產品目錄 Product Guide

麵包 Bakery | 西點 Patisserie | 巧克力 Chocolate

Puratos

Reliable partners in innovation

台灣焙樂道

Puratos

Reliable partners in innovation

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 100 countries

全球雇員超過 employees over 9.500 in the world

貼近我們的客戶需求
Close to our customers

分公司 遍佈 Subsidiaries in 71 國家地區 countries

工廠 Production unit in 64 滿足客戶不同需求 countries

技術示範團隊 575 Technical Advisors

研發人員 506 R&D

全球 88 個

比利時 Belgium

研發創意中心
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

市場趨勢與消費者分析
TRENDS, BEHAVIOUR & ATTITUDES

為客戶提供更多更新的市場趨勢

Offer a food step in the future, tracking the evolution of trends and unveiling new ones.

- 市場趨勢，消費者行為與消費感
  Additional insights about consumers
- 消費者偏好分析
  產品測試
  Identify consumer preferenc
  test products & concepts
- 有助於解讀市場趨勢
  Support to interpret insights

品味明日
Taste Tomorrow

品味明日是焙樂道每三年進行一次的全球消費者大調查。
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購買行為, 態度與決策等消費趨勢。
2019年我們在全球40個國家，針對超過17,000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。

烘焙黃金三角

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。

社會責任 Our Commitments

在焙樂道，我們相信我們今天所做的一切是為了下一代奠定基礎。我們承諾，為了我們的地球、社區、產品傳承、採購和員工，做一個有責任感的公司。
我們相信可以為我們營運所在地的國家做出貢獻。與弱勢群體分享我們的知識和技能，或投資維護生物多樣性，改善當地人民生活條件等永續方案。

烘焙學院 Bakery Schools

我們的目標之一是幫助來自弱勢群體的年輕人並提供他們穩定的工作機會以保障更好的生活品質。焙樂道在印度和巴西分別成立了烘焙學院。焙樂道決心將製作麵包、西點、巧克力的必備技術傳授給當地年輕人，課程設計目的是為了提升學生的生活品質。我們也承諾協助在印度或巴西的畢業生，在我們合作的公司群裡尋找合適的就業機會。

探尋酸麵種之旅 The Quest for Sourdough

懷著深信麵包未來是承襲自過去，我們踏上探尋酸麵種之旅。焙樂道持續不懈地收集世界各地不同酸麵種，如此一來除了傳承珍貴活性遺產，更能幫助您了解酸麵種世界。

焙樂道酸麵種圖書館
The Sourdough Library

來自世界各國活性麵種在此處得以完整保存且良好續養，我們定期用酸麵種的原始麵粉餵養，並確保世界各國不同的酸麵種品種能存活到未來。該計劃旨在保存酸麵種生物多樣性且分享相關酸麵種的醱酵知識與技術。

(更)潔淨標示 Clean(er) Label

消費者想充分了解自己吃的食物，因此會更加注意產品標示。消費者偏好簡短乾淨、清楚易懂的天然食品與原料名稱。焙樂道在麵包、西點、巧克力領域皆有諸多原料專家，我們能夠為產品製造出較精簡、明確的產品成分列表，我們保證可以做到簡潔且清晰的食品標示。

CLEAN(ER) label

(NAFNAC)
NO ARTIFICIAL FLAVOURS
NO ARTIFICIAL COLOURS

NON-HYDROGENATED FAT

SIMPLE

CONTENTS
目　錄

[焙樂道產品 Puratos]

麵　包 Bakery

SAPORE 司焙樂麵種粉 01-04
O-tentic 歐天克酸麵種粉 05-06
Puravita 健康穀物麵包粉 07-08
Bakery Mix 麵包預拌粉 09-10
Bakery Improver 麵包改良劑 11-12
Sunset Glaze上選刷液 13-14

西　點 Patisserie

Cake Mixes 蛋糕預拌粉系列 15-16
Patisserie Mixes 西點預拌粉系列 17-18
Custard Cream Mixes 卡士達克林姆粉系列 19-20
Topfil 得馥水果餡系列 21-22
Deli 特級內餡系列 23-24
Glazes 果膠系列 25-26
Others 鮮奶油及內餡果醬系列 27-28

巧克力 Chocolate

Belcolade Selection 比利時貝可拉巧克力–傳統系列 29-30
Belcolade Cacao Trace 比利時貝可拉巧克力–可可追溯計畫 31-34
Belcolade Origins 比利時貝可拉巧克力–產地精選系列 35-36
Belcolade Intense 比利時貝可拉巧克力–安特司系列 37-38
CARAT 卡拉特系列–代可可脂「免調溫」可可 39-40

[夥伴品牌 Partner's Brand]

ADEKA 艾迪科油脂系列 41-42
Imbert 安貝法式栗子系列 43-44
Prova 法國普拉瓦香草棒/香草醬系列 45-46
Ewald 德國高級吉利丁片 47-48
Candied Fruit / Dried Fruit 糖漬果物 / 果乾 49-50
M.D.C. 法國麵粉系列 51-52
Griottines 法國培祿酒漬櫻桃系列 53-54
Premium Gastronomie 法國頂級美廚糕點調味酒 55-56
西點裝飾 / 抹茶粉 / 葡萄糖 57-58
Fruit Filling / Paste 水果餡 / 醬類系列 59-60
Comprital 康沛多冰淇淋原料 / 醬料系列 61-64
起泡劑 / 烤盤油 / 香草莢醬香料 65-66
麥芽精 / 酵母 67-68
Noble 諾寶巧克力轉寫紙 69-70
Tools for Chocolate 巧克力模具 / 色粉 / 色液系列 71-72
Flexipan 富力矽膠西點烤盤系列 73-74

SAPORE
司焙樂麵種粉系列

創造您獨特美味契機

SAPORE 司焙樂麵種粉系列

司焙樂麵種粉系列是以自然醱酵產生的不同風味而發展出的原料，賦予麵包餅乾天然傳統的老麵香氣，造就別具特色的口味口感及組織結構。

什麼是麵種？

麵粉 + 水 + 酵母 = 麵種風味粉

[口味]

六大香型豐富香氣供挑選，輕鬆讓您的麵包層次升級！

醱酵味：酒精發酵

奶油味：新鮮奶油、發酵乳、鮮奶油

焦香焦甜味：煙燻木質調、焦糖香、烘烤咖啡

麥芽味：麥芽糖漿、麥芽粉

果味：蘋果、葡萄乾

酸味：乳酸，醋酸

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，使用量高時麵包外殼呈現略帶暗紅色澤且十分酥脆。

風味

香氣：
(用量偏少)新鮮宜人的酸酵香氣。
(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

5kg / 罐
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，可做吐司和脆皮麵包，溫和酸度且味道有淡淡奶油焦香，接近亞洲人熟悉的麵茶香，適合亞洲口味麵包

風味

香氣：
自然的發酵味道，富天然奶油焦香
口感：
烤焙麵茶香

包裝

25kg / 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。

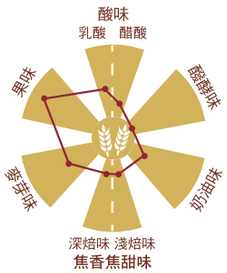
＊傳統作法是將葡萄與麥麩泡水，再用泡好的水混和麵粉，就啟動酸酵(levain)過程。來自葡萄的的微生物叢促使果香風味的生成，成就出濃厚多元且微酸的風味。

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小時的發酵過程後，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

5kg / 盒
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酵母菌一起醱酵而成。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

5kg / 盒
25kg / 袋

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	源自酸麵種的活性麵包成分。富含傳統酸麵種長時間發酵的香氣，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 10包 / 箱
O-tentic Durum 歐天克酸麵種粉 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%、添加水、鹽	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

健康穀物麵包粉

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。使用普維他系列製作麵包，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 Halal	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] Halal	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 5kg / 盒

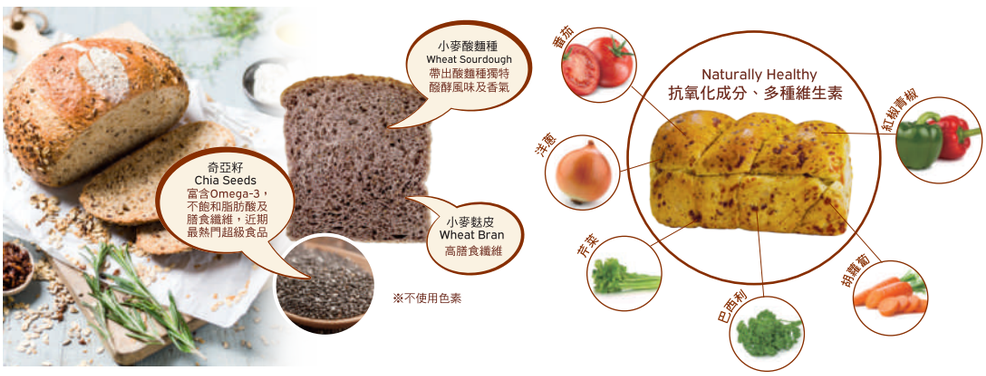
Easy Veggie 普維他蔬菜麵包粉

Puravita FULL OF TASTE. FULL OF LIFE.

