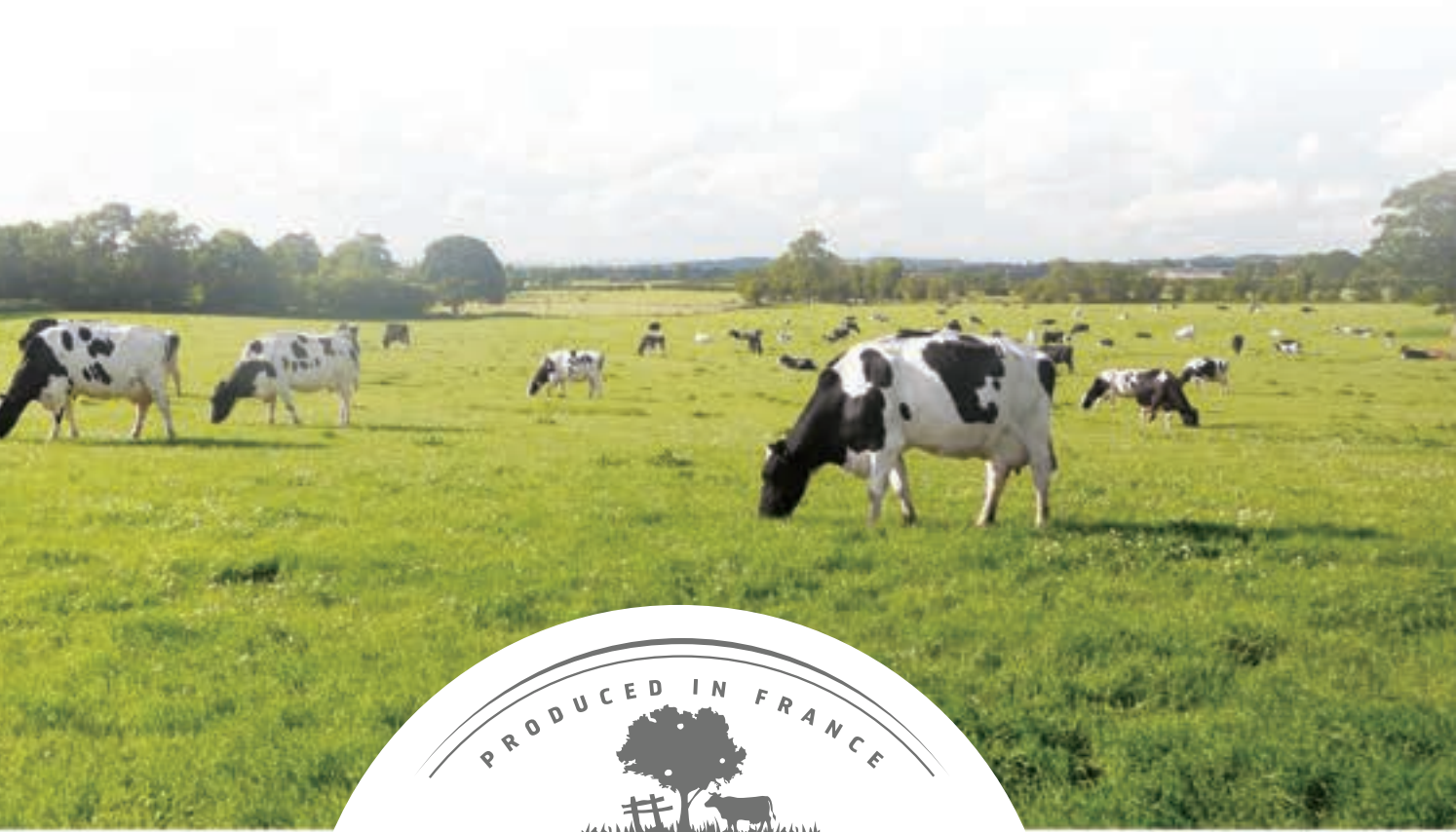




TEHMAG
FOODS
CORPORATION



AT THE ORIGINS OF
EXCELLENCE

A UNIQUE FRENCH DAIRY
SAVOIR-FAIRE

70年歷史的
諾曼第乳品工藝

Born from a 70 years old Norman
dairy savoir-faire

醇正奶香口感
性能卓越

An authentic dairy taste
and outstanding performances

全球最佳廚師
匠心之選

Chosen by the best chefs
and craftsmen around the world

KNOW-HOW & ORIGIN

75 YEARS OF DAIRY EXPERTISE IN NORMANDY



精湛工藝 & 純正產地

源自諾曼第 75年專業乳製品製造工藝

諾曼第地區出產的乳製品一直以來都是卓爾不凡的代表。

在這片富饒廣袤的土地上，當地人日益精進，發展出獨特的乳製品製造工藝。

Elle&VireProfessionnel®愛樂薇發掘了這片寶藏：

1945年，愛樂薇康德河畔維爾乳製品廠在諾曼第中心Elle河和Vire河之間落成。

自此以來，品牌一直致力於將歷史悠久的乳製品製作工藝發揚光大。

A BRAND OF TRADITION AND INNOVATION

Elle & Vire®, a story that began in Normandy in 1945

堅持創新的傳統品牌

愛樂薇，一個源於1945年諾曼第的故事

Elle & Vire®愛樂薇品牌發源於法國諾曼第，這裡環境壯闊，孕育了聞名世界的天然牧場和優質奶源。1945年，公司在Elle河和Vire河之間落成，並由此命名Elle & Vire®愛樂薇。

