



Food Innovation for Good

# 焙樂道產品目錄 Product Guide

麵包 Bakery | 西點 Patisserie | 巧克力 Chocolate





## 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 **130 countries**

全球雇員超過  
employees over **10.100** ↑  
in the world

### 貼近我們的客戶需求 Close to our customers

分公司 遍佈  
Subsidiaries in **82**  
國家地區  
countries

工廠 Production unit in **74**  
滿足客戶  
不同需求  
countries

技術示範團隊  
**530**  
Technical Advisors

研發人員  
**478**  
R&D

全球 **115** 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

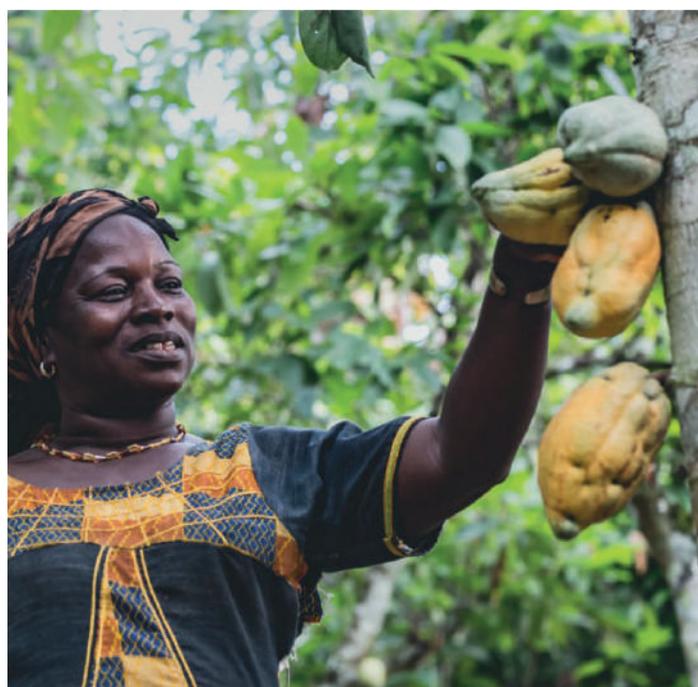


## 創新

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。

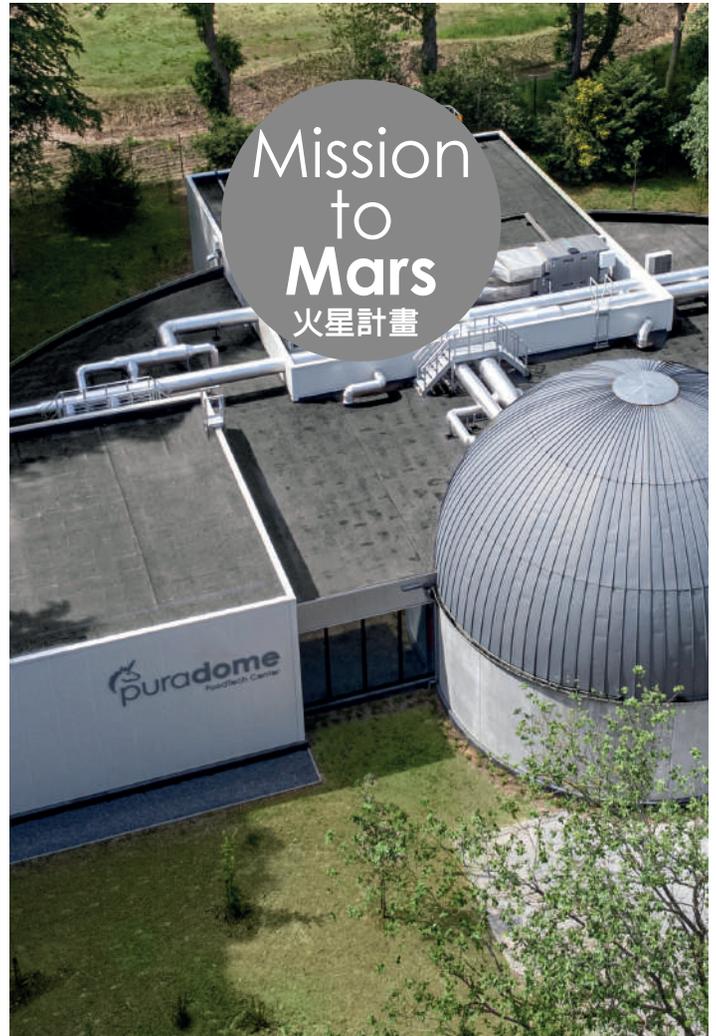
### 健康與樂活

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 |
| Premium Gastronomie 法國頂級美廚糕點調味酒 .....       | 61-62 |
| 西點裝飾 / 抹茶粉 / 葡萄糖 / 珍珠糖 / 防潮糖粉 .....         | 63-64 |
| Taiwan Tea Powder 台灣茶粉系列 .....              | 65-66 |
| Fruit Filling 水果餡 / Paste 醬類系列 .....        | 67-68 |
| Comprital 康沛多冰淇淋原料 .....                    | 69-70 |
| 麥芽精 / 香草荳蔻香料 .....                          | 71-72 |
| CW 巧克力轉寫紙 .....                             | 73-74 |
| Tools For Chocolate 巧克力模具 / 色粉 / 色液系列 ..... | 75-76 |
| Flexipan 富力矽膠西點烤盤系列 .....                   | 77-78 |

# 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             |
|--|---|--------------------------------|---------|----------------|
| <b>O-tentic Origin</b><br>歐天克酸麵種粉<br>原味              | 源自酸麵種的活性麵包成分。富含傳統酸麵種長時間醱酵的香氣，烘製成的麵包別具傳統歐式風味。      | 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<br>10包/箱 |
| <b>O-tentic Durum</b><br>歐天克酸麵種粉<br>杜蘭小麥             | 源自酸麵種的活性麵包成分。富含杜蘭小麥焦香地中海風味，烘製成的麵包略有醬油香氣適合亞洲的濕潤風味。 | 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<br>10包/箱 |
| <b>O-tentic Liguria</b><br>歐天克酸麵種粉<br>利古里亞<br>【專案引進】 | 源自北義大利酸麵種的活性麵包成分。入口圓潤，淡淡奶油香氣，味道可以持續停留在口中很久。       | 甜麵包、潘那朵尼、可頌等。                  | 對麵粉量4%  | 1kg/包<br>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

費得諾是以舊金山小麥起種的麵種液，其根源可回溯至1849年加州淘金潮。來到舊金山尋求致富的法國移民開始依照道地法式方法製作麵包。然而受當地空氣中微生物作用影響，酸度顯著但細膩，且十分酥脆。



