

此外，**Belcolade**貝可拉致力於到**2025年**提供**100%**永續巧克力，以符合比利時的“**Beyond Chocolate**超越巧克力”計劃。

貼近需求

在貝可拉，我們的每一步都致力於成為客戶的合作夥伴。我們提供廣泛的服務範圍來滿足專業客戶的需求，並確保最高服務品質。

例如，借助**Taste Tomorrow**品味明日的消費者調查數據，我們分享了最新的洞察趨勢。我們通過新的成品配方和教學分享靈感。我們幫助客戶透過商店、包裝或網站的行銷素材分享巧克力背後的故事。我們的巧克力專家團隊提供技術支援，無論是從位於比利時的國際巧克力中心、大師班、線上或是直接向客戶提供技術支援。

比利時純正巧克力

Belcolade是荷蘭語“**België**”（比利時）和“**chocolade**”（巧克力）的縮寫，**Belcolade**貝可拉只提供比利時製造的巧克力，更確切來說，是位於比利時佛蘭德斯（**Flanders**）的**Erembodegem**。自**1988年**以來，客戶可以依賴我們的比利時巧克力專業知識和全球公認的比利時巧克力品質，使商業拓展更加成功。

BELCOLADE



GREAT TASTE DOING GOOD

可可追溯計畫



長期深耕的永續巧克力公益計畫

焙樂道集團透過可可追溯計畫，持續與全球可可小農契作提供教育、增加可可豆質量，並改善生活—保障女性工作權、無童工、興建學校、食堂、水塔、醫院；其全球影響力引起英國BBC興趣，前往計畫區拍攝紀錄短片



當地成立專屬醱酵中心

卓越的巧克力歸功於可可豆熟成、收割後的專業處理技能焙樂道在全球可可追溯計畫區皆成立專屬醱酵中心，透過貝可拉巧克力專家團隊大幅提升巧克力品質



可可追溯巧克力獎勵金

透過第三方單位「下一代可可基金會」支付回饋每公斤歐元10分給可可農民，使契作農民每年收入可多得1-2個月



種植兼農林和作物多樣化

為減少地球碳排放，透過可可追溯計畫，預計在2025前達成種植160萬棵樹



美好故事 由您分享



SELECTION

比利時貝可拉巧克力
經典系列



世界各地消費者都公認比利時巧克力是美味和品質的保證*。奠基於獨特的比利時巧克力工藝傳承和專業知識，**Belcolade Selection**比利時貝可拉巧克力 - 經典系列，為您提供最佳的比利時巧克力經典風味。每一款經典巧克力都旨在激發全球頂尖的巧克力師傅、西點師傅和任何在配方中使用巧克力的專業人士靈感，同時提供消費者重視的比利時美味保證。

Belcolade Selection貝可拉巧克力經典系列涵蓋了完美平衡的巧克力，可以滿足多數消費者需求。這些巧克力具有出色的應用多元性和操作便利性，讓您對品質穩定性能夠安心，更為所有巧克力應用提供美味和美觀。

從這些優質黑巧克力、牛奶巧克力、金黃巧克力和白巧克力中選擇您想要的口味。選擇適合您應用的流動性，無論是披覆(薄)、裹拋、灌模、慕斯、奶霜、披覆(厚)、調味，或是耐烤的內餡。最後，選擇最適合您需求的規格：不同尺寸的袋裝鈕扣、磚、塊和西餅粒。

貝可拉巧克力品牌做出了對美味與行善的承諾，因此多數經典款巧克力，將陸續轉換為**Cacao-Trace**可可追續計畫的永續認證巧克力。甚至符合更多國際永續巧克力的認證——歡迎聯繫我們了解更多資訊。

*資料來源：焙樂道於2022年對7個國家共1,678名巧克力消費者進行的消費者調查。

SELECTION

比利時貝可拉巧克力經典系列



黑巧克力 SELECTION NOIR

	可可含量	品名	規格
	55% (可可脂:34.5%)	Noir Cacao-Trace (CT C501) 貝可拉可可追溯艾瑪黑巧克力粒 風味平衡的原味巧克力，甜度適中，風行日本的人氣商品	5kg/包 15kg/袋
	60% (可可脂:34.5%)	Noir Superieur Cacao-Trace (CT D600) 貝可拉可可追溯蜜艾瑪黑巧克力粒 具明顯的烘烤可可風味，略帶果香和堅果味	5kg/包 15kg/袋
	70% (可可脂:41.5%)	Noir Supreme Cacao-Trace (CT E740) 貝可拉可可追溯司普蜜黑巧克力粒 香醇可可風味，低甜度的黑巧克力	5kg/包 15kg/袋
	73% (可可脂:42%)	Noir Pur Amer (73-27-42) 貝可拉普艾瑪黑巧克力粒 可可含量最高，甜度最低，經典的苦甜黑巧克力風味	5kg/包 15kg/袋



牛奶巧克力 SELECTION LAIT

	可可含量	品名	規格
	35% (可可脂:32.5%) 【專案引進】	Lait Caramel Cacao-Trace (CT CAR) 貝可拉可可追溯焦糖牛奶巧克力粒 焦糖風味濃厚的牛奶巧克力	5kg/包 2包/箱
	34% (可可脂:29%)	Lait Cacao-Trace (CT O3X5) 貝可拉可可追溯歐雷牛奶巧克力粒 風味平衡，牛乳風味濃厚，略帶鮮果和烤可可風味	5kg/包 2包/箱
	41% (可可脂:31%)	Lait Supreme (ZA306) 貝可拉可可追溯普雷牛奶巧克力粒 特調牛奶香氣及香濃可可風味搭配，低甜度的牛奶巧克力	5kg/包 2包/箱



白巧克力 SELECTION BLANC

	可可含量	品名	規格
	30% (可可脂:30%)	Blanc Cacao-Trace (CT X605) 貝可拉可可追溯白朗白巧克力粒 特選奶粉及高品質可可脂，製成纖細均衡的白巧，帶有香草和燉煮牛奶風味。獲高評價的純白巧克力	5kg/包 2包/箱

