



Les fruits de l'excellence

法國樂比冷凍水果果泥



德麥食品獨家代理



Les fruits de l'excellence

法國樂比冷凍水果果泥

自1981年以來，樂比公司為了提供世界公認的高品質產品，持續不斷的努力著。樂比公司在水果業界鑽研30年以上，以擁有豐富經驗和專業知識自豪。對自然的尊重、原味的堅持以及滿足專業客戶的需求，一直是樂比公司最主要的政策。

樂比公司認為，最佳的產品的誕生，是從果園開始，到最終製品的每一個環節都息息相關的。

- 和法國當地的農家以及歐洲各國的水果供應者，簽定生產履歷契約。
- 只選用完熟的水果。
- 對不同的水果採用適合的作業工程，並尊循HACCP的品質管理。
- 提供最新的創意和技術，分享給所有的客戶。

現在，樂比公司的產品，已銷售至全世界60個國家以上，橫跨各個大陸，在水果業界巖然成為高品質的代名詞。



- 1 樂比冷凍水果泥 P.4 - P.6
Frozen Puree
- 2 樂比法式水果餡 P.6
Frozen Compotee
- 3 樂比常溫水果果泥 P.7
Ambient Fruit Puree
- 4 樂比冷凍顆粒果泥 & 冷凍水果 P.8
Frozen Puree(Grain) & IQF Fruit
- 5 樂比冷凍法式淋醬 & 糖漿 P.9
Frozen Coulis & Sorbet Mix
- 6 樂比水果沙碧配方 P.10
The Recipe for 100 Fruit Sorbets
- 7 樂比水果慕斯配方 P.11
The Recipe for 100 Fruit Mousses





冷凍水果果泥



多元的應用方法

冰淇淋、雙淇淋、沙碧、水果慕斯、巴巴露亞、水果果凍、水果庫利、淋面、糖漿、雞尾酒、水果奶酪、果醬、其他餡類...等。

來自法國擁有獨立私人果園的 Kerry 集團，採用新鮮水果製作。法國 Kerry RAVIFRUIT 公司在世界擁有許多專屬的果園，以最先進的農業技術及生物研究，採用急速冷凍殺菌技術將水果冷凍，讓營養、色澤和果香都完整保留，絕無添加任何色素，或其他化學添加物。

樂比冷凍水果果泥

 <p>CRVP8007 杏桃果泥 Apricot 規格：1公斤x5盒/箱</p>	 <p>CRVP8008 鳳梨果泥 Pineapple 規格：1公斤x5盒/箱</p>	 <p>CRVP8009 香蕉果泥 Banana 規格：1公斤x5盒/箱</p>	 <p>CRVP8022 檸檬果泥 Lemon(Yellow) 規格：1公斤x5盒/箱</p>
 <p>CRVP8023 檸檬碎果泥 Lemon(Crushed) 規格：1公斤x5盒/箱</p>	 <p>CRVP8024 萊姆果泥(綠) Lime(Green) 規格：1公斤x5盒/箱</p>	 <p>CRVP8025 椰子果泥 Coconut 規格：1公斤x5盒/箱</p>	 <p>CRVP8028 草莓果泥 Strawberry 規格：1公斤x5盒/箱</p>



CRVP8031
覆盆子果泥
Raspberry
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8033
芭樂果泥
Guava
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8037
橘子果泥
orange
規格：1公斤x5盒/箱



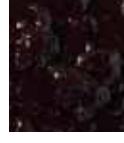
CRVP8038
芒果泥
Mango
規格：1公斤x5盒/箱；20公斤/桶
5公斤 x2盒/箱



CRVP8039
哈密瓜果泥
Melon(Yellow)
規格：1公斤x5盒/箱



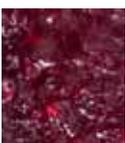
CRVP8043
黑莓果泥
Blackberry
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8024
藍莓果泥
Blueberry
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8045
柳橙果泥
Orange
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8046
綜合紅莓果泥
Redfruitsmix
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8031
血橙果泥
Blood Orange
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8049
葡萄柚果泥
Grapefruit(Pink)
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8051
百香果果泥
Passion Fruit
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8052
白桃果泥
Peach(White)
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8252
無花果果泥(紫)
Fig(Purple)
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8054
紅桃果泥
Peach(Ruby)
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8055
洋梨果泥
Pear(William)
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8058
青蘋果果泥
Apple(Green)
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8061
食用大黃果泥
Rhubarb
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8072
蘿勒草莓果泥
Strawberry-Basil
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8123
紅石榴果泥
Pomegranate
規格：1公斤x5盒/箱