### 風味

香氣：  
(用量偏少) 新鮮宜人的醱酵香氣。  
(用量偏高) 帶有果蜜感的酸香。

口感：  
(用量偏少) 多重奶香的濕潤口感。  
(用量偏高) 酸度明顯能刺激食慾，富有嚼勁的酥脆口感。

### 包裝

10kg / BIB箱中袋



## Rigoletto 瑞格拉托麵種粉

瑞格拉托是以英國小麥起種的麵種粉，可做土司和脆皮麵包，溫和酸度且味道有淡淡奶香焦香，接近亞洲人熟悉的麵茶香，適合亞洲味道麵包。



### 風味

香氣：  
自然的醱酵味道，富天然奶油焦香  
口感：  
烘焙麵茶香

### 包裝

25kg / 袋



## Baiota 拜歐塔高纖麵種粉

一般的酵母是以麵粉為基礎，而司焙樂拜歐塔發酵以”純麥麩”獲得最高的纖維含量。司焙樂拜歐塔帶來了以酸麵種聞名的香甜口味，並幫助您獲得消費者期待的快樂腸道

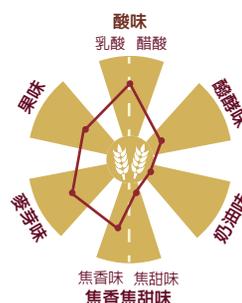


### 風味

香氣：  
麥芽香氣  
口感：  
有別於傳統全麥麵包，溫和細緻、微酸口感

### 包裝

20kg / 袋 【專案引進】





## Traviata 特雅味麵種粉

特雅味為裸麥麵種粉，源自傳統法式酸麵種。特雅味麵種粉以能在葡萄被發現的微生物叢起種。使麵包體帶有奶黃色澤且改善彈性及易切片性。

\*傳統作法是將葡萄與麥麩泡水，再用泡好的水混和麵粉，就啟動酸酵(levain)過程。來自葡萄的的微生物叢促使果香風味的生成，成就出濃厚多元且微酸的風味。



### 風味

香氣：細緻裸麥香氣，堅果、葡萄乾、果香。  
口感：溫和裸麥，帶乳香且微酸味。

### 包裝

5kg / 盒  
25kg / 袋 【專案引進】



## Madre 馬特烈麵種粉

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，此麵種自1923年起開始每日續養，未曾間斷。

在經過長達36小時的酸酵過程後，將其乾燥製成粉末狀以完整保留這款傳統麵種的全部優勢。

馬特烈麵種粉的優勢之一，可在重糖重油烘焙產品中賦予其柔軟且濕潤質地。



### 風味

乳香味

### 包裝

15kg / 袋



## Tosca 托司卡麵種粉

托司卡為傳統杜蘭小麥麵種粉，專為義式風格麵包所研發。托司卡是傳統硬麥酸麵種，並與傳統義大利酸麵種酵母菌一起酸酵而成。來自杜蘭小麥硬麥(Semolina)本身特色造就出麵包體漂亮的淡金黃色調。

硬麥粉由於筋性佳，非常適合義大利麵的製作。後來也被發現其十分適用於麵包產品的應用。



### 風味

香氣：堅果、少許麥芽風味、乳香。  
口感：濃厚小麥風味。

### 包裝

25kg / 袋



# 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    |
|---|--|--------------------|------------|-------|
| <b>Softgrain Golden 6</b><br>金黃綜合軟穀物<br> | 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     |
| <b>Easy Multicereales Extra Dark</b><br>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 |

## 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     |
|--|-----------------------------------|------------------------|--|--------|
| <b>Easy Chia Dark Grain</b><br>奇亞深黑穀物麵包粉<br>【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     |
|--|--|--------------------------------|--|--------|
| <b>Puravita Veggie</b><br>普維他蔬菜麵包粉<br>【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

|                      |                      |                         |                          |                          |                          |                    |
|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>Quality</b><br>品質 | <b>Variety</b><br>種類 | <b>Efficiency</b><br>效率 | <b>Easy to use</b><br>簡易 | <b>Convenience</b><br>方便 | <b>Consistency</b><br>一致 | <b>Speed</b><br>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     |
|---|--|---|--|--------|
| <b>Tegral Purattone</b><br>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、義式水果麵包、餐包...等   | 一般麵包：<br>對麵粉量5-10%<br>義大利水果、<br>奶油麵包：對麵粉量50-100% | 5kg/袋  |
| <b>Easy Ciabatta</b><br>巧巴達麵包粉            | 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  |
| <b>Easy Bagel</b><br>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。<br>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。<br>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 |
| <b>Tegral Brioche</b><br>布里歐麵包粉<br>【專案引進】 | 100%布里歐麵包預拌粉，方便製作出柔軟甜美的麵包，更帶來令人難以置信的新鮮度和優質的奶油風味，內含焙樂絲琳減油配方技術。                                    | 可做千變萬化的應用：吐司、甜麵包、Panettone聖誕麵包、甜奶油起司麵包 (Ensaymada)...等                              | 一般麵包：<br>對麵粉量：5-10%<br>布里歐麵包：<br>對麵粉量：50-100%    | 25kg/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              |
|---|--|---------------------------|--|-----------------|
| <b>S500 Acti-Plus</b><br>綜合麵糰Plus<br><br>另有 <b>S500CL</b> 版<br>【專案引進】 | 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。<br>Acti-Plus技術使複合物活性最大化，在製作過程中提升麵糰體積及烘烤耐受力，改善麵粉品質及解決麵糰發酵困難，提高產品成功率並增進烘焙彈性。 | 法國麵包、吐司、硬式歐風麵包及冷藏、短期冷凍麵糰。 | 直接法：<br>對麵粉量1-2%<br><br>中種法：<br>0.5-1%                         | 5kg/盒<br>25kg/袋 |
| <b>S5000 Acti-Plus</b><br>超級綜合麵糰Plus                                  | 高性能多用途粉末狀麵包改良劑。<br>Acti-Plus技術使複合物活性最大化，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。         | 軟式麵包如甜麵包、吐司、包子、饅頭...等。    | 直接法：<br>對麵粉量1-2%<br><br>中種法：<br>0.5-1%<br><br>包子、饅頭建議對麵粉添加0.2% | 5kg/盒<br>25kg/袋 |
| <b>Kimo Long Acti-Plus</b><br>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<br>20kg/袋 |
| <b>Quick Step RTB Croissant RTB</b><br>冷凍麵糰Plus<br>【專案引進】             | 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          |
| <b>Puraslim</b><br>焙樂絲琳   | 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          |
| <b>Soff'r Intens Freshness</b><br>Si超軟麵包增鮮粉<br>【專案引進】                 | 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...         | 對總重0.25-0.6%   | 25kg/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！



No Allergens



Ready to use



Safe



UHT Technology



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



# 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              |
|---|--|------------------------|---|-----------------|
| <b>Tegral Dark Moist Cake</b><br>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        |
| <b>Tegral Satin Cream Cake</b><br>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<br>15kg/袋 |
| <b>Tegral Satin Cream Cake Red Velvet</b><br>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          |
| <b>Tegral Satin Cream Cake Plant based</b><br>全素蛋糕粉<br>【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          |
| <b>Tegral Chiffon Cake mix</b><br>戚風蛋糕粉<br>【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<br>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 cream and yellow-tinted cream. One of the pastries in the foreground is garnished with a thin, curved slice of coconut. A large, semi-circular red graphic element is positioned in the upper left, partially overlapping the text.