這些產品具有不同的流動性，可為您的所有應用提供最佳解決方案。它們都是鈕釦形狀，有些產品還有其他形式如棒狀、西餅粒狀或塊狀。有關不同選項的更多資訊，請聯繫服務您的業務。

* 型錄為貝可拉新包裝設計，2023年底將陸續轉換

比利時貝可拉巧克力經典系列-安特司INTENSE

特別為日本市場開發，命名有法文「優越」的意思，高可可脂含量流動性極佳，得以實現日本客戶要求的薄層淋膜。一款產品得以開發不同的可能性，此系列整體甜度較低。



黑巧克力 INTENSE NOIR

可可含量	品名	規格
67% (可可脂:46.5%)	Noir Intense Cacao-Trace (D509nv/As) 貝可拉安特司黑巧克力粒 淋膜專用巧克力，亦可與傳統巧克力搭配增加流動性，也可直接披覆在甘納許或生巧表面	4kg/包 2包/箱



白巧克力 INTENSE BLANC

可可含量	品名	規格
36% (可可脂:36%)	NBlanc Intense Cacao-Trace (X516/AV) 貝可拉安特司白巧克力粒 清爽甜味容易與其他原料搭配，高流動性起初為日本市場開發，現在是廣受全球歡迎的白巧克力！	4kg/包 2包/箱

比利時貝可拉巧克力經典系列-優質原料

可可含量	品名	規格
100% (可可脂:100%)	Cocoa Butter Cacao-Trace 貝可拉可可追溯可可脂 製作巧克力之原料，可調巧克力的濃度，或手製巧克力及巧克力工藝噴飾效果，亦可做轉印之特殊效果	4kg/包 2包/箱
>96% (可可脂:52.5%)	Noir Ebony Cacao-Trace 貝可拉可可追溯可可膏 經過完整研磨的可可膏，濃厚的可可亞香味，可以帶出各式巧克力西點風味	1kg/包 8包/箱
44% (可可脂:25%)	Real Chocolate Stick Cacao-Trace 貝可拉可可追溯巧克力棒 純巧克力風味，耐烤不融化，適用於麵包及可頌之夾心用	長8cmX厚1cm/支 1.6kg/包 15盒/箱
22-24% (可可脂:23%)	Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace 貝可拉可可追溯高脂可可粉 風味香醇，可應用於麵包、蛋糕、飲品、冰品；產地：荷蘭	3kg/包 2包/盒
50% (可可脂:28%)	Noir Grain (C501/U:K20) 貝可拉西餅用黑巧克力粒 均衡黑巧克力風味，烘烤後無損風味及外型，適用於一般西點蛋糕、馬芬、餅乾、鬆餅使用，用途廣泛	5kg/包 15kg/袋
24% (可可脂:24%)	Blanc Grain (X605/R:K10) 貝可拉西餅用白巧克力粒 香甜白巧克力風味，烘烤後無損風味及外型，適用於一般西點蛋糕、馬芬、餅乾、鬆餅等使用，用途廣泛	15kg/袋

ORIGINS

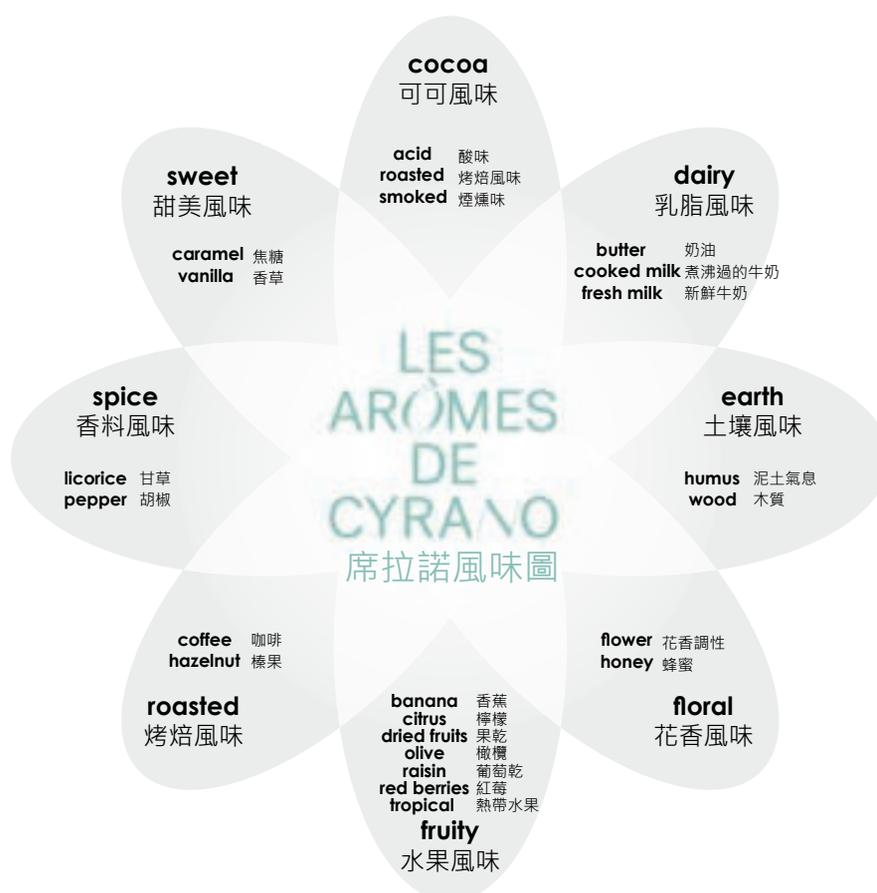
比利時貝可拉巧克力
產地精選系列



Belcolade Origins 比利時貝可拉巧克力 - 產地精選系列，邀請您回歸風味的根源。這些單一產區的巧克力，帶領愛好者踏上不同的可可豆種植區的風土之旅。我們的巧克力專家走遍全球，尋找最能體現特定和稀有風土條件、具有獨特風味的可可豆。探索加勒比海、南美洲、非洲、亞洲部分地區和大洋洲等地的鄉村，這些地區的風土不僅僅是土壤和豆類品種，結合在地農業技術，以及最佳的**Cacao-Trace**可可追溯計畫發酵和乾燥標準，我們獲得充滿自然深度風味的非凡可可豆。