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] Halal	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 5kg / 盒



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系列：加水及酵母，另有Easy濃縮系列：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、義式水果麵包、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	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：20-30%	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
Tegral Brioche 布里歐麵包粉 [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：對麵粉量：5-10% 布里歐麵包：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
S500 Acti-Plus 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，改善麵粉品質及解決麵糰醱酵困難，提高產品成功率並增進烤焙彈性。	法國麵包、吐司、硬式歐風麵包及冷藏、短期冷凍麵糰。	直接法： 對麵粉量1-2% 中種法： 0.5-1%	5kg / 盒 25kg / 袋
S5000 Acti-Plus 超級綜合麵糰 Plus	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醱酵時產生的酸度，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： 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	未醱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 [專案引進]	粉末狀麵包改良劑，適用於預醱酵的冷凍麵糰。冷凍期建議可頌6個月。	醱酵後的冷凍麵糰	對麵粉量4%	20kg / 袋
Puraslim 焙樂絲琳	在麵包中提供與傳統烘焙油脂相同的味道和質地口感更具有成本競爭力並且降低烘焙油脂用量 。	吐司、甜麵包...等	對總重1-4%	20kg / 袋
Soft'r Intens Freshness Si超軟麵包增鮮粉 [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

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

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、節省地製作高品質蛋糕。
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，內含可可脆片，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)＋植物油(400g)＋全蛋(400g)＋水(200g)	12.5kg / 袋
Tegral Satin Creme 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 [專案引進]	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(350g)＋水(225g)＋菜籽油(300g)	15kg / 袋

鄉村奶油
蛋糕粉

濕潤深黑巧克力
蛋糕粉

紅絲絨
蛋糕粉

Patisserie 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。
消費者的喜好時時變化，因此我們的配方也與時俱進，而且來自集團世界各國技術示範師提供最適合的配方，同時亦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	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、葡萄乾、穀類..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)＋乾果(1500-2000g)	2 kg / 包 4 kg / 盒 10kg / 包
Festina Bechamel Sauce 貝夏美白醬粉	俗稱白醬，歐式調理麵包酒會點心及濃湯的主流，將西點的奶香味溶入調理麵包中，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。	貝夏美白醬粉(300g)＋冷開水或牛奶(1000g)	15kg / 袋
Bavarois Neutre Choco Strawberry 慕思粉 (原味/草莓口味)	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(300g)＋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(減少步驟)

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 A300 卡士達克林姆粉	用量省、依產品需求可隨意調整，口味簡單方便，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

耐烤焙 **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! 產品皆耐烤焙、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 Wild Blueberry 60% 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
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。			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 Mango 50% 得馥芒果餡 [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 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%

CLEAN(ER) label

(NAFNAC)
NO ARTIFICIAL FLAVOURS
NO ARTIFICIAL COLOURS

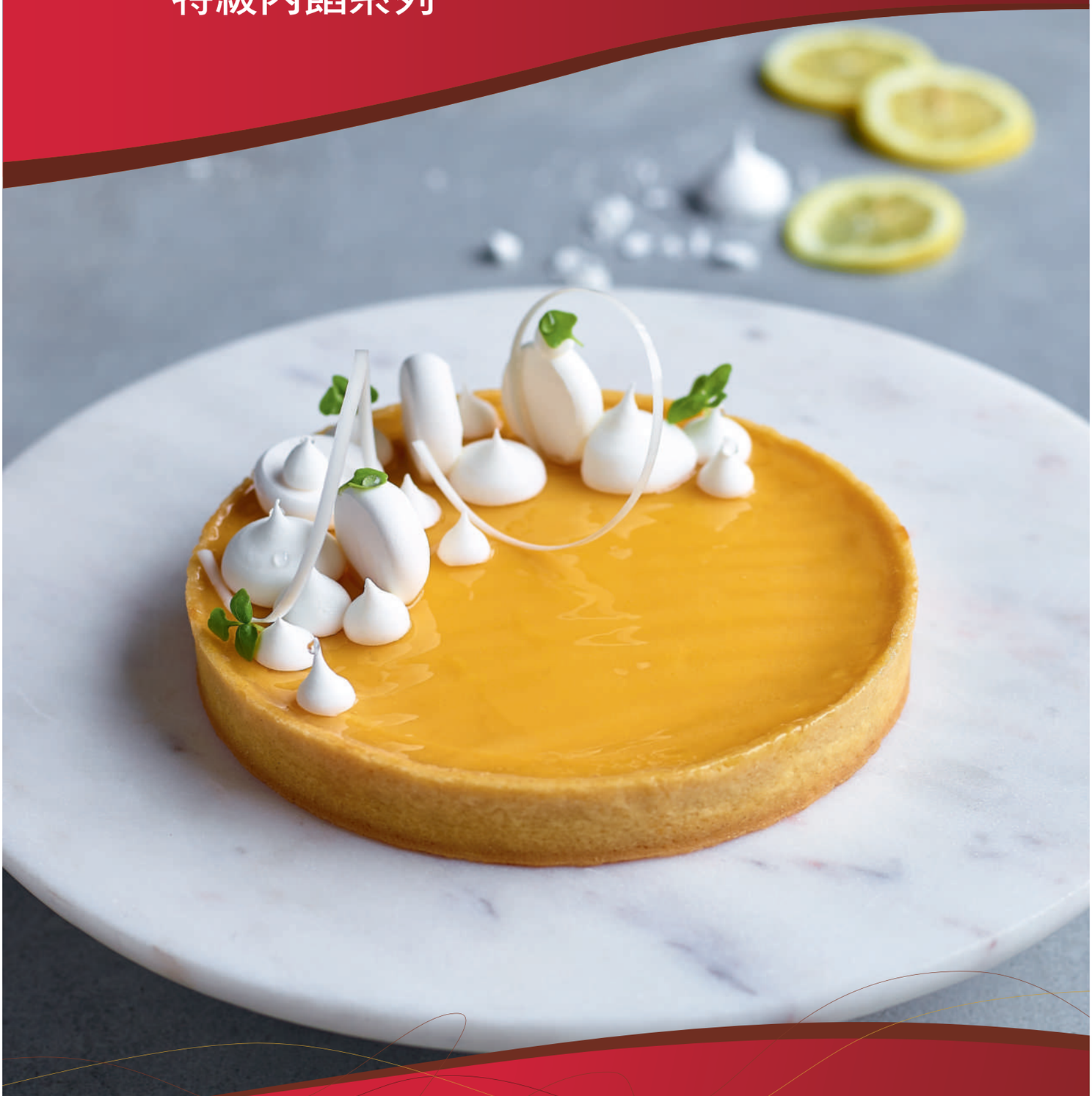
不含人工色素
不含人工香料

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，同時也樂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，這些禁得起考驗的美好配方是時間、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

CLEAN(ER) label

(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，扮演將誘因轉換為商機的重要角色。焙樂道果膠系列賦予糕點產品外觀及實際上的功能，不僅增添色彩美觀，也改善味道並且妥善保護覆蓋的產品新鮮質地。

品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
Harmony Classic Neutra 亮面果膠 (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，賦予光亮之外切面俐落，保存穩定度佳。	蛋糕、水果派類…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，放置5分鐘後再使用，可重覆加熱使用。	5kg / 桶
Harmony Sublimo Glaze & Go 速易抹亮面果膠 - 即用型	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 10罐 / 箱
Miroir Neutre 鏡面果膠 -即用型	水果亮光塗抹裝飾及果凍調味，世界首創免煮免加水即可使用。	慕思蛋糕表面裝飾、卡通圖案調色、果凍調整、鮮奶油打發幫助，耐凍解凍後依然亮麗。	適量	5kg / 桶
Miroir Glassage Neutre 魔術鏡面果膠 -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。	蛋糕表面塗抹、覆蓋、裝飾、字體書寫.....等。	適量	5kg / 桶

Non Dairy topping / Pralinés / Flavouring Preparation

鮮奶油及內餡果醬系列

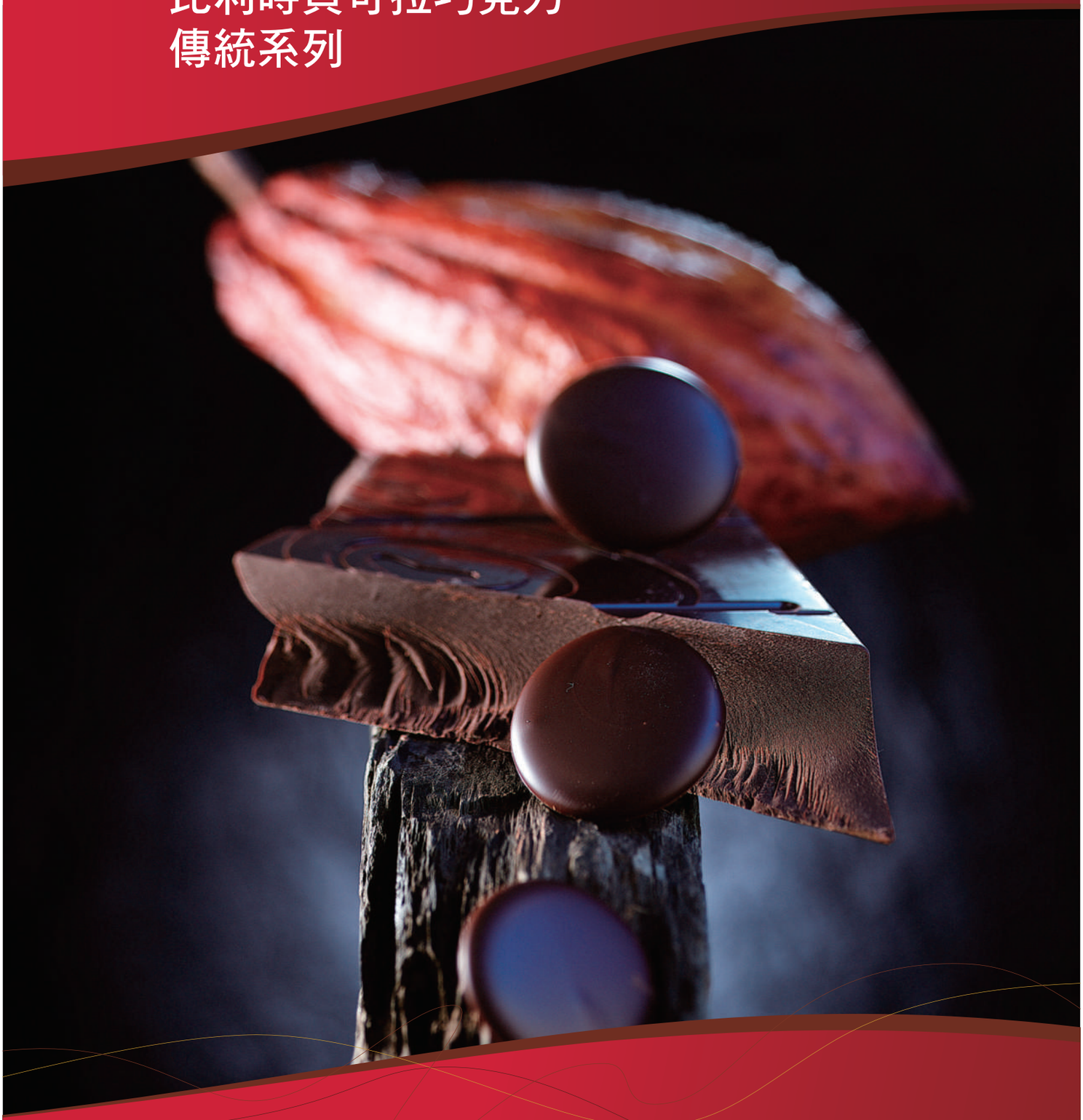
Non Dairy topping 鮮奶油 | Pralinés 榛果餡 | Flavouring Preparation 調味系列