樂比冷凍水果果泥




CRVP8214
荔枝果泥
Lychee
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8295
栗子果泥
Chestnut
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8301
熱帶水果果泥
Mirabelle
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8499
椰子碎果泥
Gratedcoconut
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8462
安達露西亞紅甜椒果泥
Redbellpepperfromandalusia
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8463
普羅旺斯南瓜果泥
Winter&Butternutsquashfromprovence
規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8135
仙人掌果泥
Cactus Flower(Prickly Pear)
規格：1公斤x5盒/箱

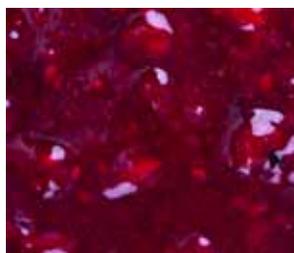
樂比冷凍法式水果餡

樂比冷凍水果果泥

冷凍法式水果餡



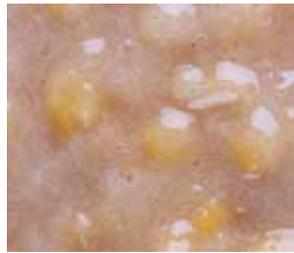
CRVC8614
冷凍法式柑橘水果餡
Pineapple frozen compotees
規格：2.5公斤x2盒/箱



CRVC8617
冷凍法式綜合紅莓水果餡
Red Berries Frozen Compotees
規格：2.5公斤x2盒/箱



CRVC8615
冷凍法式杏桃苦杏仁水果餡
Apricot frozen compotees
規格：2.5公斤x2盒/箱



CRVC8616
冷凍法式綜合紅莓水果餡
Pineapple frozen compotees
規格：2.5公斤x2盒/箱



法國樂比公司，與 2005 年甜點世界冠軍主廚「克里斯多夫·米歇拉」(Christophe Michalak)，共同開發出「樂比冷凍法式水果餡」。無論是口味或操作性，都非常優秀，保存新鮮水果的原本風味，可以直接使用，是前所未見的最新商品。



樂比常溫水果果泥 ★需預訂



多元的應用方法

飲料、雞尾酒、冰淇淋、雙淇淋、沙碧、水果慕斯、巴巴露亞、水果果凍、水果庫利、淋面、糖漿、水果奶酪、果醬、其他餡類...等。

規格：1公斤x6罐/箱

常溫保存，使用方便又快速，是調製飲料、冰品的最佳選擇。



CRVA8014
檸檬果泥
Lemon



CRVA8015
草莓果泥
Strawberry



CRVA8016
覆盆子果泥
Raspberry



CRVA8017
常溫芒果果泥
Mango



CRVA8018
百香果果泥
Passion



CRVA8532
荔枝果果泥
Lychee



CRVA8564
藍莓果泥
Blueberry



CRVA8590
鳳梨果泥
Pineapple



CRVA8591
香蕉果泥
Banana



CRVA8593
青蘋果果泥
Green Apple



CRVA8660
酸櫻桃果泥
Morello cherry



CRVA8661
橘子果泥
Mandarin



CRVA8816
鳳梨椰子果泥
Pina colada



CRVA8817
熱帶水果果泥
Pabana



CRVA8856
摩奇多果泥
Mojito

樂比常溫水果果泥



冷凍顆粒果泥



Frozen Puree
(Grain)

多元的應用方法

飲料、雞尾酒、冰淇淋、雙淇淋、沙碧、水果慕斯、巴巴露亞、水果果凍、水果庫利、淋面、糖漿、水果奶酪、果醬、餡料等。

規格：1公斤x5盒/箱

樂比冷凍顆粒果泥



顆粒冷凍芒果
MANGO



顆粒冷凍草莓
Strawberry(Grain)

1. 秤量時，只需取出必要的量，可以節省浪費
2. 不需要事前的解凍處理
3. 以往塊狀冷凍果泥不便製作的困難產品、內餡和特殊的製程，都可應用。
4. 不會有果泥濃度不均的問題

冷凍水果

樂比冷凍水果

★需預訂



CRVF8177
冷凍蘋果丁
Apple(Cubes 10X10)



CRVF8166
冷凍栗子(去皮)
Frozen peeled chestnuts



CRVF8178
冷凍蘋果(切片)
Apple(Slices)