在**Belcolade** 貝可拉，我們的巧克力專家使命，是保留這些可可豆的獨特性和豐富性。我們發展巧克力配方並調整製程，以便能留下最天然獨特的風味。我們的成果是產地精選系列的黑巧克力和牛奶巧克力，它們都是獨一無二的，能帶您回到風味的根源。

使用**Belcolade Origins** 貝可拉產地精選巧克力，為您的巧克力應用帶來獨特的鑑賞風味體驗。讓消費者與您一起踏上這趟味覺尋根之旅。



ORIGINS

比利時貝可拉巧克力產地精選系列



黑巧克力ORIGINS NOIR

	可可含量	品名	規格
	80% (可可脂:47%)	Noir Cameroon 80% Cacao-Trace (CT NCCMR) 貝可拉可可追溯產地精選喀麥隆黑巧克力粒 這款黑巧克力擁有濃烈且令人印象深刻的可可風味，融合咖啡、核桃與菸葉的溫潤香氣。明亮的柑橘酸度提升整體層次，展現果乾與柔和香料的細緻風味。尾韻細膩，帶有蜂蜜的甜香與泥煤氣息。	15kg/袋
	73% (可可脂:42.5%) 【專案引進】	Noir Vietnam 73% Cacao-Trace (CT NCVIET) 貝可拉可可追溯產地精選越南黑巧克力粒 崔里塔尼歐(Trinitario)可可豆品種，招牌的可可酸度，帶出濃郁柑橘、清爽咖啡和木質調，令人難以抗拒。由位於橫知(Bên Tre)的可可追溯計畫區專家把關。	1kg/包 8包/箱
	71% (可可脂:43.5%)	Noir Ecuador 71% (NCECU) 貝可拉產地精選厄瓜多爾黑巧克力粒 由納成諾(Nacional)可可豆製成，帶細緻花香的黑巧克力。主味是耐人尋味的茉莉花香，隱含淡淡咖啡和土質香氣。	1kg/包 8包/箱
	64% (可可脂:39%)	Noir Peru 64% (NCPERU) 貝可拉產地精選秘魯黑巧克力粒 科里歐羅和崔里塔尼歐混合種的可可豆(Criollo and Trinitario)，成就了不可錯過的果香黑巧克力，葡萄乾和無花果乾的香甜提升了可可風味。完美融合秘魯豐富的種植傳統和亞馬遜荒野原生的誘人風味。	1kg/包 8包/箱
	64% (可可脂:39%) 【專案引進】	Noir Costa Rica 64% (NCCORI) 貝可拉產地精選哥斯大黎加黑巧克力粒 此款溫和的黑巧克力採用當地農民精心採摘的崔里塔尼歐(Trinitario)可可豆精製而成。燉煮牛奶香氣和淡淡香草味，帶來天鵝絨般的絲滑口感。	1kg/包 8包/箱

牛奶巧克力ORIGINS LAIT

	可可含量	品名	規格
	45% (可可脂:35%) 【專案引進】	Noir Cameroon 45% Cacao-Trace (CT LCCMR) 貝可拉可可追溯產地精選喀麥隆牛奶巧克力粒 這款令人驚喜的濃郁牛奶巧克力呈現出深烘焙可可的風味，與煮熟的牛奶和焦糖的味道完美平衡，最後以一絲乾果的細膩風味作結。	15kg/袋
	45% (可可脂:36%) 【專案引進】	Lait Vietnam 45% Cacao-Trace (CT LCVIET) 貝可拉可可追溯產地精選越南牛奶巧克力粒 含有焦糖和咖啡香氣，微帶烘焙可可味的牛奶巧克力。由“東方威尼斯”越南的可可追溯農民種植和保護	1kg/包 8包/箱
	44% (可可脂:34%) 【專案引進】	Lait Vanuatu 44% (LCVANU) 貝可拉產地精選萬那杜牛奶巧克力粒 此款巧克力風味獨特。它的香氣讓人想起榛果、咖啡、熟牛奶和焦糖。	1kg/包 8包/箱
	43% (可可脂:34.5%)	Lait Venezuela 43% (LCVENE) 貝可拉產地精選委內瑞拉牛奶巧克力粒 帶有香甜堅果味的經典牛奶巧克力風味。科里歐羅(Criollo)可可豆具有鮮明焦糖、榛果和熟牛奶香氣，並帶有淺焙可可豆調性。	1kg/包 8包/箱
	38% (可可脂:31.5%) 【專案引進】	Lait Costa Rica 38% (LCCORI) 貝可拉產地精選哥斯大黎加牛奶巧克力粒 風味溫和，採用在地農民精心採摘的崔里塔尼歐(Trinitario)可可豆精製而成。燉煮牛奶香和淡淡香草味，帶來天鵝絨般絲滑的口感。	1kg/包 8包/箱

HEALTH & WELL-BEING

比利時貝可拉巧克力健康與樂活系列

為了尋求幸福感或友善地球的健康替代品和產品，消費者正在調整飲食習慣。他們想知道自己吃的是什麼？成分來自哪裡？以及如何生產？除此之外，還反映在不斷成長的減糖、素食、有機的產品需求。