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℃)
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、蛋糕體、慕斯、糖果內餡…等。	適量	5kg / 桶
Classic Concentrated 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！ 口味： 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。	慕思、冰淇淋、巴巴洛瓦、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%	5罐 / 箱 1kg / 罐

Belcolade Selection

比利時貝可拉巧克力
傳統系列



Selection
貝可拉巧克力傳統系列
Belgian Chocolate , Belcolade Chocolate

黑巧克力
Dark Chocolate

品 名	特 色
Noir (73/27/42) 普艾瑪 可可含量:73%	可可含量最多，甜度最低，特製純苦風味黑巧克力。
Noir Supreme (E740/J) 司普蜜 可可含量:71%	濃純可可風味，超低甜度的黑巧克力。
Noir Superieur (D600/J) 蜜艾瑪 可可含量:61%	濃純可可風味，味覺享受，低甜度的黑巧克力。
Noir Selection (C501/J) 艾瑪 可可含量:55%	濃郁原味巧克力，甜度適中，風行日本人氣商品。(另有艾瑪黑巧磚)

牛奶巧克力
Milk Chocolate

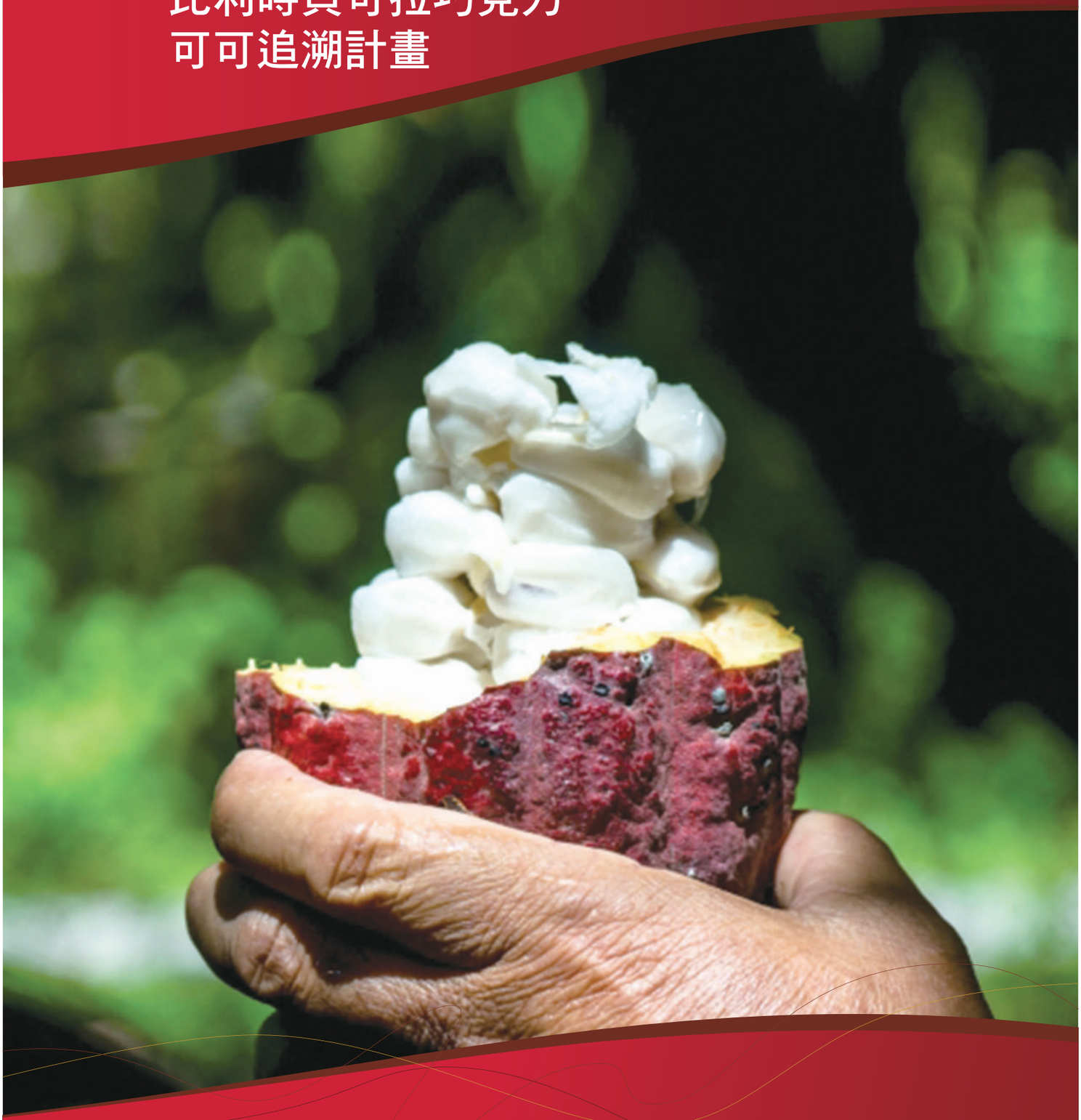
品 名	特 色
Lait Supreme (ZA306NV/G) 普雷 可可含量:42%	特製牛奶風味及香濃可可風味搭配，低糖度的牛奶巧克力。
Lait Caramel (CAR/J) 焦糖 可可含量:34%	焦糖風味濃厚的牛奶巧克力。

適用範圍：
1. 可拌入麵糊製作蛋糕、慕斯、餅乾，提升口感，增加風味。
2. 可調製甘納許巧克力醬、巧克力噴飾液...等。
3. 可作表面淋膜、披覆、灌模成型手製巧克力、巧克力工藝....等用途多廣。

Other Chocolate Products

品 名	特 色	包 裝
Cocoa Butter 可可脂 可可含量:100%	製作巧克力之原料，可調巧克力之濃度，或做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
Ebony 可可膏 可可含量 > 96%	是經過充份且完全研磨的可可膏，濃厚的可可亞香味，可以帶出各式巧克力西點的風味。	1kg / 包 8包 / 箱
Real Chocolate Stick 巧克力棒 可可含量:44%	純巧克力風味，耐烤不融化，適用於一般麵包及牛角可鬆麵包之夾心用。	長7.5cm×厚1cm / 支 1.6kg / 盒 15盒 / 箱
Noir Grain C501/U:K20 西餅黑巧克力粒 可可含量:51%	均衡的巧克力香味，烘烤後，無損風味及外型，適用於一般西點蛋糕、麥芬杯子蛋糕、歐式手製餅乾、英國鬆餅之使用，用途廣泛。	5kg / 盒 15kg / 袋
Premium Dutch Cocoa Powder 貝可拉高脂可可粉 可可含量：22-24%	風味香醇，可可含量22-24%，可應用於麵包、蛋糕、飲品、冰品。產 地：荷 蘭	3kg / 包 2包 / 盒

Belcolade Cacao Trace
比利時貝可拉巧克力
可可追溯計畫

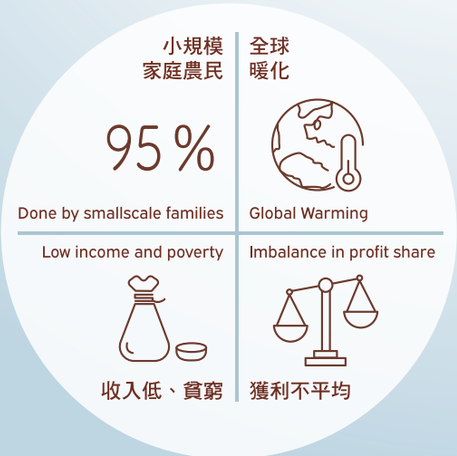


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
比利時貝可拉巧克力

可可追溯計畫

美好故事　由您分享

可可栽種國家農民所面臨的困境



可可追溯理念介紹&現況

可可追溯是一個互利共生的計畫，目的在於提升可可農民對可可的知識與專業度，使可可豆在生產力與永續性上，有更著卓越的表現。

藉由幫助農民提高可可豆質量，高品質的巧克力在未來可更加廣為人知。

目前在越南與象牙海岸等國家皆有進展，我們的下一步是逐漸擴展此計畫。未來將會在更多其他的國家，如東南亞、西非與南美洲一一實現。

巧克力的發酵的藝術
Seriously delicious chocolate from fermentation masters

當提及巧克力的香氣與風味，發酵是展現可可豆潛在風味的重要過程。類似於葡萄酒釀造與發酵，兩者間有著異曲同工之妙。

可可追溯計畫的巧克力，非常著重於採收後的處理過程，嚴格監測可能會影響可可豆風味的因素，如：土壤、氣候、基因變化等。

嚴格把關發酵過程，確保只有最高品質的可可豆能為可可追溯計畫所使用。

可可農民的教育與訓練
Empowering cocoa farmers through education & training

教育與訓練是可可追溯計畫的中心思想。其中包含技術層面的支援與輔導，從農場到可可採收中心的運送過程、協助可可農民提升農地與可可豆的品質。

可可追溯計畫與農民的共同合作，不僅能更專業化農場管理與環境保護技能，更賦予可可農民達成最大產能與收入的潛力，提升農民對種植地管理的自主權。

Next Generation CACAO FOUNDATION

了解更多

更多回饋：巧克力獎勵金
An extra bonus when you buy Cacao-Trace chocolate

當您購買可可追溯計畫的相關產品時，您對於這個長期供應巧克力計畫的支持將直接幫助且提升當地農民的生活水平並有效降底貧困。販售的每公斤巧克力，可可追溯計畫回饋歐元10分(約等於新台幣4元)給農民，我們稱它為「巧克力獎勵金」(Chocolate Bonus)。

這簡易且公開的支付方式，其所有的獎勵回饋金，會透過公正公開公平的第三方「下一代可可基金會」(Next Generation Cacao Foundation)支付，以確保農民實質受益。