自此以來，公司以專業乳品技術，不斷生產高品質乳製品。如今，Elle & Vire®愛樂薇品牌已遍佈五大洲120多個國家，產品豐富多樣：鮮奶油，奶油，乳酪起司和甜品。由於使用了先進的工藝技術，這些產品滿足了最嚴苛廚師的創意要求。

憑藉其源於法國的原產地，專為海外市場開發的差異化產品，業績優異的經銷商網絡，以及在世界各地傳授專業技術和工作熱情的烹飪顧問，愛樂薇成為全球乳製品的旗艦品牌之一。

Dairy in
Condé-sur-Vire
in Normandy



210 Days

That's how many days
on average cows are outside in Normandy.

這是諾曼第的奶牛在戶外的平均天數

AN EXCEPTIONAL TERROIR AND CLIMATE

絕佳的風土和氣候

肥沃的土壤，溫和的氣候，充足而頻繁的雨水，還有充滿有益礦物質的海風，純淨而溫和的陽光……有這麼多的好處可以促進生長，在一年的大部分時間裏，綠色茂盛的草，被生產優質牛奶的奶牛所欣賞。

Elle & Vire®愛樂薇已榮獲全球多項證書和獎項，通過ISO 22000、國際食品標準認證、英國零售商協會證書、以及法國農業部常規農業競賽獎章，保障每天都為消費者提供安全、可追溯和品質一流的乳品。



榮獲法國巴黎農業評比競賽 (Concours Général Agricole Paris) 殊榮



EEV21

法國愛樂薇動物性鮮奶油35%

Elle & Vire Excellence Whipping cream 35%

乳脂肪含量35%，使用法國諾曼第乳源，濃郁香醇，組織滑順細緻，卓越的打發率，極強的穩定性，適用性廣，為歐洲第一品牌。

1公升×12罐/箱 | 冷藏於4~8°C，可保存九個月(未拆封) | 甜點、慕斯、冰淇淋、蛋糕、麵包、中西式料理均適用
※請勿冷凍



EEV24

法國愛樂薇烹飪動物性鮮奶油35%

Elle & Vire Excellence cooking cream

源自法國諾曼地乳源，乳脂含量35%，為濃湯、醬汁、焗烤料理之最佳基底材料。烹飪時可與酒類、酸性或發酵性調味品做結合且成品不會有凝結或分裂情形，醬汁收縮效果快速，較一般動物性鮮奶油相比，可省1/3的時間。可耐高溫烹煮，油脂不容易分離，成品保持光滑細緻；品質穩定性高，成品完整度較不會因溫度而改變。

1公升×12罐/箱 | 冷藏於2~8°C，可保存九個月(未拆封) | 中西式料理均適用
※請勿冷凍



EEV22

法國愛樂薇卡邦動物鮮奶油(粉紅)

Elle & Vire Mascarpone Sublime cream 36 %

含30%馬斯卡邦起士，70%動物性鮮奶油。口味香醇，組織綿密。精美細緻擠花，48小時冷藏外型完美堅挺。做生巧克力，口感豐富濃郁。打發後即可用，擠花型美、穩定、耐酸，可加入咖啡酒或果泥製成各種口味的輕馬斯卡邦起士鮮奶油或生乳卷餡。

1公升×6罐/箱 | 冷藏於4~8°C，可保存九個月(未拆封) | 適用於各式甜點、蛋糕、西式料理
※請勿冷凍



EEV25

法國愛樂薇酸鮮奶油

Elle & Vire COOKING CREAM SOUR TASTE

乳脂肪含量12%，擁有濃郁的奶油香氣和微酸的風味，為食物帶來豐富的層次感，醇厚質地半濃稠、滑順。冷&熱料理都適用，包括烤、煎、炸和烹煮等。熱類可用於熟菜、快煮醬汁、水浴法(魚、肉、蔬菜)、湯；冷類可用於沙拉、冷醬料、沾醬、墨西哥捲餅、牛肋排搭配酸奶油，耐酸、耐酒精，不會油水分離，包覆性佳、收汁快速。

1公升×6罐/箱 | 冷藏於2~6°C，可保存九個月(未拆封) | 中西式料理均適用，冷、熱料理都適合
※請勿冷凍



EEV31

法國愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)