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
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   |
|---|---|---|---|--|
| <b>Patis'Cannelé NAFNAC</b><br>可麗露蛋糕粉<br>          | 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) +<br>奶油(50g) +<br>熱水50-60度C (500g) +<br>蘭姆酒 (50g) | 5kg / 袋<br>     |
| <b>Patis'Macaron NAFNAC</b><br>馬卡龍預拌粉<br> 【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) +<br>熱水(200g)>45度C                               | 5kg / 袋<br>    |
| <b>StarFruit</b><br>常溫果泥系列<br> 【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<br>    |
| <b>Crousticrep</b><br>焦糖脆片<br> 【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<br> |

# 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                       |
|--|---|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| <b>Tegral Clara Ultra</b><br>克拉點心粉<br>【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                   |
| <b>Florex</b><br>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<br>4kg/盒<br>10kg/包 |
| <b>Festina Bechamel Sauce</b><br>貝夏美白醬粉<br>【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                   |
| <b>Bavarois Neutre Strawberry</b><br>慕思粉(原味)<br>(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<br>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              |
|--|---|--------------|---------------------------|-----------------|
| <b>Satina<br/>Cremyvit</b><br>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<br>25kg/袋 |
| <b>Cremyco<br/>A300</b><br>卡士達克林姆粉<br>【專案引進】 | 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<br>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    |
|---|-------------------------------------|----------------------------|------|-------|
| <b>Topfil Wild Blueberry 60%</b><br>得馥野生藍莓餡       | 採用野生藍莓製成，色澤風味濃郁，帶咬感的果肉適口性佳。         | 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 |
| <b>Topfil Raspberry 60%</b><br>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。   |                            |      | 5kg/桶 |
| <b>Topfil Apple Cubes 86%</b><br>得馥蘋果丁餡<br>【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 |
| <b>Topfil Mango 50%</b><br>得馥芒果餡<br>【專案引進】        | 濃郁芒果香氣，色澤金黃亮麗，口感香甜滑順。               |                            |      | 5kg/桶 |
| <b>Topfil Strawberry 60%</b><br>得馥草莓餡<br>【專案引進】   | 色澤自然，草莓滋味濃郁香甜，質地細緻。                 |                            |      | 5kg/桶 |

★另有上選系列CL版



# 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    |
|--|--|--|------|-------|
| <b>Deli Citron</b><br>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 |
| <b>Deli Caramel</b><br>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 |
| <b>Deli Cheese Cake</b><br>特級優酪餡<br>[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               |
|---|---|---------------------------------|---|------------------|
| <b>Harmony Classic Neutre</b><br>亮面果膠<br>(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            |
| <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b><br>速易抹亮面果膠<br>- 即用型<br>(無防腐劑) | 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：<br>待降溫後塗抹，避免過度吸收。<br><br>麵包產品：<br>須趁熱刷拭，更有亮面效果。 | 1.2kg/罐<br>12罐/箱 |
| <b>Miroir Neutre</b><br>鏡面果膠<br>-即用型                                | 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            |
| <b>Miroir Glassage Neutre</b><br>魔術鏡面果膠<br>-即用型                     | 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                            |
|--|---|-------------------------------------|---------|-------------------------------|
| <b>Ambiante</b><br>恩特脂肪抹醬<br>-雪白<br>(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。<br><br>優點：<br>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<br>12罐/箱<br>(請存放於2-20°C) |
| <b>Classic Concentrated</b><br>濃縮果醬系列        | 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！<br>口味：<br>芒果、摩卡、草莓、覆盆子、柳橙、櫻桃、鳳梨、榛果、百香果、奇異果、...等多種選擇。<br>Clean label版本：<br>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<br>5罐/箱                 |



# 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](http://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



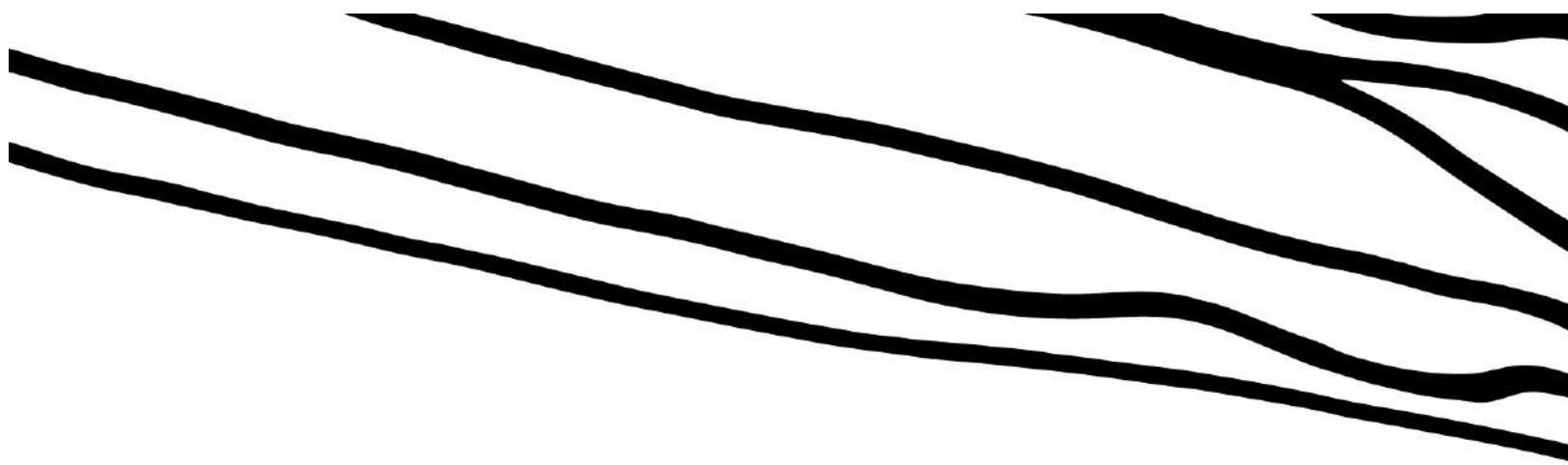
美好故事 由您分享



# 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：培樂道於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              |
|---|---------------------------|---|-----------------|
|  | <b>55%</b><br>(可可脂:34.5%) | <b>Noir Cacao-Trace (CT C501)</b><br>貝可拉可可追溯艾瑪黑巧克力粒<br>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<br>15kg/袋 |
|  | <b>60%</b><br>(可可脂:34.5%) | <b>Noir Superieur Cacao-Trace (CT D600)</b><br>貝可拉可可追溯蜜艾瑪黑巧克力粒<br>具明顯的烘烤可可風味，略帶果香和堅果味 | 5kg/包<br>15kg/袋 |
|  | <b>70%</b><br>(可可脂:41.5%) | <b>Noir Supreme Cacao-Trace (CT E740)</b><br>貝可拉可可追溯司普蜜黑巧克力粒<br>香醇可可風味，低甜度的黑巧克力       | 5kg/包<br>15kg/袋 |
|  | <b>73%</b><br>(可可脂:42%)   | <b>Noir Pur Amer (73-27-42)</b><br>貝可拉普艾瑪黑巧克力粒<br>可可含量最高，甜度最低，經典的苦甜黑巧克力風味             | 5kg/包<br>15kg/袋 |



### 牛奶巧克力 SELECTION LAIT

|   | 可可含量                                | 品名   | 規格            |
|---|-------------------------------------|--|---------------|
|  | <b>35%</b><br>(可可脂:32.5%)<br>【專案引進】 | <b>Lait Caramel Cacao-Trace (CT CAR)</b><br>貝可拉可可追溯焦糖牛奶巧克力粒<br>焦糖風味濃厚的牛奶巧克力    | 5kg/包<br>2包/箱 |
|  | <b>34%</b><br>(可可脂:29%)             | <b>Lait Cacao-Trace (CT O3X5)</b><br>貝可拉可可追溯歐雷牛奶巧克力粒<br>風味平衡，牛乳風味濃厚，略帶鮮果和烤可可風味 | 5kg/包<br>2包/箱 |
|  | <b>41%</b><br>(可可脂:31%)             | <b>Lait Supreme (ZA306)</b><br>貝可拉普雷牛奶巧克力粒<br>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<br>2包/箱 |