透過委外供應鏈的協助，創造了一個中立且所有人皆可受益的關係：上從種植可可豆的農民至巧克力生產商與供應商，最後到全世界的可可愛好者手中。

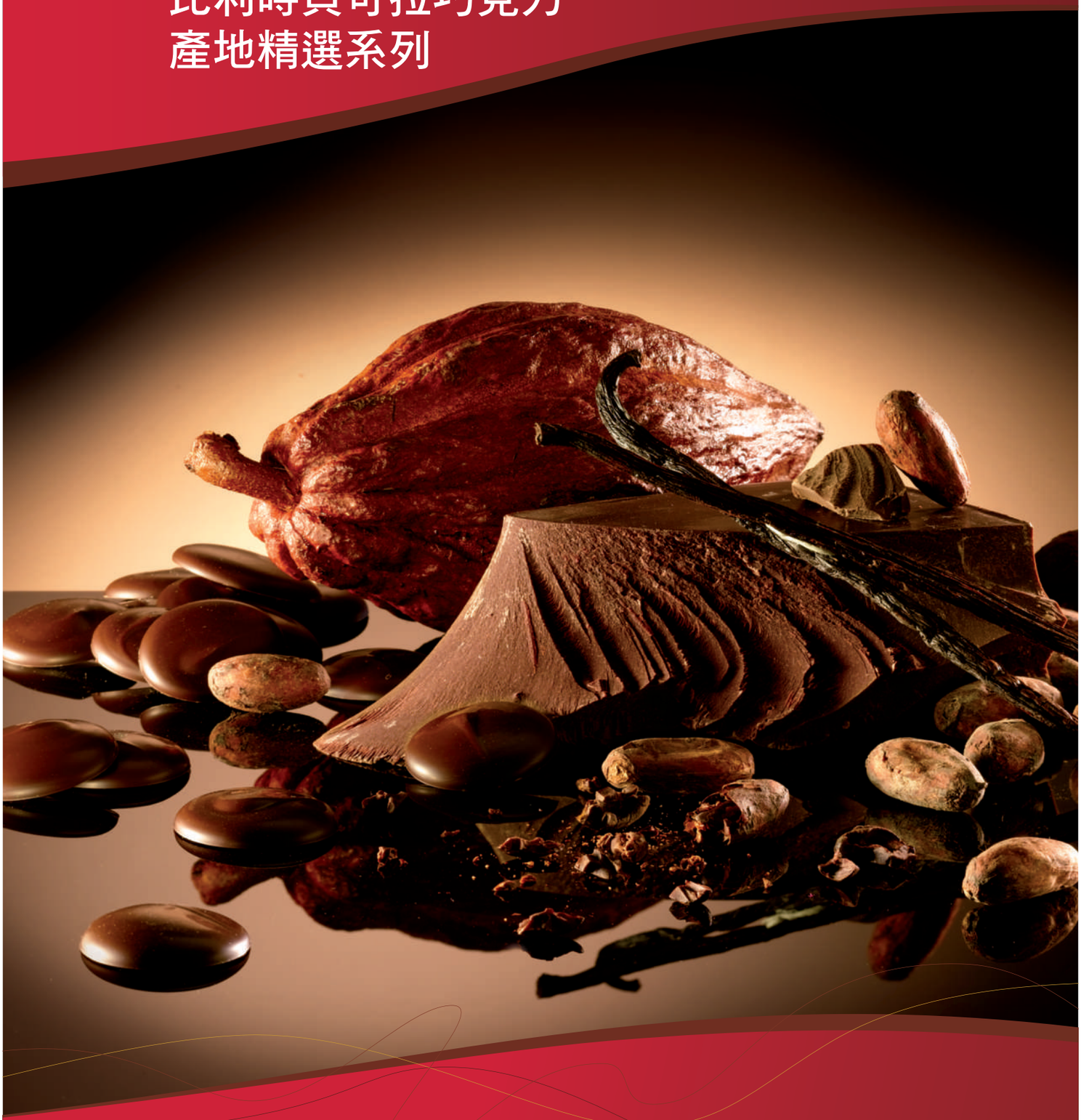
Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
比利時貝可拉巧克力

可可追溯計畫

美好故事　由您分享

品 名	特 色	包 裝
Vietnam Noir 越南 - 黑巧 可可含量:73%	崔尼塔瑞歐(Trinitario)可可豆品種，超乎期待的風味，招牌的明確酸度帶出柑橘、木質及菸草韻調。	1kg / 包 8包 / 箱
Noir Selection(C501/J) 艾瑪 - 黑巧 可可含量:55%	濃郁風味巧克力，甜度適中，風行日本人氣商品。	5kg / 包 2包 / 箱
Vietnam Lait 越南 - 牛巧 可可含量:45%	崔尼塔瑞歐(Trinitario)可可豆品種，細微交織太妃、咖啡及熱牛奶風味，更帶些許可可自然酸度。	1kg / 包 8包 / 箱
Lait Selection(O3X5/J) 歐雷 - 牛巧 可可含量:34% [專案引進]	色澤淺淡優雅，牛乳香味濃厚，略帶堅果風味。	5kg / 包 2包 / 箱
Blanc Selection(X605/J) 白朗 - 白巧 可可含量:30% [專案引進]	特選奶粉及高品質的可可脂，做出纖細產品。是評價頗高的純白巧克力。	5kg / 包 2包 / 箱
Cacao Trace Amber 安珀 - 金黃巧克力 可可含量:30%	金黃色澤明亮且用途多廣，滑順口感如同絲綢質地，香甜中充斥著焦糖化的奶油香氣與絲絲微鹹口感。	4kg / 包 2包 / 箱

Belcolade Origins
比利時貝可拉巧克力
產地精選系列



Origins
貝可拉巧克力產地精選系列

Belgian Chocolate , Belcolade Chocolate

藉由獨特的席拉諾Cyrano分析方法來辨識風味組成。採用不同產地可可豆唯有最具鑑別度風味才能入列。一同感受濃烈土質煙燻、花香耐人尋味、堅果溫暖陶醉...

黑巧克力 Dark Chocolate

品 名	特 色
Uganda 烏干達 - 黑巧 可可含量:80%	佛烈斯特羅可可豆(Forastero)以其經典的可可風味及低酸度聞名。可可亞的高含量賦予這個濃郁深黑的巧克力至極的可可亞口感，隱含著土質氣息、磨菇香氣以及細微的煙燻風味。
Vietnam 越南 - 黑巧 可可含量:73%	崔尼塔瑞歐(Trinitario)可可豆品種，超乎期待的風味，招牌的明確可可酸度帶出柑橘、木質及菸草韻調。
Ecuador 厄瓜多爾 - 黑巧 可可含量:71%	納戌諾可可豆(Nacional)非比尋常細緻風味及濃郁香氣為主要特色。可可的極高含量卻傳遞了令人訝異的溫和風味，具有綿密的口感和不可思議的香氣，透過可可亞細緻的口感，引發出耐人尋味的花香。
Costa Rica 哥斯大黎加 - 黑巧 可可含量:64%	崔尼塔瑞歐可可豆(Trinitario)一種濃烈的黑巧克力，精緻的苦味可可口感為其特徵。誘人的煙燻及木質香氣，加上細緻苦味可可，呈現令人心神振奮的傳統滑順黑巧克力。
Peru 秘魯 - 黑巧克力 可可含量:64%	秘魯科里歐羅及崔尼塔瑞歐混合種的可可豆(Criollo and Trinitario)不可錯過的水果提味伴隨清淡苦味可可亞，創造了令人驚訝的秘魯巧克力。微苦的可可帶有自水果乾提煉出來的香甜，讓人永難忘懷這種巧克力的滋味。