REDUCED SUGAR 減糖/無外添加糖

可可含量	品名	規格
 55% (可可脂:35%) 【專案引進】	Noir Maltitol Cacao-Trace (CT C501MALT) 貝可拉可可追溯無糖黑巧克力磚 想要嚴謹地控制飲食者，又不想放棄美食享受的最佳選擇。	 5kg/片(磚) 5片/箱
 28% (可可脂:28%) 【專案引進】	Blanc Maltitol Cacao-Trace (CT X605MALT) 貝可拉可可追溯麥芽糖醇白巧克力磚(無外添加糖) 想要嚴謹地控制飲食者，又不想放棄美食享受的最佳選擇。根據目前研究顯示：含麥芽糖醇的巧克力有較低的血糖反應，比有糖的巧克力引起相對較少的血糖	 5kg/片(磚) 5片/箱

PLANT-BASED AND DAIRY-FREE 全素及不含乳製品

可可含量	品名	規格
 46% (可可脂:37.5%) 【專案引進】	M. Plant-Based Cacao-Trace (CT PBM46) 貝可拉可可追溯素食牛巧粒 風味均衡的全素牛巧，具明顯可可和榛果味，口感滑順。帶焦糖及果乾香氣。(以鷹嘴豆及米製品取代奶粉)	 5kg/包 15kg/袋
 36% (可可脂:36%) 【專案引進】	W. Plant-Based Cacao-Trace (CT PBW36) 貝可拉可可追溯素食白巧粒 濃郁絲滑的全素白巧，帶有溫和堅果和香草風味基調，並帶有細緻蜂蜜味。(以鷹嘴豆及米製品取代奶粉)	 5kg/包 15kg/袋

CARAT

卡拉特系列

代可可脂

「免調溫」巧克力



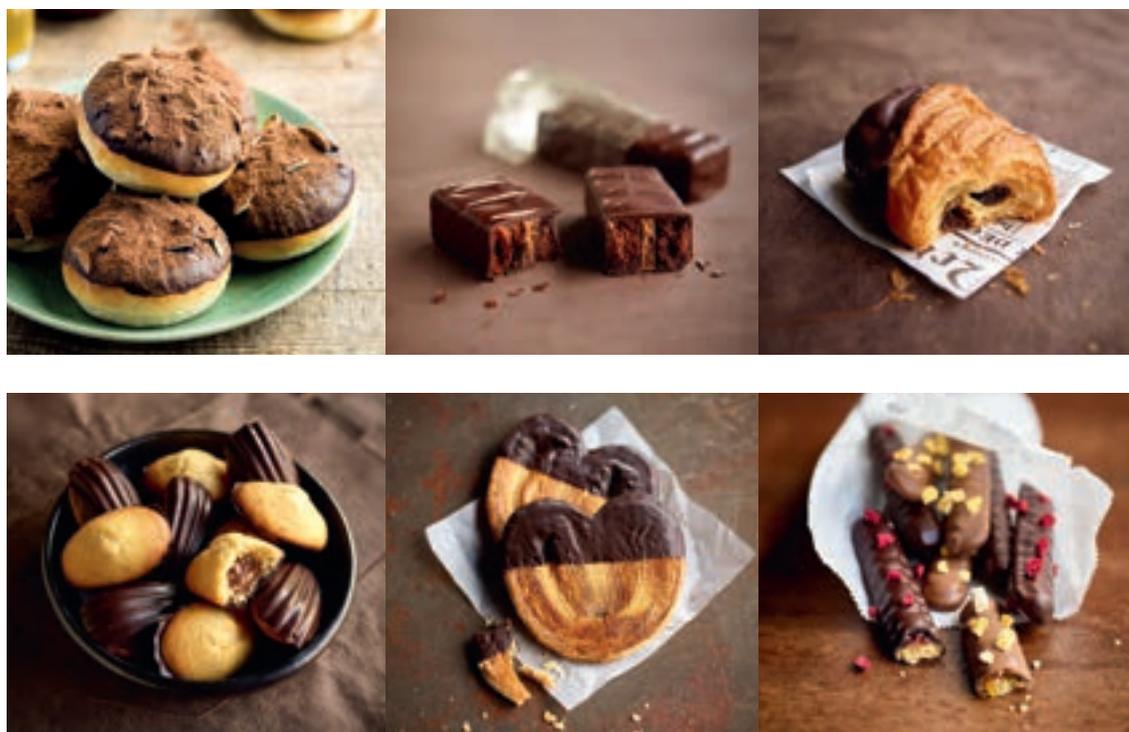
CARAT 卡拉特「免調溫」巧克力

以焙樂道集團專業深厚巧克力經驗所發展出具有風味、質地及流動性絕佳的代可可脂巧克力。細緻滑順化口性絕佳。

多用途的優質免調溫巧克力，具有絕佳巧克力風味，融化迅速媲美純正調溫巧克力，製作淋面光亮閃耀，製作巧克力口感爽脆。



品名	使用範圍	包裝
Coverlux Dark 卡拉特深黑可可粒 Coverlux White 卡拉特代可可脂純白鈕扣 Coverlux Milk 卡拉特代可可脂牛奶粒 【專案引進】	「免調溫」代可可脂巧克力 1.可拌入麵糊製作蛋糕、慕斯、餅乾，提升口感，增加風味。 2.可調製格那修巧克力醬、巧克力噴飾液...等。 3.可作表面淋膜、披覆、灌模成型、手作巧克力、工藝巧克力等用途多廣。	5kg/袋 10kg/箱 (粒)
Supercrem Dark 卡拉特可可超愛餡 【專案引進】另有CL版	即用型多功能巧克力內餡 使用便利、品質一致、濃郁口感，可應用於冷凍產品，和應用於烘焙前與烘焙後。	1kg/桶 8kg/桶
Cacao-Trace Supercrem (Hazelnut) 卡拉特可可追溯榛果可可超愛餡 【專案引進】	即用型多功能巧克力內餡 使用可可追溯可可粉，榛果可可口味豐富，清新不油膩，使用便利、品質一致；不含氫化油脂、防腐劑、人工色素	1.5kg/罐 12kg/箱




PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

法式甜點



品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Pralicrac dark chocolate 2KG 黑巧綜合果仁餡	來自法國的高級黑巧綜合果仁餡，拌入榛果杏仁果仁醬作為基底，搭配貝可拉黑巧克力、可可豆碎粒、杏仁片來提味，堅果含量60%(榛果、杏仁)；用來製作西點能增添香濃味道及豐富口感！符合潔淨標章。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	2kg / 桶
Pralicrac milk chocolate 4.5KG 牛巧綜合果仁餡	來自法國的高級牛巧綜合果仁餡，拌入杏仁榛果果仁醬作為基底，搭配貝可拉牛奶巧克力、天然香草來提味，堅果含量34.6%(杏仁、榛果)；用來製作西點能增添香濃味道及豐富口感！符合潔淨標章。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	4.5kg / 桶 
PRALICRAC CARAMEL 焦糖海鹽脆片果仁餡	來自法國的高級榛果果仁餡，拌入杏仁果仁餡作為基底，堅果含量16.5%(杏仁、榛果)，搭配貝可拉牛奶巧克力、法國頂級奶油、焦糖脆片、海鹽來提味，用來製作西點能增添香濃味道及豐富口感！	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	4.5kg / 桶
Pralicrac Pistache 開心果脆餅果仁餡	來自法國的高級開心果仁餡，拌入杏仁果仁餡，內含堅果及餅乾脆片，堅果含量30%(開心果22%、杏仁8%)，能讓您的商品富含多重堅果，香濃又健康、口感更豐富！內含比利時貝可拉可可脂，符合潔淨標章。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	2kg / 桶
Hazelnut Praliné 頂級榛果餡	50%榛果含量，特選榛果加糖研磨，質地綿細滑順，香濃榛果風味。為即用型的乳霜狀內餡，適合淋膜及手製巧克力內餡使用。酥脆的材料搭配油脂基底風味，更添產品的獨特風味。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	5kg / 桶
Pralicrac Lemon Almond praline / Crunchy lemon / Rice balls 檸檬杏仁脆米果仁餡	來自法國的高級杏仁果仁餡，內含濃縮檸檬汁與香脆米球，堅果含量11%(杏仁)，用來製作西點能增添清爽味道及豐富口感！內含比利時貝可拉可可脂，符合潔淨標章。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	2kg / 桶
Pralicrac Raspberry Almond praline / dry raspberry / caramelized rice 覆盆子杏仁脆米果仁餡	來自法國的高級杏仁果仁餡，內含蔓越莓果乾與焦糖脆米，堅果含量10%-15%(杏仁)；用來製作西點能增添豐富味道及口感！內含比利時貝可拉可可脂，符合潔淨標章。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	2kg / 桶
Fluid almond praline 流質杏仁醬 50%	來自法國的高級杏仁醬，內含50%杏仁，用來製作西點能提升濃郁風味，並與其他風味餡料自然均勻的融合，研磨至30微米細膩滑順的液態質地，即用型，室溫可使用，工業型生產線適用，符合潔淨標章。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	5kg / 桶
Praline Pistachio 傳統開心果仁醬 52%	來自法國的高級開心果醬，內含52%開心果仁，法式果仁醬最傳統的風味與糊狀口感，即用型，室溫可使用，符合潔淨標章。	手製巧克力內餡、冰淇淋、甜點夾層內餡或裝飾...等等	適量	1.5kg / 桶

ADEKA

艾迪科油脂系列



DEKA 艾迪科油脂系列

優質良品

食的安心

食的安全

食的美味

值得信賴

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Filling Sheet 大理石餡	以純瑪琳 (Margarine) 為基礎元素片裝大理石餡，裹入麵糰裡，使用壓麵機延壓，經烤焙後可製成有規則紋路的产品。 優點： 方便即用 質地滑順 穩定烤焙 清真認證	麵包、饅頭的製作。口感佳，操作容易，適合製作成冷凍麵糰，大量生產。	2000g麵糰裹入600g大理石餡	12片/箱 (600g/片)
FN-ATY-10 綿賽亞蛋糕 專用乳化油脂 【專案引進】	旭電化精品液態乳化狀油脂，適用於全蛋打發之蛋糕麵糰中，可增加起泡作用，促進組織細膩及蛋糕濕潤，如蒸蛋糕、泡芙蛋糕及各類蛋糕。	蛋糕、捲蛋糕	對蛋糕麵糰總重的10-15%(或對麵粉的30%)。	16kg/桶
Olimpia Straw LF CP細粒人造奶油 【專案引進】	細粒狀取用方便，口感香郁、化口滑順，膨脹性佳。起酥類、酥皮漢餅類如老婆餅、栗子酥，不需裹入油脂延壓就可得到安定高品質的产品。小餐包可直接裹入，不必再另行細切，方便省時。	泡芙、日式饅頭、麵包產品、派類產品、蛋黃酥、叉燒酥、老婆餅等 注意事項 平常存於冷藏+5°C。使用前必須充份冷凍至適當的硬度以便操作。	適量	7kg/袋
Lactic Butter Rich 優樂美醃酵 調和人造奶油 【專案引進】	含28%高級醃酵奶油調和油脂，風味獨特，熔點低，化口性佳。	各式麵包、糕點，尤其餅乾類，如鳳梨酥皮、手製餅乾...等 注意事項 平常存於冷藏+5°C。使用前必須充份冷凍至適當的硬度，以便操作。	適量	5kg/箱
CP230EX 醃酵調和人造 奶油 【專案引進】	含有高品質的醃酵奶油，可以提供更好的奶油香氣和風味，適用於奶油餅乾、蛋糕或麵包等各種烘焙產品。	蛋糕、麵包、餅乾	適量	10kg/箱