### 白巧克力 SELECTION BLANC

|   | 可可含量                              | 品名   | 規格            |
|---|-----------------------------------|--|---------------|
|  | <b>30%</b><br>(可可脂:30%)<br>【專案引進】 | <b>Blanc Cacao-Trace (CT X605)</b><br>貝可拉可可追溯白朗白巧克力粒<br>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<br>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%<br>(可可脂:46.5%) | <b>Noir Intense Cacao-Trace (D509nv/As)</b><br>貝可拉安特司黑巧克力粒<br>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<br>2包/箱 |



## 白巧克力 INTENSE BLANC

| 可可含量             | 品名  | 規格            |
|------------------|---|---------------|
| 36%<br>(可可脂:36%) | <b>NBlanc Intense Cacao-Trace (X516/AV)</b><br>貝可拉安特司白巧克力粒<br>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<br>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%<br>(可可脂:100%)  | <b>Cocoa Butter Cacao-Trace</b><br>貝可拉可可追溯可可脂<br>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<br>2包/箱                   |
| >96%<br>(可可脂:52.5%) | <b>Noir Ebony Cacao-Trace</b><br>貝可拉可可追溯可可膏<br>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<br>8包/箱                   |
| 44%<br>(可可脂:25%)    | <b>Real Chocolate Stick Cacao-Trace</b><br>貝可拉可可追溯巧克力棒<br>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<br>1.6kg/包<br>15盒/箱 |
| 22-24%<br>(可可脂:23%) | <b>Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace</b><br>貝可拉可可追溯高脂可可粉<br>風味香醇，可應用於麵包、蛋糕、飲品、冰品；產地：荷蘭      | 3kg/包<br>2包/盒                   |
| 50%<br>(可可脂:28%)    | <b>Noir Grain (C501/U:K20)</b><br>貝可拉西餅用黑巧克力粒<br>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<br>15kg/袋                 |
| 24%<br>(可可脂:24%)    | <b>Blanc Grain (X605/R:K10)</b><br>貝可拉西餅用白巧克力粒<br>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

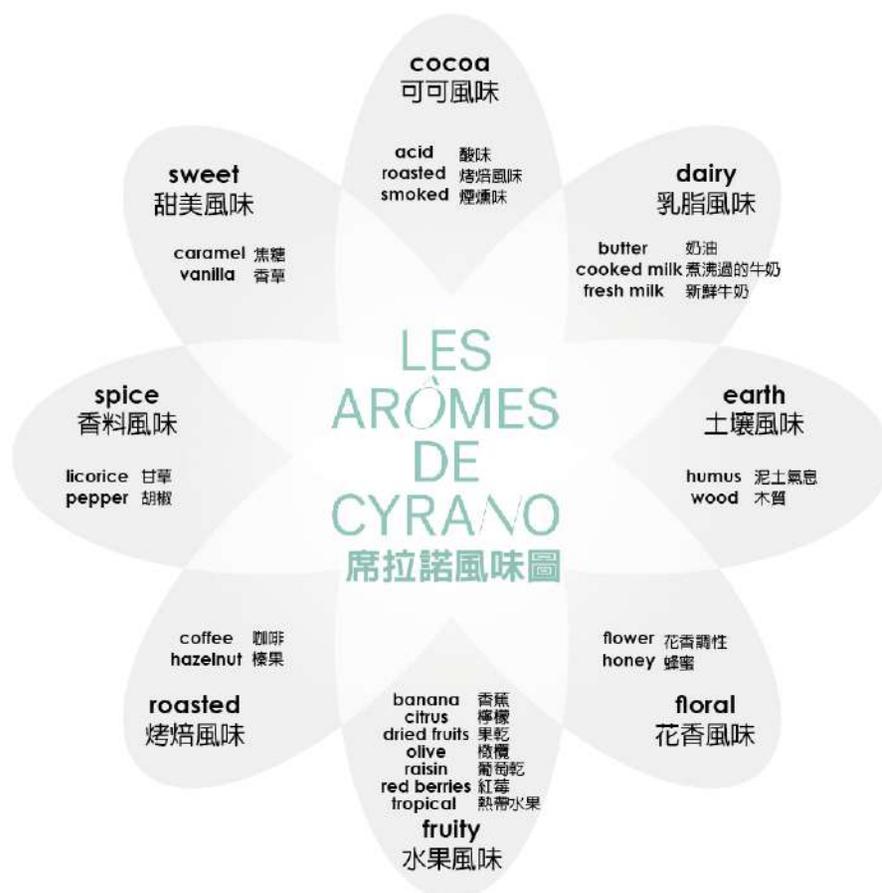
比利時貝可拉巧克力  
產地精選系列



**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            |
|---|---|---------------|
|  <b>80%</b><br>(可可脂:47.5%)<br>可可追溯計畫 | <b>Noir Uganda 80% Organic Cacao-Trace (CT NCUGABIO)</b><br><b>貝可拉可可追溯產地精選烏干達黑巧克力粒</b><br>這款高可可含量黑巧克力來自烏干達Bundibugyo區，豐富礦質土壤和農民的有機栽種工藝，造就有深度又持久的烘焙可可風味。透過可可追溯計畫，這款充滿個性的濃郁巧克力融入了令人愉悅的新鮮柑橘和乾果香氣，同時隱含淡淡泥煤氣息。 | 1kg/包<br>8包/箱 |
|  <b>73%</b><br>(可可脂:42.5%)<br>可可追溯計畫 | <b>Noir Vietnam 73% Cacao-Trace (CT NCVIET)</b><br><b>貝可拉可可追溯產地精選越南黑巧克力粒</b><br>雀里塔尼歐(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。由位於欖知(Bên Tre)的可可追溯計畫區專家把關。   | 1kg/包<br>8包/箱 |
| <b>71%</b><br>(可可脂:43.5%)   | <b>Noir Ecuador 71% (NCECU)</b><br><b>貝可拉產地精選厄瓜多爾黑巧克力粒</b><br>由納戎諾(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<br>8包/箱 |
| <b>64%</b><br>(可可脂:39%)   | <b>Noir Peru 64% (NCPERU)</b><br><b>貝可拉產地精選祕魯黑巧克力粒</b><br>科里歐羅和雀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。完美融合祕魯豐富的種植傳統和亞馬遜荒野原生的誘人風味。   | 1kg/包<br>8包/箱 |
| <b>64%</b><br>(可可脂:39%)<br>【專案引進】   | <b>Noir Costa Rica 64% (NCCORI)</b><br><b>貝可拉產地精選哥斯大黎加黑巧克力粒</b><br>此款溫和的黑巧克力採用當地農民精心採摘的雀里塔尼歐(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<br>8包/箱 |