包裝：
1kg / 包
8包 / 箱

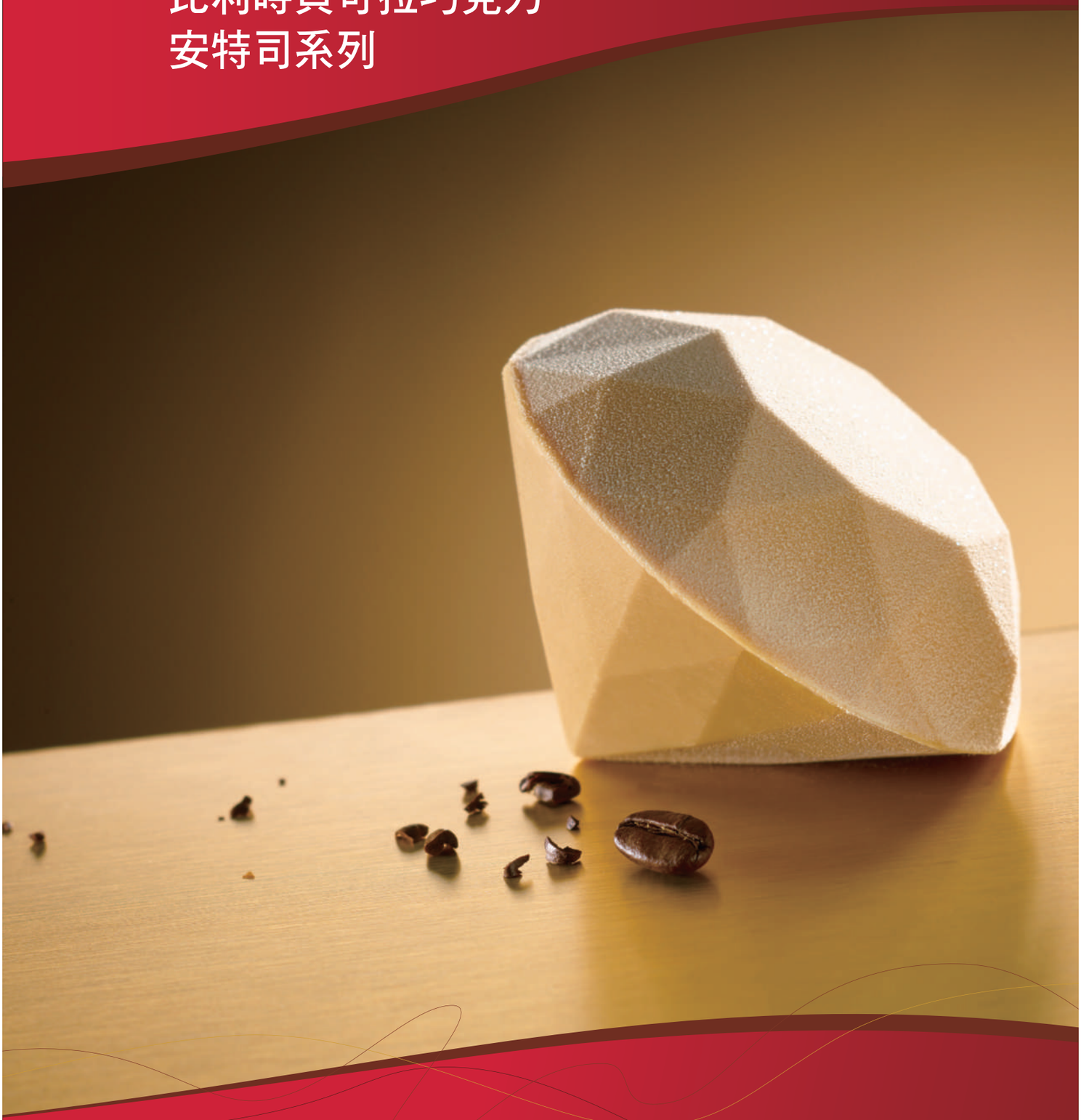
牛奶巧克力 Milk Chocolate

品 名	特 色
Vietnam 越南 - 牛巧 可可含量:45% [專案引進]	崔尼塔瑞歐(Trinitario)可可豆品種，細微交織太妃、咖啡及熱牛奶風味，些許可可自然酸度。
Vanuatu 萬那度 - 牛巧 可可含量:44%	佛烈斯特羅可可豆(Forastero)牛奶、焦糖及煙燻風味，這個牛奶巧克力有濃郁的特性並傳達出強烈及振奮人心的可可風味，隱含著咖啡與香辛料香氣。 15kg / 包
Venezuela 委內瑞拉 - 牛巧 可可含量:43%	科里歐羅及崔尼塔瑞歐可可豆(Trinitario)是一種較濃郁的牛奶巧克力，帶有鮮明的榛果、焦糖及香草特色。這個巧克力結合了強烈可可風味，烘烤過可可豆的印像及明確富含堅果味道，成就這個獨特的牛奶巧克力。
Costa Rica 哥斯大黎加 - 牛巧 可可含量:38% [專案引進]	崔尼塔瑞歐可可豆(Trinitario)經典且充滿乳脂的牛奶巧克力，令人沉溺淘醉其中。可可豆經烘焙過的淡淡香氣引領出濃純乳脂風味伴隨著些許橄欖及丁香與木質的溫暖感，提供絲絨般滑順的食用口感。

白巧克力 White Chocolate

品 名	特 色
Dominican Republic 多明尼加-白巧 可可含量:31% [專案引進]	來自多明尼加 聖雀茲可可豆(Sanchez) 以其細膩濃稠的奶香口感凸顯其極佳程度的白巧克力，輕柔的奶油及牛奶口味，隱約帶著微量的花朵乾果風味，這樣的結合為此系列產品更加添質感。

Belcolade Intense
比利時貝可拉巧克力
安特司系列



Intense
貝可拉巧克力-安特司系列

Belgian Chocolate , Belcolade Chocolate

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且甜度降低。

黑巧克力

品 名	特 色	包 裝
Noir Intense D509nv/As 安特司 - 黑巧 可可含量：67%	淋膜專用巧克力，亦可與傳統巧克力系列搭配使用，增加產品的流動效果，也可直接批覆在甘納許或生巧克力表面。	4kg / 包 2包 / 箱

無糖黑巧克力

品 名	特 色	包 裝
Sugar free couverture 無糖黑巧克力 可可含量：55% [專案引進]	想要嚴謹地控制飲食者，又不想放棄美食小小享受者的最佳選擇。 根據目前的研究顯示：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

白巧克力

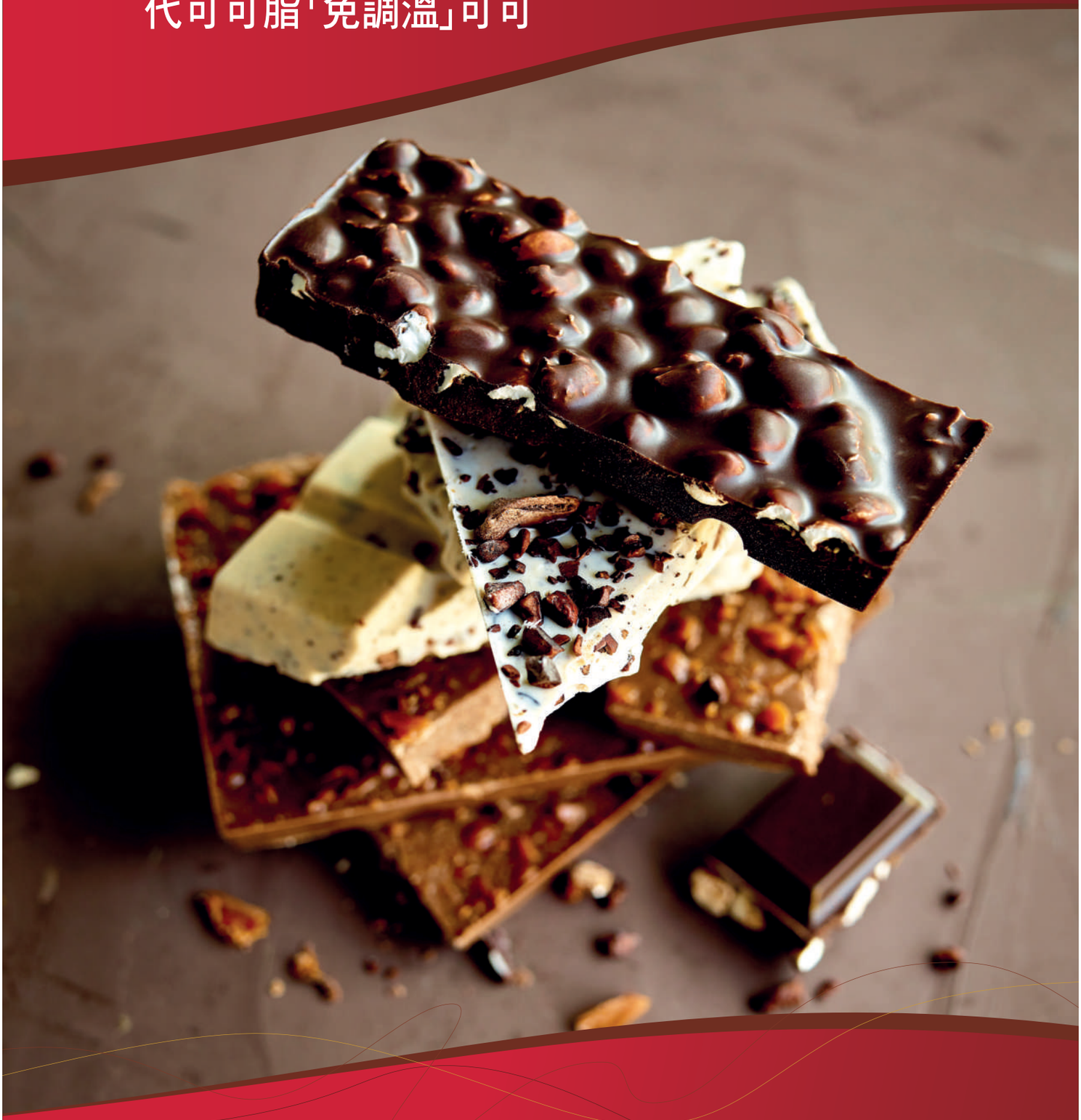
品 名	特 色	包 裝
Blanc Intense X516/AV 安特司-白巧AV 可可含量：36%	清爽甜味容易與其他原料搭配，高流動性起初為日本市場開發，現在是來自比利時廣受世界專業人士歡迎的白巧克力！ 使用範圍： 冰淇淋、蛋糕、甜點、麵包、手製巧克力、常溫蛋糕。	4kg / 包 2包 / 箱

牛奶巧克力

品 名	特 色	包 裝
Lait Intense Q401-A 安特司-牛巧 可可含量：37% [專案引進]	化口性極佳、甜味適中清爽的牛奶巧克力。高流動性適用於廣泛的成品運用，可淋膜亦可與傳統巧克力系列搭配使用。	4kg / 包 15kg / 袋 2包 / 箱

CARAT

卡拉特系列
代可可脂「免調溫」可可



CARAT 卡拉特「免調溫」可可

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

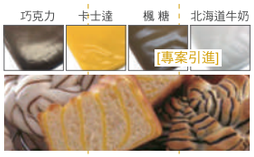
多用途的優質免調溫可可，具有絕佳巧克力風味，融化迅速媲美純正調溫巧克力，製作淋面光亮閃耀，製作可可口感爽脆。

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」代可可脂可可 1. 可拌入麵糊製作蛋糕、慕斯、餅乾，提升口感，增加風味。 2. 可調製格那修可可醬、可可噴飾液...等。 3. 可作表面淋膜、披覆、灌模成型、手作可可、工藝可可等用途多廣。	5kg / 袋 10kg / 箱 (粒)
Supercrem Dark 卡拉特可可超愛餡 [專案引進]	即用型多功能可可內餡 使用便利、品質一致、濃郁口感，可應用於冷凍產品，和應用於烤焙前與烤焙後。	1kg / 桶 8kg / 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　食的確實　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產品。 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。 巧克力　卡士達　楓糖　北海道牛奶  [專案引進]	2000g麵糰裹入600g大理石餡	12片 / 箱 (600g/片)
Shortening -ATY-10 綿賽亞蛋糕 專用乳化油脂	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	對蛋糕麵糊總重的10-15%(或對麵粉的30%)。	16kg / 桶
Milk Taste Fat 北海道專用油	增加麵糰獨特濃郁之牛奶奶香味。	增加麵糰乳香味、柔軟度。 使用前搖一搖，效果會更好。	對麵粉量0.3-1%	8kg / 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 注意事項 平常存於冷藏＋5℃。 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 優樂美酸酵 調和人造奶油 [專案引進]	含28%高級酸酵奶油調和油脂，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℃。 使用前必須充份冷凍至適當的硬度，以便操作。	適量	5kg / 箱

品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
FN-FS-PS 機能性脂肪抹醬 [專案引進]	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 CL版 [專案引進]	豐富乳脂香氣，適合調製抹醬內餡類，便利即用。			10kg / 箱
NBS-N Natural Butter Substitute N 無鹽人造奶油 [專案引進]	穩定性、易操作、成品細緻、風味濃郁持久	麵包、蛋糕、餅乾 		15kg / 箱
DIONEWHIP 即用型脂肪抹醬 - 煉乳口味 [專案引進]	使用北海道產煉乳，風味濃郁香醇，入口即化，方便即用的抹醬內餡。	各式麵包，蛋糕西點夾餡或灌餡充填。	適量	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
CP230EX 發酵調和人造奶油	含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
雪白乳化油 WH Type CL版	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、麵包揉入油脂。	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，都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旁香草棒(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
法國普拉瓦香草系列

法國普拉瓦香草系列

"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、慕思及布丁最佳搭擋

法國普拉瓦PROVA公司成立于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，波旁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	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