IQF Fruit

法國樂比公司的急速冷凍水果，堅持不使用過熟、未熟或受傷的果實，只用嚴選的原料做出最好的品質。

規格：1公斤/包;5包/箱



冷凍法式淋醬



Frozen Coulis

- CRVC8690
冷凍覆盆子淋醬
- CRVC8691
冷凍綜合紅莓淋醬
- CRVC8693
冷凍熱帶水果淋醬

規格：500gx6瓶/箱

法國樂比公司的冷凍水果淋醬，已調配至最完美的軟硬度，不論是製作線條，或妝點盤飾，皆可保持最佳的狀態。讓您用鮮豔活潑的色彩，裝飾每一份作品。每一瓶樂比冷凍水果淋醬，有高達70%的水果成份，不添加人工香料、著色劑、增稠劑等。

樂比糖漿



CRVA8712 調酒基底糖漿

使用最新研發技術，可提升產品濃郁及風味，特別是應用在冰沙類產品，可延緩冰塊融化速度及呈現最綿密的口感與色澤

規格：1kgx6罐/箱



CRVP8778 沙碧糖漿 Sorbet Mix

可快速生產各式水果沙碧節省時間安全、衛生不用再煮沸搭配樂比冷凍水果果泥可變化出各式水果沙碧適合餐廳、飯店和烘焙店家使用

規格：5公斤x2桶/箱



樂比冷凍法式淋醬
糖漿

傳統沙碧配方：

秤好所有材料。混合安定劑以及 1/4 的細砂糖，另外 3/4 的細砂糖與葡萄糖粉和右旋糖混合

1. 水加溫至 25°C
2. 用於摩奇多：在 25°C 時加入奶粉
3. 在 30°C 時加入 3/4 的細砂糖、葡萄糖粉及右旋糖
4. 在 45°C 時加入 1/3 的細砂糖和安定劑
5. 將糖漿煮沸
6. 離火，儘速讓糖漿冷卻
7. 讓煮好的糖漿放置 1~4 小時熟成（若能放置 12 小時以上最佳）
8. 拌入已升溫融化的樂比水果果泥
9. 放入冰淇淋機器中製作沙碧

樂比沙碧糖漿製作方法：

將樂比冷凍水果果泥升溫至 0°C（最高不超過 10°C）

1. 用於摩奇多：約在 25°C 時加入奶粉
2. 加入配方內的沙碧糖漿跟水，使其混合均質後即可倒入冰淇淋機中製作沙碧

TRADITIONAL RECIPE

Weigh all the ingredients. Mix stabilizer with 1/4 of sugar weight.

- Mix remaining sugar with atomised glucose and dextrose.
- Warm up water to 25°C.
 - For mojito : add milk powder at 25°C
 - At 30°C add sugar - atomised glucose mix with dextrose and blend.
 - At 45°C add sugar - stabilizer mix and blend.
 - Bring to the boil.
 - Withdraw from fire, film surface, cool down as fast as possible.
 - Maturation from 1 to 4 hours at least (the best results are achieved after maturation of 12 hours or more).
 - Mix melted puree with syrup.
 - Process in the sorbet maker.

RECIPE WITH RAVIFRUIT SORBET MIX

Melt fruit puree between 0°C and 10°C maximum.

- For mojito : warm water at 25°C, add milk powder and mix
Add needed quantity of sorbet mix and water.
Finally mix, blend and process in the sorbet maker.

高水果含量配方 Riche en fruit - High fruit content.