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
FN-FS-PS 機能性人造奶油PS	可增加白麵包、吐司類的鬆軟濕潤口感，延長品嚐期限。			15kg/箱
Spread Margarine 即用型人造奶油	豐富乳脂香氣，適合調製抹醬內餡類，便利即用。			10kg/箱
ADEKA HR Cream 卡士達醬 【專案引進】	專為長效期烘焙產品而設計，在低於25度的環境條件下，可以持續使用六個月。能提供柔軟與堅硬等不同質地，用於包裹和擠花時也易於操作，能承受高強度機器應力並維持耐烤性。	適合伴手禮、常溫長效糕點	適量	10kg/箱
雪白乳化油 WH Type CL版 【專案引進】	100%純植物性油脂使用的起酥油，油質潔白細膩，無臭無味，具良好的油性和安定性，可廣泛使用於一般西點、麵包、餅乾。	糕點、麵包、餅乾	適量	15kg/箱

Imbert

安貝法式栗子系列



安貝法式栗子系列

法國天然、質純、香濃、滑順，是頂級糕點的最佳搭配！

安貝所生產的產品，不論是栗子罐頭或糖漬栗子，皆嚴選品質最佳新鮮栗子所製成，絕對不用已經剝皮的冷凍栗子。每年10月至來年的五月中為工廠的生產期，目前工廠平均年產600~650噸的栗子產品。秉持古法製作，並遵循HACCP食品安全控制系統的生產作業流程。先用水蒸法，長時間反覆作工以去除外殼，再花三倍人工將栗子外部細膜完全去除後，挑選無腐壞的栗子與天然波本香草棒(Vanille de Bourbon)進行烹煮，強調栗子的原色與原味，堅持自1920年以來不添加任何人工香料的古法精神。精緻的味道與用心的品質在法國許多期刊評比屢獲殊榮，日本各大飯店及名師亦熱烈支持，深受業界名師名店推薦並指定使用。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Chestnut Paste 安貝法式栗子餡 -有糖	道地法式栗子風味，與無糖結合使用，可將甜味降低，且軟硬適中，製作上可廣泛應用。	糕點表面裝飾或夾層西點等。	適量 	1kg/罐 12罐/箱
Sweetened Chestnut Puree 安貝法式甜栗子泥	即用型，方便好操作，可直接運用於製作著名的蒙布朗(MONT BLANC)蛋糕表面線條。	糕點表面裝飾或夾層西點等。	適量 	900g/罐 12罐/箱
Chestnut Puree 安貝法式栗子泥 -無糖	道地法式栗子風味，與有糖栗子餡結合使用，可調配出所需商品的甜度。	糕點表面裝飾或夾層西點等。	適量 	875g/罐 12罐/箱
Chestnut Spread 安貝法式栗子抹醬	可與麵糊混和攪拌，結合香醇的栗子風味，提高商品的價值。	糕點表面裝飾或夾層西點等。	適量 	1kg/罐 12罐/箱
Candied Chestnuts In Syrup-small Pieces 安貝法式糖漬栗子(碎粒)	可作蛋糕夾層用，與鮮奶油或卡士達餡搭配，使糕點產品更具特色及更有口感。	糕點表面裝飾或夾層西點等。	適量 	3.5kg/罐 6罐/箱



栗子餡(有糖)



甜栗子泥



栗子泥(無糖)



栗子抹醬



糖漬栗子碎粒



PROVA

法國普拉瓦香草





法國普拉瓦香草

“Savoir Extraire l'Essentiel” 萃取精華

增添糕點濃郁風味，製作蛋糕、冰淇淋、卡士達餡、慕斯及布丁最佳搭擋

法國普拉瓦PROVA公司成立於1946年，擁有豐富而悠久香草、可可和咖啡系列產品家族製作歷史。作為世界第三大香草公司，其產品銷售到世界5大洲的60餘個國家。為了保證品質，法國普拉瓦PROVA公司分別與馬達加斯加和大溪地簽訂法屬種植園產地，並且每根香草棒都會烙上種植園的編號，以確保每一根香草棒的品質、規格和貨源穩定。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
 Vanilla Pods Gourmet (17+cm) 馬達加斯加香草棒	黑鑽等級，光亮飽滿，頂級之選。風味細緻微妙香料之后。 產自馬達加斯加，波本Bourbon品種。溫暖木質調性，世界上廣受歡迎。	糕點、西點、冰淇淋、布丁、巧克力甘納許、果醬、冰沙、酒漬水果及調酒、餐飲業專使用。	適量	250g/包
 TAHITENSIS PNG Vanilla Beans 500GVACUUM BAG (17+cm) 巴布新幾內亞香草棒 【專案引進】	精選來自巴布新幾內亞香草莢，產量僅馬達加斯加產區的9%，稀有珍貴。強烈覆盆子水果馨香、杏仁香甜、茴香與木質香氣交織而成。獨特的森林香氣，適合應用於各類甜點。			500g/包
 TAHITI Vanilla Beans VGTGNE20SV (16+cm) 大溪地香草棒 【專案引進】	來自世界最珍貴產地的大溪地香草棒，產量僅馬達加斯加產區的1%，稀有珍貴。強烈茴香、杏仁與水果香氣交織而成的高貴花果馨香，體型為一般香草莢的2-3倍，多層次的香氣，馥郁芬芳、清新迷人。			100g/包
VANILLA EXTRACT EXTMADAGREXP1L WITH SEEDS 法國香草籽醬	萃取來自馬達加斯加波本品種香草莢製作而成，香氣更濃郁強烈。帶有焦糖香甜風味，添加香草風味同時，香草籽也增添了視覺上的期待。使用方便，品質穩定，秤量精準，成本易掌控。			1L/瓶 6瓶/箱
Natural flavour pistachio taste 開心果風味劑 【專案引進】	從天然植物來源（例如甜菜根、蘑菇等）中提取的，並使用蒸餾、發酵等天然過程，帶來了烘焙開心果風味。只需添加1%即可獲得自然濃郁風味，烘烤留香。最多取代50%開心果醬和開心果粉，可多元使用於各式冰淇淋、蛋糕麵糊、餅乾、慕斯、奶油基底...等應用配方。			500ml/瓶
Natural flavour hazelnut taste 榛果風味劑 【專案引進】	從天然植物來源（例如甜菜根、甘蔗等）中提取的，並使用蒸餾、發酵等天然過程，帶來了烤榛果風味。只需添加1%即可獲得自然濃郁風味，烘烤留香。最多取代50%榛果醬和榛果粉，可多元使用於各式冰淇淋、蛋糕麵糊、餅乾、慕斯、奶油基底...等應用配方。			500ml/瓶



