



萊恩克



台灣總代理



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

產品目錄
Catalog

AOP認證：道地真實的品質的保證

AOP是什麼？

AOP是歐盟的官方質量保證，字義為“受保護的原產地命名”標章。規範項目包含在地產品、加工及製作方法，通過農業部管轄的 INAO (國家原產地和質量研究院) 檢核，是官方的質量保證。

證書如何審核頒發？

首先必須是官方所承認的在地的專門技術，再者必須嚴格遵守每一個細節規範，才有資格獲得歐盟的審核通過。

證書保證什麼？

保證：品質、產品真實性、獨特專業、風土保護及尊重傳統生產方式



產地夏朗德-伯瓦圖的AOP奶油特色

乳源

- 來自精確劃分的5大省區產地：夏朗德、夏朗德濱海、督雪夫、芳地、葉納
- 牛種：只用荷斯登牛，諾曼第牛及經認可的高品質牛種為主要乳牛
- 飼料：只吃夏朗德-伯瓦圖產區AOP奶油認可的(原產區保護認證)的牧草糧食

絕對禁止添加劑

- 禁止使用人工色素、抗氧化劑、去酸劑
- 固定的AOP(原產區保護認證)官能測試：外觀、口味、質地、風味均須達到嚴謹的規範標準



尊重傳統

- 獨一採用當地鮮乳脂
- 成分：無鹽奶油含82%乳脂肪，有鹽奶油含80%乳脂肪。
- 萊思克奶油特殊風味的關鍵，是使用生物熟成法，因此奶油質地更細緻滑順、口感奶香濃郁。





歷史悠久的專業乳品

- 1880** 年 蚜蟲災害大規模地摧毀了地區內的葡萄園，繼之而來的是乳牛養殖的增長，直接造成牧草種植面積的日益增加。
- 1884** 年 Baron de Lescure先生在克萊古堡建一座乳牛牧場。
- 1890** 年 萊思克(LESCURE) 優質奶油在巴黎國際展覽中贏得金牌大獎並獲得好評，也贏得夏朗德奶油獲得國際大獎的第一品牌的殊榮。
- 1893** 年 萊思克(LESCURE) 聯合其他當地的乳品公司成立夏朗德-伯瓦圖 (Charentes and Poitou)中央乳品協會。
- 1979** 年 夏朗德因為出產獨特性風味的奶油，美名遠播，其產區和傳統生產方式讓該產區成為法國第一個獲得AOP 認證的產區(原產區保護認證)。

世界知名的百年品牌~從1890年開始

萊思克扎根于鄉土，秉承尊重城鄉傳統和精心製作產品的精神，產品深獲全世界工藝精湛的甜點師傅和麵包師傅的信賴與褒獎，也同樣深受品味挑剔的美食饕客的喜愛。

法國最佳甜點工藝師 MOF 尼可拉斯波森 (Nicolas Boussin) 說過:萊思克AOP奶油它永恆不變的頂級品質，演繹出完美的層次及效果，讓我有絕對信心做出美食。



得天獨厚的人文風土

萊思克品牌紮根於氣候風土優美的法國西部。

夏朗德-伯瓦圖地區得天獨厚，全年日照充沛，降雨規律，土壤肥沃，出產優質牧草及穀物。17世紀開始，當地種植的玉米就已成爲牛隻糧食之一，牛奶中的乳脂肪含量穩定。萊思克的乳製品，被公認爲全年品質穩定，而贏得AOP(原產區保護認證)的認證。

萊思克AOP奶油如何製成?

牛乳產自獨特的風土區域，遵循當地傳統製作工法，相較於其他奶油，萊思克奶油的緊實度和塑性更持久。製程中，鮮乳脂在攪乳前就進行慢速生物熟成發酵，也因為這個關鍵工法，成就奶油如此道地真實的美味。萊思克奶油散發榛果香氣及鮮乳脂口感，並且釋放層次豐富的味道。

收乳

用冷藏集乳槽收乳，檢驗合格立刻生產。

脫脂

牛奶在離心分油機中加熱到40°C進行脫脂脫水。

巴氏殺菌

脫水後的鮮乳脂在92°C~95°C及7°C~18°C進行2次殺菌。

生物熟成發酵

鮮乳脂加入菌種，歷經15小時發酵，溫度介於7°C和18°C之間。

攪乳

高速旋轉攪動鮮乳脂，進而製成奶油。

洗滌

用脫脂乳洗滌奶油殘留的酸味。

均質

奶油分子經過均質，質地細緻，均勻滑順。

成品

依大小規格做包裝，冷藏儲存。

萊思克AOP奶油系列

—— 無與倫比的美味 ——



無鹽5kg

法國萊思克 - AOP發酵無鹽奶油(5公斤/箱)