標準水果含量配方 Classique - Standard

PUREE - (1kg)		傳統沙碧配方 Traditional recipe										沙碧糖漿配方 Recipe with sorbet mix					
果泥 1kg		果泥百分比 % of fruit puree		細砂糖 Sugar(g)		葡萄糖粉 Atomized(g)		右旋糖 Dextrose(g)		安定劑 Stabilizer(g)		水 Water(g)		沙碧糖漿 Sorbet mix(g)		水 Water(g)	
杏桃	Apricot	65%	55%	192	260	62	70	31	35	3	4	251	445	444	580	94	235
鳳梨	Pineapple	65%	55%	172	240	62	70	31	35	4	4	271	445	411	550	28	270
維多利亞鳳梨	Victoria Pineapple	65%	55%	140	210	60	70	30	35	4	5	300	490	360	500	175	315
香蕉	Banana	65%	55%	130	200	46	55	31	35	3	4	329	520	316	465	223	365
黑醋栗	Blackcurrant	50%	40%	358	455	100	150	0	0	4	12	538	1880	728	1000	272	500
勃根黑醋栗	Blackcurrant noir de Bourgogne	50%	40%	340	435	120	150	0	0	5	5	535	910	630	930	370	570
檸檬碎	Lemon (crushed)	35%	30%	290	560	150	200	0	0	8	10	1060	1560	690	1160	810	1175
檸檬	Lemon	35%	25%	574	870	171	240	0	0	9	12	1104	1880	1193	1785	664	1215
萊姆	Lime	35%	25%	584	860	171	240	0	0	9	12	1093	1870	1212	1800	646	1200
椰子	Coconut	60%	50%	200	280	50	60	50	60	4	5	365	595	465	625	200	375
椰子碎	Coconut-grated coconut	65%	55%	180	255	45	55	45	55	4	5	260	450	425	565	110	250
雜果酒	Citrus fruit cocktail - Pricklypear - Ginger	60%	50%	227	310	67	80	33	40	4	5	336	565	513	680	153	320
紫葡萄	Purple Gr	65%	55%	156	225	62	70	31	35	4	6	286	480	386	525	153	295
仙人掌花	Cactus flower (pricklypear)	60%	51%	195	265	65	80	35	40	4	5	370	580	535	615	130	385
草莓	Strawberry	60%	55%	256	285	67	70	34	35	3	5	306	420	470	610	65	210
羅勒草莓	Strawberry-Basil	60%	55%	258	280	83	70	0	35	3	5	322	425	476	615	53	205
野生草莓	Strawberry (wild)	55%	50%	281	365	91	90	0	45	4	5	443	720	695	790	305	435
草莓 (無糖)	Strawberry (unsweetened)	65%	50%	310	440	60	80	30	40	4	5	135	435	660	895	10	105
覆盆子	Raspberry	55%	50%	281	325	91	60	0	40	4	5	443	570	512	680	155	320
覆盆子 芙蓉	Raspberry - Cranberry-Hibiscus	60%	50%	320	315	50	60	35	40	4	5	260	580	470	635	200	365
覆盆子 (無糖)	Raspberry (unsweetened)	60%	45%	320	460	50	65	35	45	4	5	260	645	725	910	100	310
綜合紅莓	Fruit of the forest and red fruit	65%	55%	216	290	46	55	31	35	4	5	242	435	692	600	308	220
芭樂	Guava	65%	55%	237	310	62	70	31	35	3	5	206	400	520	660	20	160
紅西果	Cattley Guava	65%	55%	190	260	45	55	30	35	4	5	265	460	420	560	120	260
紅石榴	Pomegranate	70%	60%	185	245	55	65	0	0	4	5	180	355	355	430	70	115
黑櫻桃	Cherry (morella)	60%	50%	210	295	50	60	33	40	4	5	369	600	460	625	207	375
紅醋栗	Red currant	55%	45%	286	360	110	130	0	0	4	5	420	725	580	780	240	440
奇異果	Kiwi	60%	50%	245	315	50	60	33	40	3	5	335	580	489	655	178	345
荔枝	Lychee	60%	50%	179	265	67	80	33	40	3	5	384	610	434	600	233	400
橘子	Mandarin	65%	55%	197	275	61	70	30	35	4	5	244	435	456	595	83	225
芒果	Mango	60%	50%	212	295	50	60	33	40	3	5	368	600	462	630	205	370
茉莉花芭樂	Mango/asmine	60%	50%	213	300	50	60	33	40	3	5	367	595	463	630	203	370
栗子	Chestnut	60%	50%	23	100	67	80	67	80	3	5	507	735	210	380	457	620
哈密瓜	Melon	65%	55%	199	270	62	70	31	35	4	5	243	440	458	600	81	220
黃杏李	Mirabelle plum	65%	55%	136	205	46	55	31	35	3	5	323	520	324	465	214	355
黑莓	Blackberry	65%	55%	167	235	61	70	31	35	3	5	276	475	403	540	136	280
藍莓	Blueberry	65%	55%	185	255	61	70	31	35	3	5	258	455	433	570	106	250
柳橙	Orange	65%	55%	191	260	61	70	31	35	3	5	252	450	443	580	96	240
血橙	Orange (blood)	65%	55%	190	270	62	70	31	35	3	5	244	440	456	595	83	225
隨帶水果 鳳梨、芭樂、白梨、檸檬 fruit, mango, lemon	Pabana (banana, passion fruit, mango, lemon)	65%	55%	117	180	62	70	31	35	3	5	326	530	306	445	233	375
葡萄柚 (粉紅)	Grapefruit (pink)	55%	45%	267	370	109	135	0	0	4	5	438	710	594	795	224	425
木瓜	Papaya	65%	55%	196	270	46	55	31	35	3	5	262	455	426	565	113	255
白杏李	Passion fruit	45%	35%	379	550	111	140	0	0	5	5	726	1155	780	1105	443	755
水蜜桃 (白)	Peach (white)	65%	55%	199	270	62	70	31	35	3	5	244	440	456	595	83	225
水蜜桃 (紅)	Peach (ruby)	65%	55%	199	270	46	55	31	35	3	5	260	455	431	570	108	250
薰衣草水蜜桃 (紅)	Peach (ruby)-Lavender	65%	55%	199	280	46	55	31	35	3	5	260	445	431	585	108	235
水蜜桃 (黃)	Peach (yellow)	65%	55%	216	280	46	55	31	35	3	5	242	445	446	600	93	220
洋梨	Pear (Williams)	60%	55%	224	260	50	55	33	35	3	5	356	465	418	560	121	260
青蘋果	Apple (green)	65%	55%	187	260	46	55	31	35	3	5	190	465	411	550	128	270
大黃根	Rhubarb	60%	50%	322	410	50	60	33	40	3	5	258	485	645	815	22	185
果泥 1kg PUREE - (1kg)		奶粉 Milk Powder(g)	細砂糖 Sugar(g)	葡萄糖粉 Atomized(g)	右旋糖 Dextrose(g)	安定劑 Stabilizer(g)	水 Water(g)	沙碧糖漿 Sorbet mix(g)	水 Water(g)	奶粉 Milk Powder(g)							
摩奇多 (英國 - 澳洲) Mojito		15	100	60	30	4	235	285	145	15							