*產區專案引進：巴布新幾內亞、大溪地

Ewald

德國高級吉利丁





Gelatine 吉利丁

Ewald高級吉利丁片-優質專業吉利丁產品知名品牌。

源自於全球吉利丁最大生產國-德國。Ewald高級吉利丁，1886年創立自今，擁有超過130年的悠久歷史。產品原料嚴選自高品質天然豬皮、牛皮等提煉而成，工廠配備高端專業等科技設備，以最高生產標準嚴格把關。產品到達百分之百醫藥食品安全等級，不含改良劑及漂白劑，深受專業師傅們的肯定與喜愛！天然健康、享受零負擔，高級吉利丁的最佳選擇！

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Gelatine Sheet 高級吉利丁片 (銀級)	進口高級品質，從豬皮中提煉出來的膠質，經脫色去腥，精製而成的透明片狀物。 凝結力：+/- 170 bloom	慕斯、庫利、 棉花糖、淋面	適量	1kg/盒 25kg/箱
Gelatine Powder 高級吉利丁粉	進口高級品質，從豬皮中提煉出來的膠質，經脫色去腥，精製而成的粉狀物。 顆粒細緻度：80 mesh 凝結力：200 bloom	慕斯、庫利、 棉花糖、淋面	適量	5kg/盒 25kg/袋
Gelatine Sheet-Cowhide 高級吉利丁片 牛皮(銀級) 【專案引進】	進口高級品質，從牛皮中提煉出來的膠質，經脫色去腥，精製而成的透明片狀物。 凝結力：160-180 bloom	慕斯、庫利、 棉花糖、淋面	適量	1kg/盒 35kg/箱
Gelatine Powder 金級吉利丁粉	進口高級品質，從豬皮中提煉出來的膠質，經脫色去腥，精製而成的粉狀物。 顆粒細緻度：20-30 mesh 凝結力：200 bloom	慕斯、庫利、 棉花糖、淋面	適量	500g/袋 6袋/箱



Candied Fruit Dried Fruit

糖漬果物/果乾



Orange 橘香皮

Lemon 檸檬皮

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Orange Slice 橘香皮切片 	日本進口，新鮮水果果皮及其它上等材料，以最新科技遵循傳統口味，精煉蜜漬而成，獨特口味。 產地：日本	西點、蛋糕、慕斯、果凍、麵包、餅乾及巧克力表面裝飾。	適量	1kg/桶
Orange Cut (3mm) 橘香皮切丁 				
Lemon Slice 檸檬皮切片 	日本進口，新鮮水果果皮及其它上等材料，以最新科技遵循傳統口味，精煉蜜漬而成，獨特口味。	西點、蛋糕、慕斯、果凍、麵包、餅乾	適量	1kg/桶



Griottines

法國培祿
酒漬櫻桃系列



飲酒過量有礙健康
未成年者請勿飲酒
禁止酒駕

開車不喝酒，安全有保障



Griottines® 法國培祿酒漬櫻桃

世界專業水果調製蒸餾酒的領導者Grandes Distilleries PEUREUX酒廠，成立150幾年來(自西元1864年)的驕傲經典之作，精挑巴爾幹半島野生Oblachinska品種Morello莫利洛櫻桃，三周內純手工採收，洗淨後除枝去核，浸漬於白蘭地及櫻桃酒，六個月後始得完成飽滿豐潤的獨一無二Griottines®酒漬櫻桃。自然豐熟果味不須添加色素防腐劑。

除了製作經典黑森林蛋糕及多項西點巧克力配方大受全球頂級師傅推崇，亦可製作雞尾酒會點心、各式開胃菜、珍饈餐餚都十分適合，成熟口感令饕客驚艷！居家亦可簡易調製飲品、佐冰淇淋、哈密瓜作為宴客下午茶或餐前點，或單純個人餐後的滿足享受。

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Griottines 酒漬櫻桃	法國PEUREUX公司，以野生櫻桃漬泡於純正白蘭地釀造，榮獲法國GRAND PRIX TRIOMPHE獎，是專業師傅最頂級首選。	糕點裝飾或夾層，如黑森林蛋糕等，亦可調雞尾酒，也是最尊貴與時尚饋贈禮品。 (酒精濃度15%)	適量	1L/罐 6罐/箱 3L/桶 4桶/箱