*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	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。 操作要點： 先剪成小片，以利泡軟。	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，從動物中提煉出來的膠質，經脫色去腥，精製而成的粉狀物。	慕斯、庫利、棉花糖、淋面	適量	5kg / 盒 25kg / 袋
Gelatine Sheet -Cowhide 高級吉利丁片 牛皮	進口高級材質，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． 操作要點： 先剪成小片，以利泡軟	慕斯、庫利、棉花糖、淋面	適量	1kg / 盒 25kg / 箱

Candied Fruit / Dried Fruit
糖漬果物 / 果乾

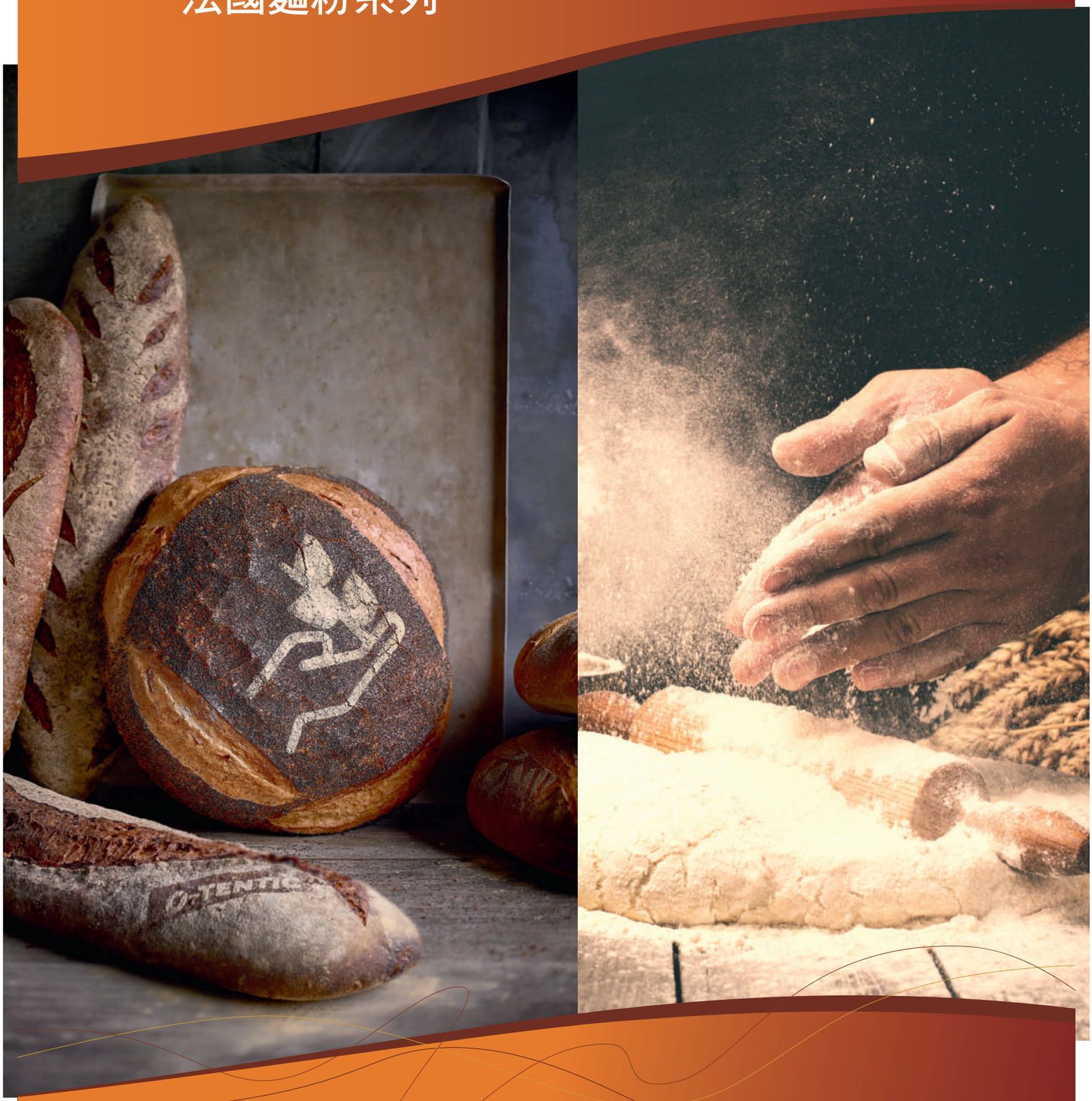
Raisins
葡萄乾

Orange
橘香皮

Lemon
檸檬皮

品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
Raisins 吐魯番薄皮葡萄乾 	目前吐魯番有600多個葡萄品種，其中156個已列入品種資源保護。 無核紅葡萄種植面積佔90%主要用於晾製葡萄乾，無核紅葡萄糖分高，五斤才可晾一斤葡萄乾。 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
Orange Slice 橘香皮 切片 Orange Cut (3mm) 橘香皮 切丁 	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、慕思、果凍、麵包、餅乾及巧克力表面裝飾。	適量	1 kg / 桶 10kg / 箱
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、慕思、果凍、麵包、餅乾及巧克力表面裝飾。	適量	1 kg / 桶 10kg / 箱

M.D.C.
法國麵粉系列



M.D.C. 法國麵粉

法國世界麵包大賽Mondial du Pain指定專用

M.D.C.(Minoterie Dupuy Couturier 迪樸.寇堤耶)麵粉廠，位於法國中部羅亞爾省隆河-阿爾卑斯奧弗涅地區(Rhône-Alpes Auvergne)心臟地帶。創始於西元1892年已逾一世紀，家族六代世代傳承經營，西元1941年起即開始研發有機麵粉BORSA®，至今顧客遍及法國深受專業烘焙大師愛用。

品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
T55 通用粉	小麥麵粉、豆粉、小麥麵筋、小麥麥芽粉、酵素(α-澱粉酶)、抗氧化劑(維生素C)	布里歐、可頌、塔派、餅乾	依配方適量	25kg / 袋
T130 裸麥粉	裸麥粉、小麥麵筋	裸麥麵包、鄉村麵包、香料麵包 (法國亞爾薩斯)	依配方適量	25kg / 袋
T65 一般粉	小麥麵粉、烘烤麥芽粉、小麥麵筋、麥芽粉、酵素(半纖維素酶、α-澱粉酶)、抗氧化劑(維生素C)	法式長棍、吐司、餅乾	依配方適量	25kg / 袋
T110 小麥粉 [專案引進]	小麥麵粉(小麥含量90%)	全麥麵包	依配方適量	25kg / 袋

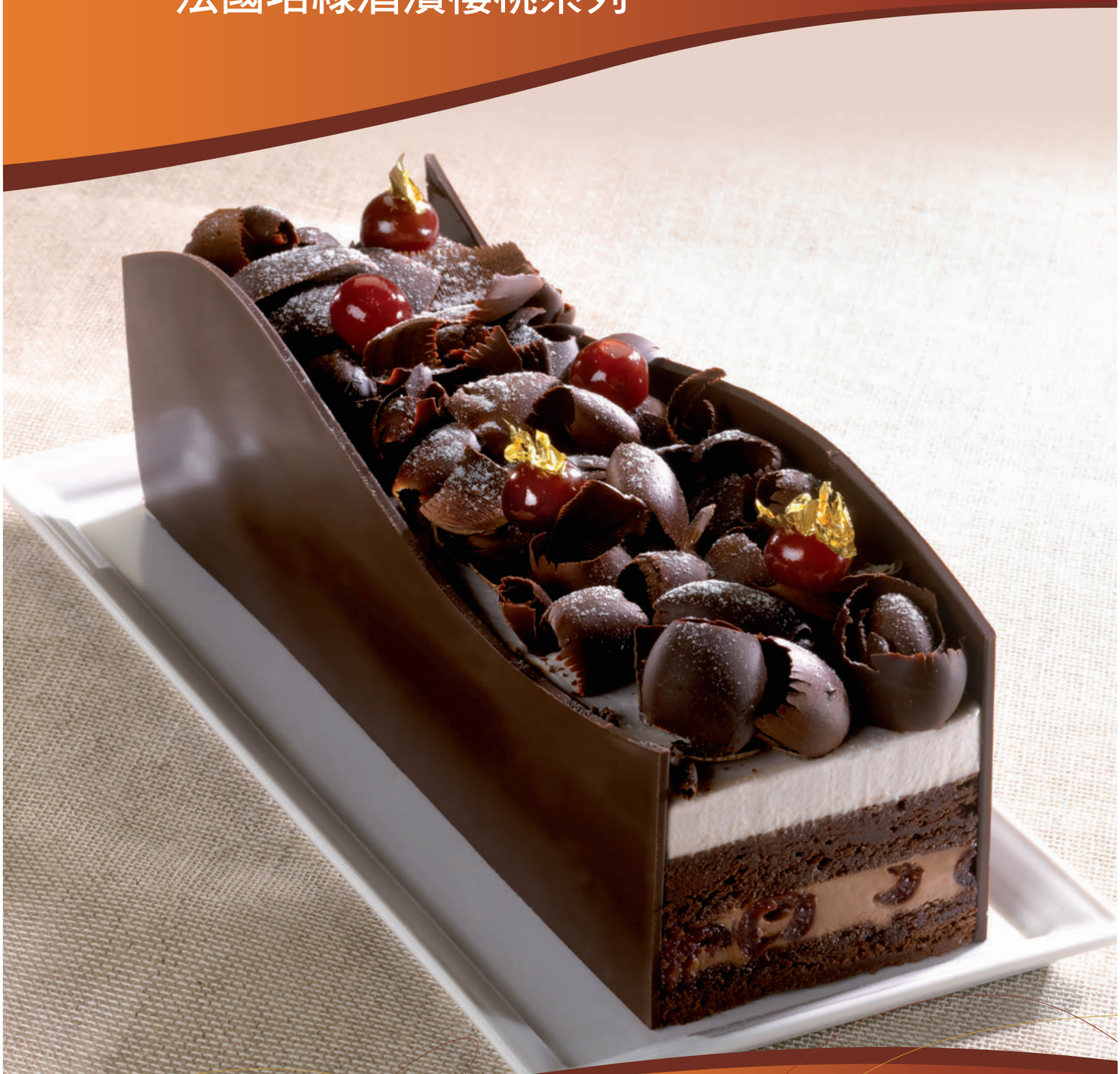
T55 通用粉

T130 裸麥粉

T65 一般粉

T110 小麥粉

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 Diatilleries 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Grottines®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，榮穫法國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
Griottines Decor 酒漬櫻桃 -帶梗 [專案引進]	法國PEUREUX公司，以野生櫻桃漬泡於純正白蘭地釀造，榮穫法國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 6罐 / 箱
Griottines Sweetened Concentrated 濃縮櫻桃汁 [專案引進]	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 6罐 / 箱 (PET材質)