### 牛奶巧克力ORIGINS LAIT

| 可可含量  | 品名   | 規格            |
|---|--|---------------|
|  <b>45%</b><br>(可可脂:36%)<br>【專案引進】 | <b>Lait Vietnam 45% Cacao-Trace (CT LCVIET)</b><br><b>貝可拉可可追溯產地精選越南牛奶巧克力粒</b><br>含有蔗糖和咖啡香氣，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<br>8包/箱 |
| <b>44%</b><br>(可可脂:34%)<br>【專案引進】   | <b>Lait Vanuatu 44% (LCVANU)</b><br><b>貝可拉產地精選萬那杜牛奶巧克力粒</b><br>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<br>8包/箱 |
| <b>43%</b><br>(可可脂:34.5%)   | <b>Lait Venezuela 43% (LCVENE)</b><br><b>貝可拉產地精選委內瑞拉牛奶巧克力粒</b><br>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<br>8包/箱 |
| <b>38%</b><br>(可可脂:31.5%)<br>【專案引進】   | <b>Lait Costa Rica 38% (LCCORI)</b><br><b>貝可拉產地精選哥斯大黎加牛奶巧克力粒</b><br>風味溫和，採用地農民精心採摘的雀里塔尼歐(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<br>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  |
|--|---|---|
| <br><b>55%</b><br>(可可脂: 35%)<br><b>【專案引進】</b> | <b>Noir Maltitol Cacao-Trace (CT C501MALT)</b><br><b>貝可拉可可追溯無糖黑巧克力磚</b><br>想要嚴謹地控制飲食者，又不想放棄美食享受的最佳選擇。   | <br>5kg/片(磚)<br>5片/箱 |
| <br><b>28%</b><br>(可可脂: 28%)<br><b>【專案引進】</b> | <b>Blanc Maltitol Cacao-Trace (CT X605MALT)</b><br><b>貝可拉可可追溯麥芽糖醇白巧克力磚(無外添加糖)</b><br>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。 | <br>5kg/片(磚)<br>5片/箱 |

## PLANT-BASED AND DAIRY-FREE 全素及不含乳製品

| 可可含量   | 品名  | 規格   |
|--|---|--|
| <br><b>46%</b><br>(可可脂: 37.5%)<br><b>【專案引進】</b> | <b>M. Plant-Based Cacao-Trace (CT PBM46)</b><br><b>貝可拉可可追溯素食牛巧粒</b><br>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) | <br>5kg/包<br>15kg/袋 |
| <br><b>36%</b><br>(可可脂: 36%)<br><b>【專案引進】</b>   | <b>W. Plant-Based Cacao-Trace (CT PBW36)</b><br><b>貝可拉可可追溯素食白巧粒</b><br>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)  | <br>5kg/包<br>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                     |
|--|--|------------------------|
| <b>Coverlux Dark</b><br>卡拉特深黑可可粒<br><b>Coverlux White</b><br>卡拉特代可可脂純白鈕扣<br>【專案引進】<br><b>Coverlux Milk</b><br>卡拉特代可可脂牛奶粒<br>【專案引進】 | 「免調溫」代可可脂巧克力<br>1.可拌入麵糊製作蛋糕、慕斯、餅乾，提升口感，增加風味。<br>2.可調製格那修巧克力醬、巧克力噴飾液...等。<br>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<br>10kg/箱<br>(粒) |
| <b>Supercrem Dark</b><br>卡拉特可可超愛餡<br>【專案引進】另有CL版   | 即用型多功能巧克力內餡<br>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<br>8kg/桶         |



  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION

法式甜點



| 品名   | 特色  | 使用範圍                     | 建議用量 | 包裝   |
|--|---|--------------------------|------|--|
| <b>Pralicrac dark chocolate</b><br><b>2KG</b><br>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  |
| <b>Pralicrac milk chocolate</b><br><b>4.5KG</b><br>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<br> |
| <b>PRALICRAC CARAMEL</b><br>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  |
| <b>Pralicrac Pistache</b><br>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  |
| <b>Hazelnut Praliné</b><br>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  |
| <b>Pralicrac Lemon Almond praline / Crunchy lemon / Rice balls</b><br>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  |
| <b>Pralicrac Raspberry Almond praline / dry raspberry / caramelized rice</b><br>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  |
| <b>Fluid almond praline</b><br>流質杏仁醬<br><b>50%</b>   | 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  |
| <b>Praline Pistachio</b><br>傳統開心果仁醬<br><b>52%</b>  | 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



# ADEKA 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             |
|--|--|--|-----------------------------|----------------|
| <b>Filling Sheet</b><br>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，經烘焙後可製成有規則紋路的產品。<br><br>優點：<br>方便即用<br>質地滑順<br>穩定烘焙<br>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。<br><br>巧克力 卡士達 楓糖 北海道牛奶                      | 2000g麵糰裹入600g大理石餡           | 12片/箱 (600g/片) |
| <b>FN-ATY-10</b><br>綿賽亞蛋糕<br>專用乳化油脂                | 旭電化精品液態乳狀油脂。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   | 對蛋糕類麵糰總重的10-15% (或對麵粉的30%)。 | 16kg/桶         |
| <b>Olimpia Straw LF</b><br>CP細粒人造奶油<br>【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、酥皮派餅類如老婆餅、菓子酥，不需裹入油脂延壓就可得到安定高品質的產品。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<br>注意事項<br>平常存於冷藏+5°C。<br>使用前必須充分冷凍至適當的硬度，以便操作。 | 適量                          | 7kg/袋          |
| <b>Lactic Butter Rich</b><br>優樂美酪醇調和人造奶油<br>【專案引進】 | 含28%高級酪醇奶油調和油脂，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<br>注意事項<br>平常存於冷藏+5°C。<br>使用前必須充分冷凍至適當的硬度，以便操作。   | 適量                          | 5kg/箱          |
| <b>CP230EX</b><br>酪醇調和人造奶油                         | 會有高品質的發酵奶油，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     |
|---|--|--------------|------|--------|
| <b>FN-FS-PS</b><br>機能性脂肪抹醬              | 可增加白麵包、吐司類的鬆軟濕潤口感，延長品質期限。<br><br>                                   |              |      | 15kg/箱 |
| <b>Spread Margarine</b><br>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。<br><br>                                      |              |      | 10kg/箱 |
| <b>ADEKA HR Cream</b><br>卡士達醬<br>【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 |
| <b>雪白乳化油 WH Type CL版</b><br>【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。<br><br> | 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              |
|---|---|---------------|--|-----------------|
| <b>Chestnut Paste</b><br>安貝法式栗子餡<br>-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<br>12罐/箱  |
| <b>Sweetened Chestnut Puree</b><br>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<br>12罐/箱 |
| <b>Chestnut Puree</b><br>安貝法式栗子泥<br>-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<br>12罐/箱 |
| <b>Chestnut Spread</b><br>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<br>12罐/箱  |
| <b>Candied Chestnuts In Syrup-small Pieces</b><br>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<br>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           |
|---|---|---|------|--------------|
| <b>Vanilla Pods Gourmet (17+cm)</b><br>馬達加斯加香草棒<br>                                  | 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       |
| <b>TAHITENSIS PNG Vanilla Beans 500GVACUUM BAG (17+cm)</b><br>巴布新幾內亞香草棒<br> 【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       |
| <b>TAHITI Vanilla Beans VGTGNE20SV (16+cm)</b><br>大溪地香草棒<br> 【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       |
| <b>VANILLA EXTRACT EXTMADAGREXP1L WITH SEEDS</b><br>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<br>6瓶/箱 |

\*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              |
|---|--------------------------------------|------------------|------|-----------------|
| <b>Gelatine Sheet</b><br>高級吉利丁片<br>(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。 | 慕斯、庫利、<br>棉花糖、淋面 | 適量   | 1kg/盒<br>25kg/箱 |
| <b>Gelatine Powder</b><br>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。   | 慕斯、庫利、<br>棉花糖、淋面 | 適量   | 5kg/盒<br>25kg/袋 |
| <b>Gelatine Sheet-Cowhide</b><br>高級吉利丁片<br>牛皮(銀級)<br>【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。 | 慕斯、庫利、<br>棉花糖、淋面 | 適量   | 1kg/盒<br>25kg/箱 |