Elle & Vire Mascarpone

馬斯卡彭起士，濃、醇、香之天然奶香味，打發後體積加大2倍。

可直接與雞蛋和動鮮打發做義大利提拉米蘇，節省時間，口感醇厚。適用各式蛋糕、甜點。可做西餐醬汁、湯品...等。

1公升×6罐/箱 | 冷藏於4~8°C，可保存九個月(未拆封) | 適用於各式甜點、蛋糕、西式料理
※請勿冷凍



EEV32

法國愛樂薇乳脂起士

Elle & Vire French Cream Cheese

使用100%法國乳源、法國製造。源自諾曼第乳製品專業工藝製造，具有濃郁的新鮮奶香味，帶有光滑的質感。操作易於切割、快速混和。

1公斤×9條/箱 | 冷藏2°C~8°C，開封後請於4日內使用完畢 | 適用於各式甜點、蛋糕、西式料理
※請勿冷凍



EEV34

法國愛樂薇美國乳脂起士

Elle & Vire Original American Cream Cheese

正統且高品質的乳脂起士，使用傳統的美國食譜製作，質地滑順細緻，冷熱皆可操作使用，適用於所有烹飪用途；從開味菜到甜點(起士蛋糕、慕斯、冰淇淋)皆適用。操作方便，由冰箱取出即可立即使用。

1.36公斤×10條/箱 | 冷藏2°C~8°C，開封後請於4日內使用完畢 | 適用於各式甜點、蛋糕、西式料理
※請勿冷凍



EEV01

法國愛樂薇片裝發酵奶油84%(冬乳製成)

Elle & Vire Extra dry unsalted butter 84%

- 桿皮時可頌片延展性穩定，可配合麵糰軟硬度，厚薄均勻不易斷油。
- 烘焙膨脹係數大，層次分明。
- 烘焙時奶油易與麵糰結合，使裹油類型產品更加酥脆，奶香味十足。
- 凍藏發酵時，奶油不易溢出，穩定性佳。
- 冷凍後回烤，因奶油與麵糰的良好結合，使可頌保濕性好，口感等同於現烤出爐可頌

1公斤×10片/箱 冷凍可保存18個月 可頌麵包、千層酥、麵包均適用



EEV0300

法國愛樂薇發酵無鹽奶油

Elle & Vire Unsalted butter 82%

含水量少，天然新鮮濃郁的乳香味之口感，穩定性高，為歐洲第一品牌。
經濟型大包裝。

10公斤/箱 冷凍可保存12個月 甜點、慕斯、冰淇淋、蛋糕、麵包、中西式料理均可使用



EEV0301

法國愛樂薇發酵無鹽奶油

Elle & Vire All purpose butter churned unsalted 82%

特殊規格2.5公斤裝，專為烘焙通路所設計，方便計算配方用量，拆封即可用完
減少拆封保存的汙染風險。

2.5公斤×4條/箱 冷凍可保存12個月 甜點、慕斯、冰淇淋、蛋糕、麵包、中西式料理均可使用



EEV0302

法國愛樂薇發酵無鹽奶油

Elle & Vire Roll Butter unsalted 82%

使用諾曼第乳源，全球最佳乳源之一，以70年歷史專業乳品製造工藝，
完美製成。

榮獲法國巴黎農業評比競賽 (Concours Général Agricole Paris) 殊榮



500公克×8條/箱 冷凍可保存12個月 甜點、慕斯、冰淇淋、蛋糕、麵包、中西式料理均可使用



EEV0402

法國愛樂薇發酵有鹽奶油

Elle & Vire Roll Butter salted 80%

奶油中加入鹽巴，使奶油風味更加豐富，使用在甜點可使成品不死甜。

500公克×8條/箱 冷凍可保存12個月 甜點、慕斯、冰淇淋、蛋糕、麵包、中西式料理均可使用

小包裝方便使用，通路銷售第一品牌



EEV02

法國愛樂薇迷你發酵無鹽奶油

Elle & Vire 10 g Mini Unsalted butter 82%

10g迷你包裝，攜帶方便、衛生，家庭使用或商旅早餐Buffet，烘烤過後使發酵的香味更加濃郁。

10公克×100個/箱 冷凍可保存12個月 適用於飛機餐點、飯店、高級西餐廳或其他需考慮操作方便性之場合



EEV35

法國愛樂薇迷你乳脂起士抹醬

Elle & Vire Cream Cheese Portion

法國愛樂薇乳製品專業技術成果，精確地添加了淡淡的酸味和鹽分，自然帶出法國乳源特有的新鮮乳脂香氣，口感滑順，給您白金級享受。如融化奶油般的質地能輕鬆塗抹。

15公克×96個/箱 冷藏2°C~8°C，開封後請儘速使用完畢 適用於各式餐飲通路、自助餐檯、飯店送餐

※請勿冷凍



TEHMAG FOODS CORPORATION



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)	● (花東辦事處)	● (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