樂比水果沙碧配方

傳統慕斯配方

1. 不可使果泥提早融化，請在製作前再將果泥從冷凍庫拿出來
2. 把 1kg 的冷凍果泥切成小塊狀
3. 吉利丁泡在冰水中
4. 把 300g 的果泥與泡軟吉利丁一起加熱融化
5. 將另外 700g 的果泥融化至 5 ~ 8°C
6. 加入已添加吉利丁的果泥，然後加入細砂糖拌均
7. 與打發動物鮮奶油拌均，倒入模中即可

義大利蛋白霜配方

1. 原料：蛋白 500g 細砂糖 800g 水 160g
2. 把水和糖煮至 121°C
3. 蛋白打發時慢慢加入煮好的糖，快速攪拌至完全冷卻

TRADITIONAL RECIPE

- Do not defrost puree beforehand, but take it out from freezer just before proceeding.
- Turn it out and cut 1 kg puree block in small pieces.
- Soften gelatine in cold water.
- Take 300 g of cut puree and heat it together with the softened gelatine until it is melted.
- Take the remaining puree (700 g) and defrost it between 5°C and 8°C.
- Add the gelatine-puree mix, then sugar.
- Add whipped cream, gently incorporate in puree mixture and place in a pastry ring.

RECIPE WITH ITALIAN MERINGUE

Ingredients: Egg whites 500 g, Sugar 800 g, Water 160 g.
Mix sugar and water in a pan and cook it at 121°C.
Pour on frothy egg whites and beat up until full cooling.