# Candied Fruit Dried Fruit

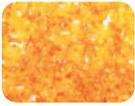
糖漬果物 / 果乾



**Raisins**  
葡萄乾

**Orange**  
橘香皮

**Lemon**  
檸檬皮

| 品名  | 特色  | 使用範圍   | 建議用量 | 包裝       |
|---|---|--|------|----------|
| <b>Raisins</b><br>吐魯番薄皮葡萄乾<br><br>         | 嚴選自瓜果之鄉的吐魯番，在擁有獨特乾燥氣候下日曬和自然風乾，天然果香濃縮至紅葡萄乾裡，從肉眼可見琥珀紅，色澤鮮明，顆粒飽滿，風味甜中帶酸，富有層次。<br>產地：新疆 | 可製作西點、麵包、餅乾、冰淇淋及沙拉的點綴品，亦可作為中、西菜餚烹調使用、或和其它乾果果仁混合成零嘴直接食用。亦可用葡萄乾培養天然酵母。 | 適量   | 12.5kg/箱 |
| <b>Orange Slice</b><br>橘香皮切片<br><br>      | 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。<br>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    |
| <b>Orange Cut (3mm)</b><br>橘香皮切丁<br><br> |   |  |      |          |
| <b>Lemon Slice</b><br>檸檬皮切片<br><br>      | 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                           |
|--|--|---|------|------------------------------|
| <b>Griottines</b><br>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<br>6罐/箱<br>3L/桶<br>4桶/箱 |
| <b>Griottines Decor</b><br>酒漬櫻桃 -帶梗<br><b>【專案引進】</b>               | 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。               | 蛋糕表面裝飾及手製造型巧克力。(酒精濃度25%)                      | 適量   | 1L/罐<br>6罐/箱                 |
| <b>Griottines Sweetened Concentrated</b><br>濃縮櫻桃汁<br><b>【專案引進】</b> | 使用真空方式取得的酒漬櫻桃濃縮果汁，不含防腐劑與著色劑等人工添加物。選用最好的莫雷洛櫻桃浸泡在利口酒中經由儲存與滲透分離過程，萃取出最佳風味的櫻桃濃縮果汁。 | 可用於西點蛋糕與巧克力內餡、冰淇淋等之調味製作，視個人及產品口味而斟酌。          | 適量   | 1L/罐<br>6罐/箱<br>(PET材質)      |



# PREMIUM GASTRONOMIE

法國頂級美廚糕點調味酒



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



# PREMIUM GASTRONOMIE 法國頂級美廚糕點調味酒

新鮮水果釀製常年存放於橡木桶，釋放香醇風味，獻給美食品味家及烘焙大師

| 品名  | 特色   | 使用範圍                          | 建議用量 | 包裝                      |
|---|--|-------------------------------|------|-------------------------|
| <b>KIRSCH 45%</b><br>法國主廚櫻桃酒45%<br>【專案引進】 | 長時間研製的精華作品，特定果園管制及區域限定，僅接受特定品種櫻桃，採收、保存、醱酵蒸餾工序層層要求！純淨、清澈的蒸餾水果酒(eau-de-vie) 飽滿香氣及口感。         | 糕點、西點、果醬、冰淇淋、冰沙、酒漬水果及調酒、餐飲業使用 | 適量   | 1L/瓶<br>6瓶/箱<br>(PET材質) |
| <b>Rhum 40%</b><br>法國頂級美廚蘭姆酒              | 醇香馥郁至極，最適合突顯風味的專業餐廚使用，原料嚴選自盛產香草、香蕉、鳳梨等熱帶果物的法屬西印度群島，並與馬提尼克島(Grand Fond產地)蘭姆酒高比例混釀，更強化其深層芳香。 |                               |      |                         |
| <b>Dom Pacello 60%</b><br>法國皇家橙皮酒香料       | 專業人士最佳選擇，獨特橘香利口酒，將新鮮苦甜柑橘、乾燥與新鮮的柑橘皮屑浸泡並蒸餾，並加入干邑白蘭地點綴。                                       |                               |      |                         |
| <b>William 50%</b><br>法國主廚威廉梨酒<br>【專案引進】  | 透過冷凍乾燥蒸餾威廉梨所產出的清澈水果酒(eau-de-vie)   |                               |      |                         |



櫻桃酒 皇家橙皮酒 威廉梨酒 蘭姆酒

# 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                 |
|--|---|-------------------------------|------------|--------------------|
| <b>Super Green Tea Powder</b><br>日本超級抹茶粉<br>    | 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。<br><br>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             |
| <b>Green Tea Powder</b><br>日本宇治純抹茶粉<br>         | 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             |
| <b>Liquid Glucose</b><br>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<br>30kg/桶    |
| <b>Pearl Sugar #2 . #4</b><br>珍珠糖 2號 . 4號<br> | 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，烤焙不溶化，脆脆的咬感，效果極佳。<br>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             |
| <b>Deco Icing Snow White</b><br>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<br>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 |
|----|----|------|------|----|
|----|----|------|------|----|

焙樂道嚴選台灣東部的優質茶葉，經日光萎凋、室內萎凋、浪菁、揉捻、自然醱酵、乾燥等多道專業醱酵製茶工法，並研磨特調為品質穩定一致的食用級烘焙台茶粉

|  |  |                               |                       |               |
|--|--|-------------------------------|-----------------------|---------------|
| <p><b>Oolong tea powder</b><br/>頂級烏龍茶粉</p> <p>【現作供貨】</p> | <p>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。</p> | <p>慕斯、蛋糕、西點、麵包、月餅餡、冰淇淋……等</p> | <p>對總重添加<br/>1-3%</p> | <p>500g/包</p> |
| <p><b>Black Tea Powder</b><br/>冠軍紅茶茶粉</p> <p>【現作供貨】</p>  | <p>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。</p>            | <p>適用於慕斯、飲品及冰淇淋相關產品。</p>      | <p>對總重添加<br/>1-3%</p> | <p>500g/包</p> |

# 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             |
|---|--|---|-------------|----------------|
| <b>Marron Paste</b><br>日本黃金栗子餡<br> | 色澤佳、有光彩亮麗的金黃色，不必再調色，遵照日本古法製作，擁有真正栗子香味。<br>產地：日本  | 裝飾、夾層餡、慕斯、蛋糕。   | 適量          | 2kg/包<br>8包/箱  |
| <b>Rose Pedal Paste</b><br>玫瑰花瓣醬  | 採用台灣埔里有機新鮮玫瑰花瓣製成，甜香濃郁、芬芳柔情，能讓整體滋味更豐富優美！<br>提醒：<br>產品請置於冷藏，較能保持花瓣色澤。                              | 麵包類：貝果、吐司、司康、餐包。<br>西點類：慕斯、馬卡龍內餡、塔類、燒菓子。<br>冰淇淋、巧克力內餡。        | 直接食用<br>或使用 | 900g/罐         |
| <b>Rose Pedal Paste</b><br>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<br>或使用 | 1kg/包<br>12包/箱 |
| <b>Fruit Filling</b><br>水果餡系列   | 口感自然、果粒豐實、高貴不貴。強力推薦。<br>口味：<br>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          |



# COMPRITAL

康沛多冰淇淋

原料系列





來自義大利康沛多 (COMPRITAL) 致力提升專業義式冰淇淋品質，並將其經典藝術推廣至國際級殿堂，是康沛多 (COMPRITAL) 的承諾與宗旨。完美整合豐富產品線，提供您所需要的專業義式冰淇淋產品。