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

Cassis
PEUREUX
酒 漬 黑 醋 栗
[專案引進]

Framboisines®
酒 漬 覆 盆 莓
[專案引進]

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
KIRSCH 45% 法國主廚櫻桃酒45%	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、餐飲業專使用	適量	1L / 瓶 6瓶 / 箱 (PET材質)
Rhum 40% 法國頂級美廚蘭姆酒	醇香馥郁至極，最適合凸顯風味的專業餐廚使用頂級美廚蘭姆酒，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。			
Dom Pacello 60% 法國皇家橙皮酒香料	清澈透明、芬芳甘冽，專業人士最佳選擇，獨特橘香利口酒，將新鮮苦甜橘橙、乾燥與新鮮的橘橙皮屑浸泡並蒸餾，並加入一味干邑白蘭地點綴。			
Framboise 45% 法國主廚覆盆子酒	透過浸泡和蒸餾覆盆子所產出的清澈水果酒(eau-de-vie)			
William 50% 法國主廚威廉梨酒 [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　覆盆子酒　威廉梨酒　蘭姆酒40%

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，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，商品鮮綠銷售暢通。	慕思、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。	適用於慕思、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	特殊配方可製作格那修巧克力醬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 #2 2mm #4 4mm	比利時鬆餅專用糖粒，甜菜根(Beet)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。 產 地：比利時	拌入鬆餅麵糰或灑放在麵包、蛋糕、泡芙的表面。	適量	10kg / 袋
Deco Icing Snow White 特級雪白防潮糖粉	抗潮效果極佳，維持糕點外型美觀！	蛋糕、慕思、糕點、麵包裝飾用、烘焙食品加工用。	適量	1kg / 包 20 包 / 箱

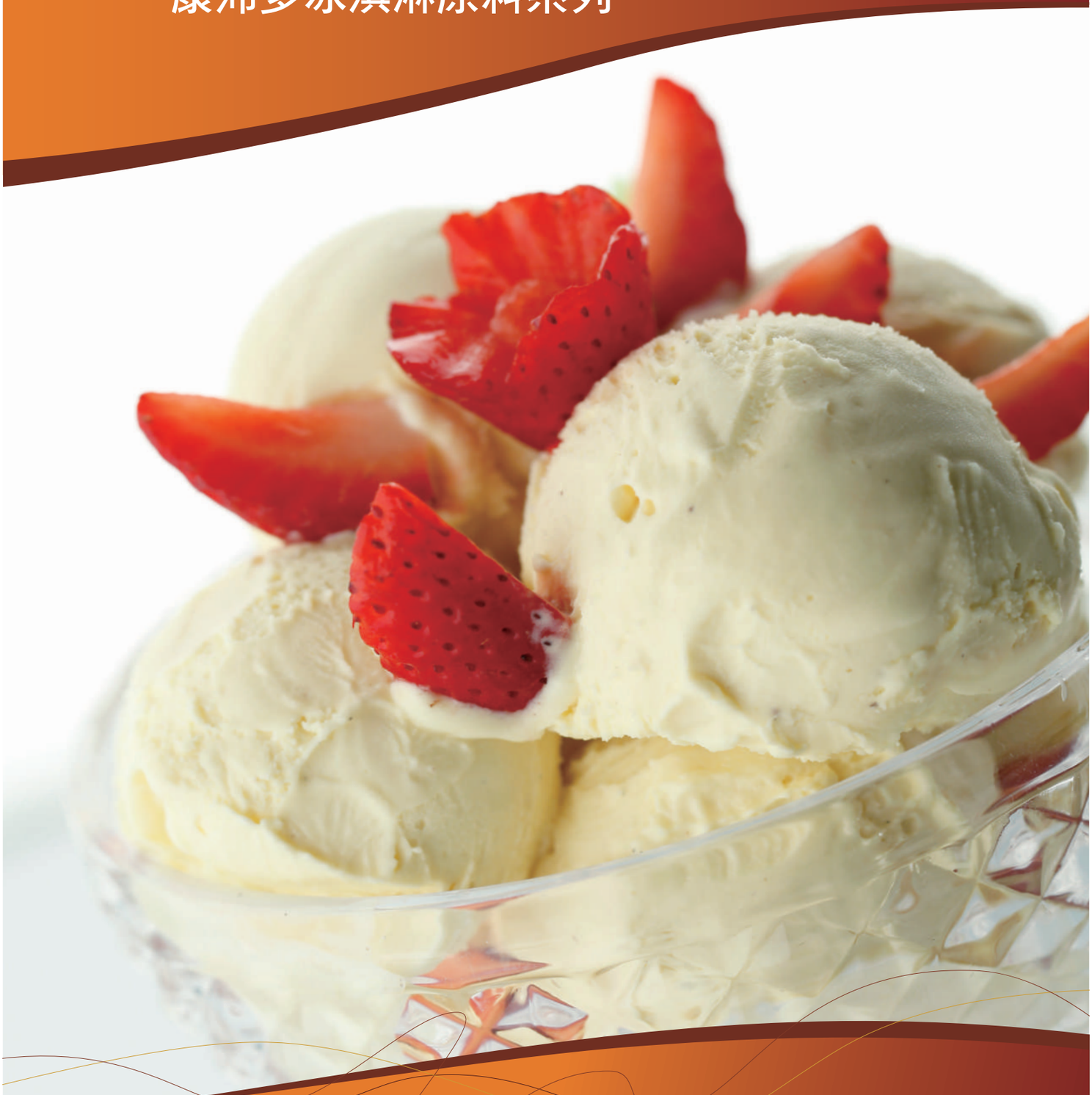
Fruit Filling / Paste
水果餡 醬類系列

Fruit Filling
水果餡

Paste
醬類

品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
Marron Paste 日本黃金栗子餡 ADEKA	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。 產 地：日本	裝飾、夾層餡、慕斯、蛋糕。	適量	2kg / 包 8包 / 箱
Rose Petal Paste 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！ 提 醒： 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。 西點類：慕思、馬卡龍內餡、塔類、燒菓子。 冰淇淋、巧克力內餡。	直接食用或使用	900g / 罐
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、蘋果丁、藍莓、草莓、杏桃、蔓越莓、芒果、柳橙...等多種選擇。	慕思蛋糕的表面裝飾；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



冰淇淋世界盃白金級贊助商

康沛多冰淇淋原料

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。

基底粉系列 Bases

品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
Perfectissima 完美水果均質粉-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凸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 4包 / 箱
Bilanciata Base100 平衡牛奶均質粉-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。在展示冰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 4包 / 箱
San Marco100 桑馬可牛奶均質粉-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、水果雪酪	7%	2.5kg / 包 4包 / 箱

質地整合粉系列 Texture Improvers [專案引進]

Integra Latte 蛋白質整合粉 [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。	牛奶冰淇淋及水果雪酪的延長保存。	2%	1kg / 袋 8袋 / 箱
Integra Panna 鮮奶油整合粉 [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。	適合於餐廳盤飾冰淇淋應用。	2%	1kg / 袋 8袋 / 箱
Integra Fibre 纖維質整合粉 [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。	水果雪酪及希望凸顯質地的牛奶冰淇淋。	1.5%	1kg / 袋 8袋 / 箱

頂級系列 Giubileo [專案引進]

Giubileo Latte(Milk) Base 頂級牛奶穩定劑 [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 12袋 / 箱
Giubileo Frutta Piu' 頂級濃縮水果安定劑 [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 12袋 / 箱

COMPRITAL
康沛多冰淇淋醬料系列

冰淇淋世界盃白金級贊助商

康沛多冰淇淋醬料

此系列為專案引進，請洽詢業務

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。

品 名	特 色	口 味	建議用量	包 裝
Classical Pastes 經典醬料系列 [專案引進]	經典醬料系列為您的義式冰淇淋呈現高貴純正的風味，備有多種口味，可供選擇。	杏仁香甜酒、開心果、優級蛋酒沙巴雍、榛果	7~10%	2.5kg / 桶 2桶 / 箱
		義式奶酪、蘭姆葡萄、威士忌、阿方索芒果醬	7~10% (威士忌4~5%)	3kg / 桶 2桶 / 箱
		榛果巧克力(也可做大理石效果)	7~10%	5kg / 桶 2桶 / 箱
Toppings 表面淋醬系列 [專案引進]	使用可取得的最佳原料製成，包裝為軟質食品級塑膠罐，加上防滴漏蓋及可水洗標貼，並貼心考量到您將在展示櫃前直接使用，以外型美觀且便利、迅速、乾淨為原則。表面淋醬色澤誘人又美味，裝飾點綴於義式冰淇淋上面，滑落速度慢。	酸櫻桃、森林莓果、覆盆子、草莓	7~10%	1kg / 罐 6罐 / 箱
		提拉米蘇	7~10%	0.95kg / 罐 6罐 / 箱
Ripples 大理石調味醬系列 [專案引進]	輕鬆拌入義式冰淇淋內部做出大理石、漩渦效果、夾層內餡或塗於表層。增添美味之外，色彩豐富提升賣相！	酸櫻桃、草莓	7~10%	3.5kg / 桶 2桶 / 箱
		柳橙	7~10%	3kg / 桶 2桶 / 箱
Giubileo 頂級醬料系列 [專案引進]	頂級體驗Giubileo Experience將義式冰淇淋的品質提升至最高境界！	頂級西班牙馬拉加酒(+葡萄乾)、頂級提拉米蘇。	7~10%	3kg / 桶 4桶 / 箱
		頂級開心果	7~10%	2.5kg / 桶 2桶 / 箱
Gelato Vegan 康沛多純素系列 [專案引進]	不含動物脂肪，口味依然美好，貼近世界飲食潮流，領先同業推出，義式冰淇淋的美好，人人都可品嚐!			