LESCURE Butter block

EEV80100 5公斤/箱 冷凍可保存12個月(未拆封)

- 混合用奶油：較其他同類產品延展性更佳
- 適用烘焙及烹飪
- 質地緊實，切割容易
- 通用型奶油，經濟便利的包裝



無鹽片狀1kg

法國萊思克 - AOP片裝發酵無鹽奶油84%(冬乳製成)

LESCURE Pastry butter 84%

EEV83101 1公斤x10片/箱 冷凍可保存18個月(未拆封)

- 含84%乳脂肪
- 頂級特殊風味，讓可頌、酥皮類糕餅味道更豐富
- 延展塑性佳，適合旋轉扭曲整形
- 應用在千層、可頌、酥皮、塔皮產品，效果更酥脆



無鹽500g



無鹽250g



有鹽250g

法國萊思克 - AOP發酵奶油 (無鹽/有鹽)

LESCURE Unsalted/salted Butter Roll

EEV80101A 無鹽 500公克x16條/箱 冷凍可保存12個月(未拆封)

EEV80102 無鹽 250公克x20條/箱 冷凍可保存12個月(未拆封)

EEV80202 有鹽 250公克x20條/箱 冷凍可保存12個月(未拆封)

多種用途：烘焙製品、烹調料理(醬汁、肉類料理、調味奶油)，可直接食用品嚐原味，方便切塊，圓條狀既優質又方便操作。



• 無鹽15g



• 有鹽15g

法國萊思克 - AOP迷你發酵奶油 (無鹽/有鹽)

LESCURE Unsalted/salted butter Micro portion

EEV80301A 無鹽 15公克x100個x4盒/箱 冷凍可保存12個月(未拆封)

需預訂

EEV80302A 有鹽 15公克x100個x4盒/箱 冷凍可保存12個月(未拆封)

需預訂

- 小份量，方便食用
- 適合自助餐檯，飯店住房送餐，餐桌取用
- 防撕裂不脫落包裝

萊思克鮮奶油系列

—— 道地工藝的美味 ——



鮮奶油1L

法國萊思克鮮奶油35%

LESCURE UHT Cream 35% fat

EEV82100

1公升x12罐/箱

冷藏可保存9個月(未拆封)

- 源自1884年傳承傳統乳品工藝
- 100%優質法國乳源，濃郁乳香
- 適合製作各式甜點、烹飪、調製醬汁，用途廣泛

萊思克鮮奶油 層次豐富乳香清爽

來自法國的細緻動物性鮮奶油，牛乳產自獨特的風土區域，遵循當地傳統製作工法，相較於其他奶油，LESCURE奶油的緊實度和塑性更持久。製程中，鮮乳脂在攪乳前就進行慢速生物熟成發酵，也因為這個關鍵工法，成就奶油如此道地真實的美味。

LESCURE奶油散發榛果香氣及鮮乳脂口感，並且釋放層次豐富的味道。乳香清爽美味，適用於多種品項，各式甜點如生乳蛋糕捲、巴斯克蛋糕、鮮奶酪，或是用於烹飪、調製醬汁等。



LESCURE CONCOURS “UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE”

LESCURE百年品牌紮根於氣候風土優美的法國西部。

夏朗德-伯瓦圖地區得天獨厚，當地種植的玉米就已成爲牛隻糧食之一，牛奶中的乳脂肪含量穩定。LESCURE的乳製品，被公認爲全年品質穩定，而贏得AOP(原產區保護認證)的認證。

法國LESCURE的AOP發酵奶油其永恆不改變的頂級品質，於2022年獲得法國最佳工匠獎(MOF)協會的榮譽認證的烘焙原料。這個榮譽認證是法國對於各種手工藝和產品技術領域的卓越表現所授予的榮譽。

MOF獲得者以其精湛的技藝和對產品技術領域的高度掌握而受到尊敬。獲得MOF協會認證一項極具榮譽的事情。





道地真實的品質保證

Authenticity and character.

每一口都富含風土的特獨特風味

All the flavors of its terroir is encapsulated in this butter



德麥官網



台灣總代理

德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION

E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

● 台北總公司	● 台中營業所	● 高雄營業所	● 宜蘭辦事處	● 花蓮辦事處	● 新竹辦事處	● 嘉義營業所	● 台南辦事處
TEL:(02)2298-1347	TEL:(04)2359-2203	TEL:(07)397-0415	TEL:(03)931-5823	TEL:(03)824-6923	TEL:(03)523-3068	TEL:(05)236-6298	TEL:(06)273-7250
FAX:(02)2298-2263	FAX:(04)2359-3911	FAX:(07)397-0408	FAX:(03)931-5818	FAX:(03)824-6023	FAX:(03)523-3013	FAX:(05)236-6297	FAX:(06)273-7251