## 1. 基底粉系列 Bases

| 品名  | 特色   | 使用範圍           | 建議用量 | 包裝              |
|---|--|----------------|------|-----------------|
| <b>Perfectissima</b><br>完美水果均質粉-<br>冷調型         | 經典產品進化版，歷經數十年精進改良的完美基底以突顯水果冰淇淋風味為新目標。調和典型穩定介質及乳化介質，再加上更細緻的植物纖維達到新平衡。優點為絕佳品質且長效維持滑順組織（卻不含乳脂或其衍生物），天然風味卻穩定性極佳。 | 水果雪酪           | 7%   | 2.5kg/包<br>4包/箱 |
| <b>Bilanciata Base100</b><br>平衡牛奶均質粉-<br>熱調型    | 是現代優雅義式冰淇淋適用的傳統基底粉，不含植物油脂。成分中不同黏稠度的澱粉調和出義式冰淇淋的滑順絲絨口感。在展示櫃中可長時間保持天然、純淨及正確品質。                                  | 牛奶冰淇淋          | 7%   | 2.5kg/包<br>4包/箱 |
| <b>San Marco100</b><br>桑馬可牛奶均質粉-<br>冷/熱調型【專案引進】 | 價格實惠品質佳，搭配牛奶冷熱調皆可，濃郁綿滑易勺取。   | 牛奶冰淇淋、<br>水果雪酪 | 7%   | 2.5kg/包<br>4包/箱 |

## 2. 質地整合粉系列 Texture Improvers 【專案引進】

|  |  |                                |      |               |
|--|--|--------------------------------|------|---------------|
| <b>Integra Latte</b><br>蛋白質整合粉<br>【專案引進】 | 延後冰淇淋開始溶化的時效並延長展示時間。冷熱調皆可。   | 牛奶冰淇淋<br>及水果雪酪<br>的延長保存。       | 2%   | 1kg/袋<br>8袋/箱 |
| <b>Integra Panna</b><br>鮮奶油整合粉<br>【專案引進】 | 油脂整合產品，可改善冰淇淋組織質地及穩定性。可以幫助展示櫃中冰淇淋陳列(高度支撐)，就算使用傳統基底粉。同時修正特定口味(沙巴雍、蘭姆葡萄、提拉米蘇...等)的軟硬度。 | 適合於餐廳<br>盤飾冰淇淋<br>應用。          | 2%   | 1kg/袋<br>8袋/箱 |
| <b>Integra Fibre</b><br>纖維質整合粉<br>【專案引進】 | 不含糖類(甜味來自果糖)，油脂及牛奶衍生物。可增加水果雪酪的飽和度及穩定度，延遲冰淇淋溶化時間且避免冰晶產生。                              | 水果雪酪及<br>希望突顯質<br>地的牛奶冰<br>淇淋。 | 1.5% | 1kg/袋<br>8袋/箱 |

## 3. 頂級系列 Giubileo 【專案引進】

|  |   |       |     |                |
|--|---|-------|-----|----------------|
| <b>Giubileo Latte (Milk) Base</b><br>頂級牛奶均質粉<br>【專案引進】 | 頂級體驗Giubileo Experience將義式冰淇淋品質提升至最高境界！ | 牛奶冰淇淋 | 10% | 1kg/袋<br>12袋/箱 |
| <b>Giubileo Frutta Piu</b><br>頂級濃縮水果均質粉<br>【專案引進】      | 頂級體驗Giubileo Experience將義式冰淇淋品質提升至最高境界！ | 水果雪酪  | 10% | 1kg/袋<br>12袋/箱 |



**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    |
|---------------------------------------|--|----------------|--------------------|-------|
| <b>Century Malt Extract</b><br>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<br>0.3%~2%   | 5kg/桶 |
| <b>Vanilla Bean Flavor</b><br>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<br>0.05-0.10% | 1kg/罐 |



Chocolate World®

# 巧克力轉寫紙





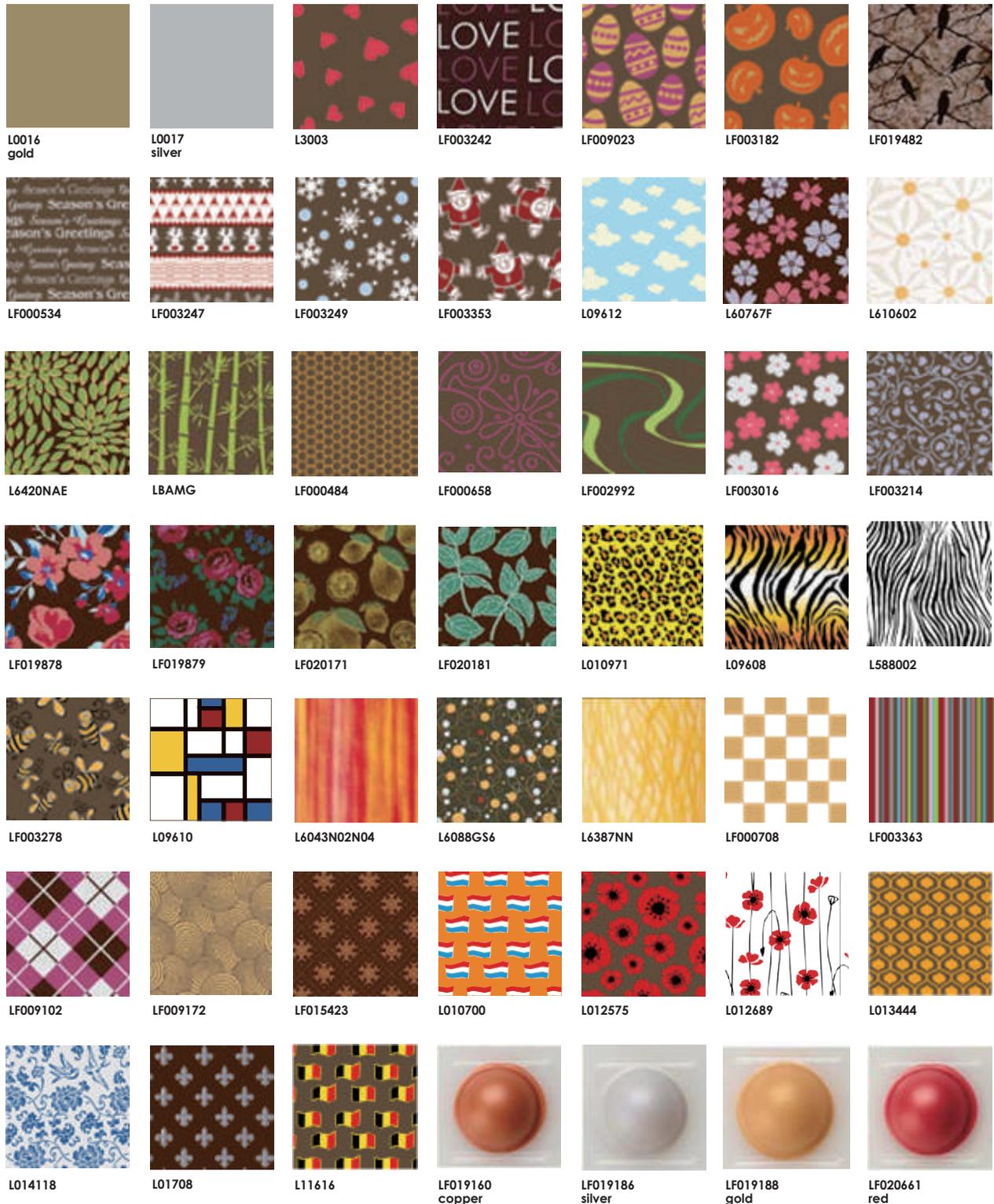
# 巧克力轉寫紙

【專案引進】

包裝：60張/包；列印範圍尺寸：135X275mm(滿版)