PUREE - (1kg)		傳統慕斯配方			義大利蛋白霜慕斯配方		
果泥 1kg		鮮奶油 Pastry	打發 動物鮮奶油 Whipped cream	吉利丁 Gelatine	義大利蛋白霜 Meringue	打發 動物鮮奶油 Whipped cream	吉利丁 Gelatine
杏桃	Apricot	80	700	25	200	500	25
鳳梨	Pineapple	60	700	25	150	550	25
維多利亞鳳梨	Victoria Pineapple	60	700	25	150	550	25
香蕉	Banana	60	700	25	150	550	25
黑醋栗	Blackcurrant	100	1000	28	300	700	28
黑加那果醋栗	Blackcurrant noir de Bourgogne	100	1000	28	300	700	28
檸檬粉	Lemon (crushed)	50	750	26	150	600	26
檸檬	Lemon	130	1100	30	400	700	32
萊姆	Lime	150	1200	30	450	750	30
椰子	Coconut	100	800	26	200	600	26
椰子乾	Coconut - grated coconut	100	800	26	200	600	26
刺楸酒	Citrus fruit cocktail - Prickly pear - Ginger	70	650	28	200	450	28
紫熱花果	Purple fig	70	600	25	150	450	25
仙人掌	Cactus - Cio wer (prickly pear)	60	700	26	150	550	26
草莓	Strawberry	60	600	26	150	450	24
草莓薄荷	Strawberry-Basil	60	600	24	150	450	24
野生草莓	Strawberry (wild)	100	800	26	250	550	28
草莓 (無糖)	Strawberry (unsweetened)	150	600	26	250	400	24
覆盆子	Raspberry	100	800	26	300	500	26
覆盆子蔓越莓	Raspberry - Cranberry-Hibiscus	140	800	26	400	450	26
覆盆子 (無糖)	Raspberry (unsweetened)	190	800	26	420	450	26
綜合紅莓	Fruit of the forest and red fruit	80	800	26	250	550	26
芭樂	Guava	70	600	24	150	450	24
紅芭樂	Cattley Guá - va	100	750	27	200	500	27
紅石榴	Pomegranate	65	650	27	200	450	27
高櫻桃	Cherry (morello)	60	800	26	200	600	26
紅醋栗	Redcurrant	100	800	26	250	550	26
奇異果	Kiwi	100	700	26	150	550	26
荔枝	Lychee	60	700	26	150	550	26
橘子	Mandarin	80	600	25	200	400	25
芒果	Mango	80	800	26	250	550	26
茉莉花芒果	Mango-Jasmine	80	800	26	250	550	26
栗子	Chestnut	0	400	18	100	400	18
哈密瓜	Melon	80	600	24	150	450	24
高橋李	Mirabelle plum	80	600	24	150	450	24
摩奇沙	Mojito	60	800	28	250	550	28
黑莓	Blackberry	80	700	26	200	500	26
藍莓	Blueberry	80	700	26	200	500	26
檸檬	Orange	80	700	26	200	500	26
血橙	Orange (blood)	80	700	26	200	500	26
特寫水果 鳳梨、百香果、芒果、檸檬	Pabana (banana - passion fruit - mango lemon)	80	800	28	150	650	28
葡萄柚 (粉紅)	Grapefruit (pink)	100	700	26	200	500	26
木瓜	Papaya	80	650	21	250	400	21
百香果	Passion-fruit	150	1200	30	450	750	30
水蜜桃 (白)	Peach (white)	70	600	24	200	400	24
水蜜桃 (紅)	Peach (ruby)	80	700	25	250	450	25
薰衣草水蜜桃 (紅)	Peach (ruby) - Lavender	80	700	25	250	450	25
水蜜桃 (黃)	Peach (yellow)	70	600	24	200	400	24
洋梨	Pear (Williams)	80	700	25	200	500	25
青蘋果	Apple (green)	80	600	24	150	450	24
大黃苣	Rhubarb	100	600	26	350	450	26

樂比水果慕斯配方



Les fruits de l'excellence

法國樂比冷凍水果果泥
www.ravifruit.com

德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION

台北總公司	248 新北市五股區五權七路13號 7樓	電話:(02)2298-1347	傳真:(02)2298-2263
台中營業所	408 台中市南屯區工業區20路32號	電話:(04)2359-2203	傳真:(04)2359-3911
高雄營業所	807 高雄市三民區銀杉街55號	電話:(07)397-0415	傳真:(07)397-0408
新竹辦事處	300 新竹市警光路40號	電話:(03)562-2188	傳真:(03)562-2202
宜蘭辦事處	260 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話:(03)931-5823	傳真:(03)931-5818
花蓮辦事處	973 花蓮市國福街289巷168弄13號	電話:(03)854-5731	傳真:(03)854-5731
嘉義營業所	600 嘉義市育仁路432號	電話:(05)236-6298	傳真:(05)236-6297
台南辦事處	710 台南市永康區永大路一段122號	電話:(06)273-7250	傳真:(06)273-7251
香港(潤富)公司	靚塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座	電話:852-2342-6586	傳真:852-2793-4586
馬來西亞子公司	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam Tel:03-7499 3089 Fax:1700813619		
泰國辦事處	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand Tel:662-530-9886 Fax:662-530-9887		



f 德麥食品 🔍

無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 電話:0510-83774575 傳真:0510-83777471
www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

2016年2月發行量3000本(一版)