Gel SP.
起泡劑

Greasing Agent
烤盤油

Vanilla Bean Flavor
香草莢醬香料

Gel SP.
乳化起泡劑

Greasing Agent
烤盤油

Vanilla Bean Flavor
香草莢醬香料

品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
Cake Gel SP. 蛋糕乳化起泡劑	專為亞洲地區最新研發的蛋糕起泡劑。降低麵糊比重，可使體積增加10-25%，達到完美的膨脹體積。發泡快速，穩定性高，使蛋糕組織更加細膩，良好的氣室分佈，有效降低烘焙過程中的失敗率，保有蛋糕原始的風味，使質體更加柔細、鬆軟。	常溫蛋糕、蜂蜜蛋糕	對總重添加1-3%	5kg / 桶
Greasing Agent 高效烤盤油	噴霧型離型油，含有奶油清香味，麵包、蛋糕都適用，耐高溫、附著力強、不起油煙，脫模離型效果最佳。	所有吐司模型，蛋糕模型，隧道爐輸送帶、烤盤..等。	手持瓶身與噴物距離20-30公分，輕按噴頭均勻噴出即可。	750ml / 罐 24罐 / 箱
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

Malt Extract　Yeast
麥芽精　酵母

Malt Extract
麥芽精

Yeast
酵母粉

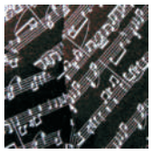
品 名	特 色	使用範圍	建議用量	包 裝
Century Malt Extract 焙樂道麥芽精	義大利進口，內含酵素可用於麵包、糕點、滷味之上色及調味，尤其用於法國麵包及歐式麵包的製作，可增加麵包外皮的酥脆及色澤（麥穗金黃色）。	使用於歐式麵包請先用水泡開。	對麵糰總重 0.3%	5kg / 桶
Instaferm 虹雞速發乾酵母	具有良好的發酵能力及發酵風味。 日出的暖陽襯托精神飽滿的公雞圖騰，象徵品質佳、易操作、效果優越！	麵包、包子、饅頭。	對麵粉添加 1%	500g / 包 20包 / 箱

Noble Chocolate Transfer Sheets
諾寶巧克力轉寫紙

Noble 諾寶巧克力轉寫紙

包　裝：10張/包，透明尺寸：470x260mm；印刷範圍尺寸：400x250mm(實際可排版範圍)
公　版：多種圖案可供選擇，使用版面增大，加量不加價，價格更划算。
私　版：訂購請另洽詢各區業務。[專案引進]

NOB-70008(原7115)
斑紋(白)


NOB-6422
樂譜(白)

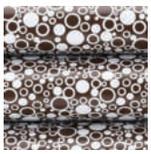
NOB-70043(原7106)
瑪格麗特小花(黃/白)

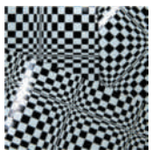
NOB-70005
寫意漩渦(白)

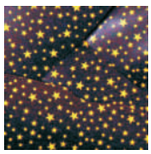
NOB-6466
可可果(灰)

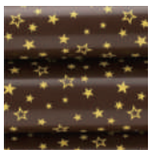
NOB-70000(原7157)
音符(白)

NOB-70001
不規則線格(白)


NOB-70003
氣泡(白)

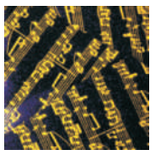

NOB-70004(原7142)
方格(白)


NOB-70009(原7198)
星海(金黃)

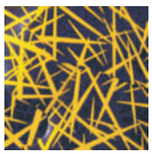

NOB-70010(原7160)
小星空(金黃)

NOB-70011(原7145)
大星星(金黃)

NOB-70012(原7152)
蜂巢(金黃)


NOB-70013(原7118)
樂譜(金黃)

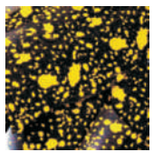
NOB-6462
秋葉(金黃)


NOB-70015(原7124)
大亂針(金黃)

NOB-70016(原7150)
筆刷紋(金黃)

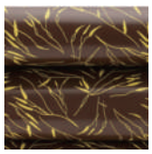
NOB-70017(原7154)
大竹編(金黃)

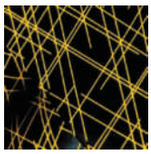
NOB-70018(原7143)
咖啡豆(金黃)


NOB-70020(原7113)
潑點紋(金黃)

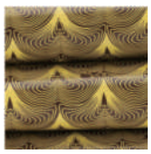
NOB-70021(原7136)
不規則線條(金黃)

NOB-70023
抽象(金黃)


NOB-70024(原7216)
蘆葦草(金黃)

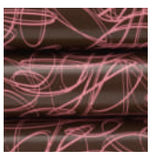

NOB-70025(原7158)
直線(金黃)

NOB-70026(原7206)
菱型(金黃)


NOB-70028(原7213)
心型紋(金黃)

NOB-70029
颱風眼(金黃)

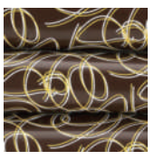
NOB-70032
粗條紋(黃/紅)


NOB-70033
線圈(粉紅)

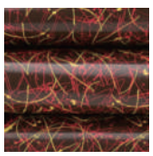
NOB-70034
線條(綠/黑)

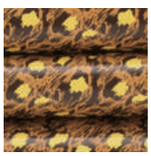
NOB-70035
寫意漩渦(黃/紅)

NOB-70037(原7245)
英文字母(金黃/白)


NOB-70038(原7244)
線條(金黃/白)

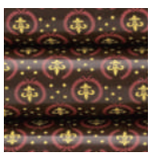
NOB-70040
愛心飛舞圖騰(橙/白)


NOB-70041
亂圈(黃/粉紅)


NOB-70047
潑墨圖騰(黃/橙)

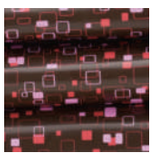
NOB-70048
孔雀屏(紅/綠)

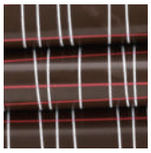
NOB-6411
大亂針(紅)


NOB-70044
規則圖騰(黃/紅)

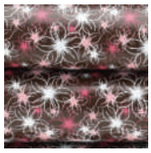
NOB-70045
彎月(黑/粉紅)

NOB-70049
斜紋(黃/紅)


NOB-70050
幾何方格(紅/粉紅)


NOB-70051(原7140)
直線(紅/白)

NOB-70052
可愛熊(紅/白/咖啡)


NOB-70056
花花世界(白/淺粉/粉紅)

NOB-70058(原7120)
彩色花朵(黃/紫/紅)

NOB-70059(原7252)
花朵(粉紅/紅/紫)

NOB-70061(原7253)
花(黃/白/紫)

NOB-70062(原7108)
五瓣花(黃/橘/淺橘)

Tools for Chocolate
巧克力模具
色粉
色液系列 [專案引進]

Chocolate World®

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

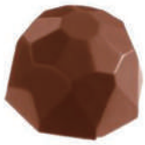
Ø59x4 mm
2x4 pc/12 gr
275x135x24

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

Déco Relief FRANCE 色粉/色液系列

品 名	顏 色	圖 示	包 裝
巧克力色粉 (6色)	紫、紅、綠、 黃、橙色 藍色 白色		100g / 罐 80g / 罐 300g / 罐
拉糖用色液 (9色) [專案引進]	綠、紫、黃、紅、 粉紅、黑、藍、 咖啡、橙。 白色需另外購買。		125ml / 罐
巧克力噴霧式 冷卻劑			400g / 罐 600g / 罐
巧克力噴霧式 亮光劑 [專案引進]			400ml / 罐
巧克力調色 可可脂 [專案引進]	白、黃、紅、藍、 綠、橘、粉紅、 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，提供均勻的烤焙和顏色，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

Puratos

Reliable partners in innovation

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)

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

BELGIUM
Puratos NV/SA
Industrialaan 25 Zone Maalbeek
B-1702 Groot - Bijgaarden
Belgium
Tel: +32 2 481 44 44
Fax: +32 2 466 25 81

JAPAN
Puratos Japan Co., Ltd.
2-2-22 Jingumae, Shibuya-Ku,
Tokyo 150-0001 Japan.
Tel: +81 -3 -5410-2322
Fax: +81 -3 -5410-2321

CHINA
Puratos Guangzhou Food Co., Ltd.
Shunhe Industrial Estate,
Lanhe Town, Nansha District,
Guangzhou, 511480, China.
Tel: +86 (0)20-3922 8888
Fax: +86 (0)20-3922 8600

HONG KONG
Puratos Hong Kong Limited
31-32/F, Fun Tower, No. 35
Hung To Road, Kwun Tong,
Kowloon, Hong Kong
Tel: +852 3591 1286
Fax: +852 3591 1289

MALAYSIA, SINGAPORE & BRUNEI
Puratos Malaysia Sdn Bhd
Lot 8, Jalan 2/32A, Mukim Batu,
Batu 6 1/2, Jalan Kepong,
52000 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel: +603 6259 3230
Fax: +603 6259 3231

KOREA
Puratos Korea Co., Ltd.
Union Bldg. 961-3, Daechi-dong,
Kangnam-gu, Seoul, Korea.
Tel: +82 -2-554-3293
Fax: +82 -2-554-3292

THAILAND
Puratos (Thailand) Co., Ltd.
78/3 Moo 1, Bangna-Trad Rd.,
Homsin, Bangpakong,
Chachoengsao. 24130 Thailand.
Tel:+66(0)38 570 386-8
Fax:+66(0)38 570 390

CAMBODIA
Puratos Cambodia Pte, Ltd.(LSH)
N 168, St.105R,
Sangkat Toul Sangke, Khan Russey Keo,
Phnom Penh, Cambodia.
Tel: +023 864 168
Fax: +023 864 988

PHILIPPINES
Puratos Phils., Inc.
#14 Perfecto Avenue, Bagumbayan.
Tanyag Industrial Zone, Taguig City.
Metro Manila, Philippines.
Tel: + 632 491 7702
Fax: + 632 491 7704
+ 632 823 4099

INDONESIA
PT Puratos Indonesia
Perkantoran Kota Grogol Permai,
Blok F No 7-8 Jl. Prof. Dr. Latumeten,
Jakarta 11460 Indonesia
Tel: +6221 5678 113/4
Fax: +6221 566 8495

AUSTRALIA
Puratos Australia New Zealand Pty Ltd.
Unit 15
40-42 O'Riordan Street,
Alexandria, NSW 2015
Australia.
Tel: 61 2 8399 2608
Fax: 61 2 9690 1014

VIETNAM
Puratos Grand Place Vietnam
Number 60, Street No. 2,
an Phu Ward Dist 2, HCMC, Vietnam.
Ltd 51 Rood 8, VSIP, Thuan An,
Binh Duong, Vietnam
Tel: +84 8 6281 1027
Fax: +84 8 6281 8057

www.puratos.com

2021.02印 製