公版：多種圖案可供選擇，另有其他尺寸：175X275mm(60張/包)、300X400mm(30張/包)

私版：訂購請另洽詢各區業務



# Tools for Chocolate

## 巧克力模具 色粉/色液系列



比利時製造，超過30年的製造經驗，100%純天然聚碳酸酯，傳統和現代設計全球最大的收集品，可根據要求提供無BPA模具，精緻的拋光工具。



**CW1003**

35x26x19 mm  
3x8 pc/14 gr  
275x135x24  
same model as 2131



**CW1013**

35x27x20 mm  
3x8 pc/13 gr  
275x135x24



**CW1076**

Ø59x4 mm  
2x4 pc/12 gr  
275x135x24



**CW1357**

Ø30x7 mm  
3x8 pc/5 gr  
275x135x24



**CW1481**

Ø43x2 mm  
14 pc/4 gr  
275x135x24



**CW1521**

28,5x28,5x18 mm  
3x8 pc/10 gr  
275x135x24  
Small model of  
CW1024



**CW1290**

Ø29x17 mm  
3x8 pc/11 gr  
275x135x24  
same model as 2209



**CW1519**

33x27x17 mm  
3x7 pc/11,50 gr  
275x135x24



**CW1300**

33x22x18 mm  
3x8 pc/11 gr  
275x135x24  
same model as 2246



**CW1611**

123x22x6 mm  
4x2 pc/16,50 gr  
275x135x24



**CW2269**

102x23x10 mm  
5x2 pc/26 gr  
275x175x24



**CW1323**

49x24x20 mm  
2x8 pc/25 gr  
275x135x24



**CW1577**

28x35x17 mm  
3x7 pc 3 fig./11 gr  
275x135x24



**CW1208**

88x37 mm  
16 pc 6 fig./250 gr  
275x135x24  
double mould



**CW1048**

Ø43x5 mm  
2x5 pc 5 fig./6 gr  
275x135x24  
same model as 2140



**CW2322**

Ø26x20 mm  
4x8 pc/9 gr  
275x175x24



# 色粉 / 色液系列

| 品名                      | 顏色                                       | 圖示   | 包裝      |
|-------------------------|--|--|---------|
| 巧克力色粉<br>(6色)           | 紫、紅、綠、<br>黃、橙、藍色<br><br>白色               |    | 100g/罐  |
|                         |  |  | 300g/罐  |
| 拉糖用色液<br>(9色)<br>【專案引進】 | 綠、紫、黃、紅、<br>粉紅、黑、藍、<br>咖啡、橙。<br>白色需另外購買。 |   | 125ml/罐 |
| 巧克力噴霧式<br>冷卻劑           |  |  | 400g/罐  |
| 巧克力噴霧式<br>亮光劑<br>【專案引進】 |  |  | 400ml/罐 |
| 巧克力調色<br>可可脂<br>【專案引進】  | 白、黃、紅、藍、<br>綠、橘、粉紅、<br>咖啡、橘黃             |  | 200g/罐  |

# Flexipan

## 富力矽膠西點 烤盤系列



Flexipan®，自1990年發明以來，高品質的靈活模具可以克服任何挑戰，並不斷激起烘焙師傅的熱情。



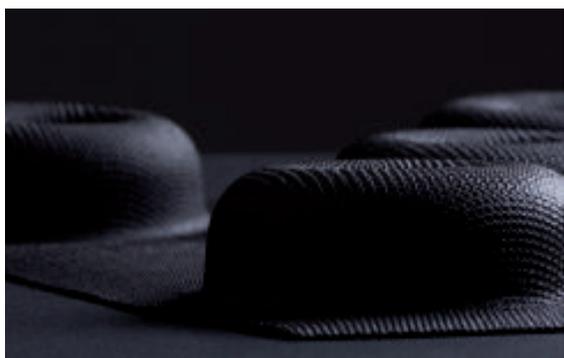
### 100%法國和藝術品製造

Flexipan®模具由位於法國北部Wavrin的Demarle®設計，開發和製造，生產場地面積為16,000平方米。100%法國，手工和高品質的生產使該公司在30年前徹底改變了麵包和糕點的世界，並成為柔性模具的參考。如今，該公司提供了1,000多種Flexipan®可以參考。



### 世界上有機矽獨一無二

40多年來，由於位於法國的化學實驗室，Sasa Demarle集團是世界上唯一一家專門為麵包和糕點行業設計和生產自己的食品有機矽的公司。這種獨特的專業知識使公司能夠提供完全適應客戶需求的產品 - 即使是最不尋常的產品。使用這種矽膠可以實現最佳的熱量分佈，提供均勻的烘焙和顏色，以及完美的不沾粘特性，可以輕鬆完美地脫模。



### 實現強大的盈利能力及最佳生命週期

Flexipan®模具具有出色和良好的使用壽命：3,000至5,000+ 烘烤週期，耐用低耗損，降低成本提高效率。

# FLEXIPAN® 產品優勢

LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE

MADE IN  
FRANCE



ORIGINE  
系列

- 獨特的玻璃纖維質地的矽膠，具有出色的耐用性和柔韌性
- 我們的化學實驗室專門為麵包和糕點行業配製的有機矽材質
- 最佳的不粘塗層，可實現完美及輕鬆的脫模
- 均勻烹飪和上色
- 高壽命：3,000至5,000+烘烤週期(取決於使用條件)
- 可耐熱耐冷(從-40°C到+240°C)，適合用於甜味和/或鹹味烘焙食品
- 可以用水輕鬆清潔



AIR  
系列

- 獨特的玻璃纖維織物質地的矽膠，具有出色的耐用性和柔韌性
- 我們的化學實驗室專門為麵包和糕點行業配製的有機矽
- 最佳的不粘塗層，可實現完美，輕鬆的脫模
- 通風良好的質地，確保適當的熱循環，以獲得具有優良顏色的硬皮成品
- 高壽命：3,000至5,000+烘烤週期(取決於使用條件)
- 可耐熱耐冷(從-40°C到+ 240°C)，適合用於甜味和/或鹹味烘焙食品
- 可以用水輕鬆清潔



INSPIRATION  
系列

- 100%鉑金矽膠
- 我們的化學實驗室專門為麵包和糕點行業配製的有機矽
- 最佳的不粘塗層，可實現完美，輕鬆的脫模
- 均勻烹飪和上色
- 高壽命：3,000至5,000+烘烤週期(取決於使用條件)
- 可耐熱耐冷(從-40°C到+ 240°C)，適合用於甜味和/或鹹味烘焙食品
- 可以用水輕鬆清潔
- 半工業和工業生產的理想選擇
- 卓越的鍋具耐用性，非常適合冷凍
- 精確細緻的形狀

\*完整款式目錄請洽業務



# FOOD

Innovation for

# GOOD



Food Innovation for Good

比利時商台灣焙樂道股份有限公司台灣分公司

Puratos Taiwan NV Taiwan Branch (Belgium)

[www.puratos.com.tw](http://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

TAICHUNG 台中

T : (04)2237-0686 F : (04)2237-0798

台中市北區崇德路一段631號9樓之1

KAOHSIUNG 高雄

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

高雄市左營區裕誠路423號5樓



2023 . 08 印 製