 1864-2014
Grandes Distilleries
PEUREUX
plus de 150 ans de savoir-faire



Decoration and others

西點裝飾/抹茶粉/葡萄糖



Green Tea 抹茶粉

Glucose 葡萄糖

Pearl 珍珠糖

Icing 防潮糖粉

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Super Green Tea Powder 日本超級抹茶粉 	選用日本抹茶，經高科技冷凍乾燥技術研磨而成，添加小綠藻保持茶粉鮮綠。 濃郁綠茶味，使麵包或蛋糕更加美味，產品烘烤較不褪色，商品鮮綠。	慕斯、蛋糕、長崎蛋糕、果凍、麵包、月餅餡... 等等製品。	對總重添加 1-2%	500g/包
Green Tea Powder 日本宇治純抹茶粉 	選用日本宇治產區抹茶粉，增加產品風味及色澤，濃郁的茶香滋味令人難以抗拒。	適用於慕斯、飲品及冰淇淋相關產品。	對總重添加 1-2%	500g/包
Liquid Glucose 液體葡萄糖	特殊配方可製作巧克甘納許及可塑性巧克力用料，亦可增加蛋糕濕潤度。	蛋糕、巧克力內餡、淋醬...等。	適量	5kg/桶 30kg/桶
Pearl Sugar #2 . #4 珍珠糖 2號 . 4號 	比利時鬆餅專用糖粒，甜菜根製作，可與麵糰/麵糊一起攪拌烘烤，烘焙不溶化，脆脆的咬感，效果極佳。 產地：比利時	拌入鬆餅麵糰或灑在麵包、蛋糕、泡芙的表面。	適量	10kg/袋
Deco Icing Snow White 特級防潮糖粉-雪白	防潮效果極佳，維持糕點外型美觀！	蛋糕、慕斯、糕點、麵包裝飾用、烘焙食品加工用。	適量	1kg/包 25包/箱



Taiwan Tea Powder

台灣茶粉



Oolong tea powder 頂級烏龍茶粉

Black tea powder 冠軍紅茶茶粉

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Oolong tea powder 頂級烏龍茶粉 【現作供貨】	百分百無藥殘烘焙用茶粉，完整保留台灣烏龍茶風味，製成麵包西點後色澤自然優雅，茶香清新不澀，滋味甘甜醇厚，風味絕佳宛如品茗般讓人口齒留香、喉韻回甘。	慕斯、蛋糕、西點、麵包、月餅餡、冰淇淋.....等	對總重添加 1-3%	500g/包
Black Tea Powder 冠軍紅茶茶粉 【現作供貨】	百分百無藥殘烘焙用茶粉，完整保留台灣紅茶風味，製成麵包西點後呈現自然茶色，香氣帶花果蜜香，滋味香甜濃郁，風味獨特且甘醇潤喉。	適用於慕斯、飲品及冰淇淋相關產品。	對總重添加 1-3%	500g/包

Fruit Filling Paste

水果餡 醬類系列



Fruit Filling 水果餡

Paste 醬類

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Rose Pedal Paste 屏東玫瑰花瓣醬	採用屏東九如大花農場食用有機玫瑰花瓣精心調配而成。散發出迷人的玫瑰花香及果香，並具有微妙的甜味和一絲淡淡的酸度，自然健康的選擇。以天然、無添加的原材料製成，不含人工色素、防腐劑或其他化學物質。	可用於烹飪、烘焙、製作甜點，或作為調味品和拌醬。可加入冰淇淋、蛋糕、麵包、沙拉、茶飲等等，讓產品散發出獨特的玫瑰花瓣風味。	直接食用 或使用	1kg/包 12包/箱
Fruit Filling 水果餡系列	口感自然、果粒豐實、高貴不貴。強力推薦。 口味： 蘋果、杏桃、藍莓、蔓越莓、芒果、黑櫻桃..等多種選擇。	慕斯蛋糕的表面裝飾；西點、麵包及派酥類之夾心餡使用；鮮奶油、卡士達布丁餡、奶油霜餡之調味。	適量	6kg/桶



Malt Extract

麥芽精

Vanilla Bean Flavor

香草莢醬香料



Malt Extract 麥芽精

Vanilla Bean Flavor 香草莢醬香料

品名	特色	使用範圍	建議用量	包裝
Century Malt Extract 焙樂道麥芽精	義大利進口，內含酵素可用於麵包、糕點、滷味之上色及調味，尤其用於法國麵包及歐式麵包的製作，可增加麵包外皮的酥脆及色澤(麥穗金黃色)。	使用於歐式麵包請先用水泡開。	對麵糰總重 0.3%~2%	5kg/桶
Vanilla Bean Flavor 香草莢醬香料	香草風味濃郁是西點、麵包、冰淇淋最佳的烘焙原料。	食品製造或加工必須時使用。	建議添加 0.05-0.10%	1kg/罐





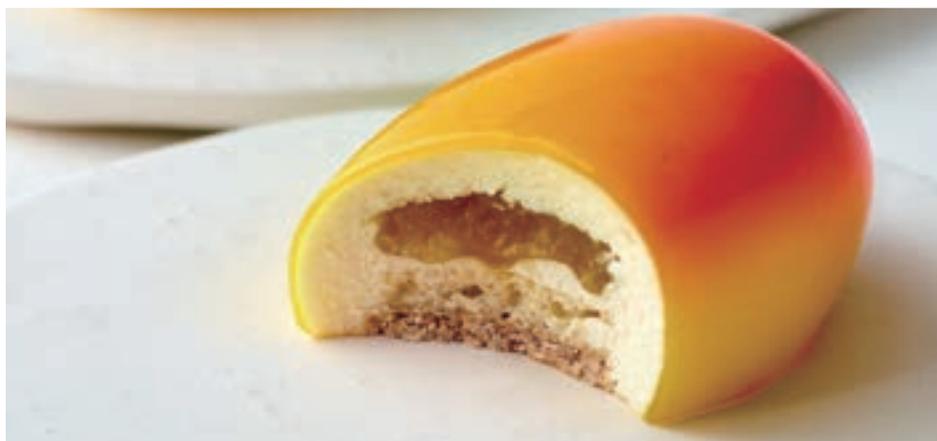
色粉 / 色液系列

品名	顏色	圖示	包裝
巧克力色粉 (4色)	紅、綠、黃、 白色		100g/罐
			300g/罐

FOOD

Innovation for

GOOD



Food Innovation for Good

比利時商台灣培樂道股份有限公司台灣分公司

Puratos Taiwan NV Taiwan Branch (Belgium)

www.puratos.com.tw 免付費服務專線 0800-051-500

TAIPEI 台北

T : (02)2798-7566 F : (02)2799-8566

台北市內湖區基湖路10巷57號1樓

KAOHSIUNG 高雄

T : (07)550-8900 F : (07)550-8926

高雄市左營區裕誠路423號5樓

