



aldi

比利時愛迪達水果餡





Index 目錄

愛迪達藍莓餡	7
愛迪達青蘋果餡 (5X5)	8
愛迪達紅櫻桃餡	9
愛迪達覆盆子餡	10
愛迪達香吉士餡	11
愛迪達草莓餡	12
愛迪達檸檬餡	13
愛迪達黑櫻桃餡	14
愛迪達森林水果餡	15
愛迪達鳳梨餡	16
愛迪達芒果餡	17
愛迪達水蜜桃餡	18
愛迪達蔓越莓餡	19
愛迪達凱喜櫻桃餡	20
愛迪達裝飾櫻桃餡	21
裝飾鏡面果膠	22
耐凍鏡面果膠	23





關懷
Care



服務
Service



品質
Quality

品牌故事

aldia

比利時愛迪達水果餡

創立於 1927 年，位於比利時的愛迪達 Aldia 公司擁有非常悠久的歷史，專業生產各類水果餡、水果罐頭和果醬，被認為是在水果產品領域的領導者之一，代表著穩定與卓越的品質。Aldia 擁有自己的實驗室，持續研發更多產品，讓世界各地的糕點廚師藉著優良的產品，享受工作樂趣。Aldia 的所有產品，都採用無菌的圓桶或容器包裝，保證產品保存約 2 年讓消費者食用的更加安心。



愛迪達水果餡的特色它們不只可作為主角，也能突顯其他食材的特色，一些水果餡更因味道濃郁即使少量也能發揮效果，愛迪達水果餡無論製作甜點、塔類、布丁類、派類慕斯及鮮奶油蛋糕類都非常適合，那充滿魅力、新鮮甜美的滋味等您來發掘。



Blueberry Filling

愛迪達藍莓餡

高濃度小藍莓，顆粒完整，色澤亮麗酸甜適當，耐烤，不爆餡變形

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



英國思康

材料名稱 (g)

(一) 思康

1. 德紐無鹽奶油 250
2. 糖粉 250
3. 鷹牌高筋麵粉 750
4. 鑽石牌低筋麵粉 500
5. 百鑽無鋁泡打粉 65
6. 鮮奶 750
7. 桂圓肉 400

製作方法：

1. 桂圓肉先用萊姆酒泡過
2. 所有材料放入攪拌鍋中，用勾狀拌至稍黏桶狀態即可
3. 鬆弛約 30 分鐘壓平，每個分割 50 克，上刷蛋黃
4. 200/190°C，約 12 分

塗醬

1. 美國 NBA 奶油起士 250
2. 細砂糖 20
3. 愛迪達藍莓餡 100

或

1. 美國 NBA 奶油起士 250
2. 細砂糖 20
3. 愛迪達香吉士餡 120
4. 桔子酒膠 10

Green Apple D'cor Filling



爸 你是我的小蘋果

愛迪達青蘋果餡 (5X5)

果粒飽滿均勻，水果果粒含量高修飾澱粉含量較少，口感脆硬 (尺寸 1x1cm)(尺寸 0.5x0.5cm)

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



材料名稱 (g)

(一) 青蘋果戚風蛋糕

1. 特寶笠果子專用麵粉240
2. 唐寧伯爵茶粉10
3. 飛雪金磚奶油150
4. 法國卡地亞動物鮮奶油150
5. 愛迪達青蘋果餡135
6. 蛋黃加全蛋262
7. 蛋白600
8. 砂糖280
9. 義大利蛋白霜粉15
10. 鹽1

(二) 蘋果卡士達餡

1. 克寧姆粉140
2. 鮮奶400
3. 法國卡地亞動物鮮奶油500
4. 蘭姆酒5
5. 愛迪達青蘋果餡450

裝飾：

1. 鑽石牌虹冠植物性鮮奶油
2. PCB 草莓紅液態可可脂
3. 翡冷翠 2 號純橄欖油
4. PCB 綠長葉 FE1

製作方法：

- 一 .2. 打成粉過篩，在與 1. 過篩
- 二 .3.4. 煮滾，加入 5. 煮滾，降溫 57 度 C 將一 . 拌入二 . 再拌入 6. 拌均備用。
- 三 .7.8.9.10. 打至 8 分發，在與上述拌均。

Red Cherry Filling



酸奶櫻桃

愛迪達紅櫻桃餡

鮮豔色澤，酸甜口感，可加熱烘烤並保持櫻桃的天然及新鮮口味

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



材料名稱 (g)

(一) 櫻桃餡

1. 愛迪達紅櫻桃餡200
2. 檸檬汁10
3. 冰鑽櫻桃酒 50%.....10

製作方法

櫻桃餡

1. 愛迪達紅櫻桃餡用均質機打碎
2. 拌入檸檬汁、櫻桃酒。

(二) 櫻桃奶油餡

1. 德麥愛迪達紅櫻桃餡100
2. 酸奶250
3. 牛奶80
4. 砂糖150
5. 檸檬汁15
6. 冰鑽櫻桃酒 50%.....15
7. 法國卡地亞動物鮮奶油150

製作方法

櫻桃奶油餡

1. 愛迪達紅櫻桃餡用均質機打碎
2. 酸奶、牛奶、檸檬汁、糖、櫻桃酒先打散。
3. 鮮奶油打發拌入櫻桃餡與酸奶內。

半盤份量：

櫻桃餡450

櫻桃奶油餡900

表面植物性鮮奶油 ...250

Raspberry Filling



覆盆子巧克力杯

愛迪達覆盆子餡

內含豐富覆盆子果粒，西點產品的最佳搭配

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



材料名稱	(g)	材料名稱	(g)	材料名稱	(g)
(一) 巧克力慕斯		(三) 覆盆子慕斯		(四) 覆盆子醬	
1. 原味慕斯粉	200	1. 原味慕斯粉	166	1. 愛迪達覆盆子餡	350
2. 牛奶	200	2. 牛奶	166	2. 飲用水	300
3. 法國卡地亞動物鮮奶油	300	3. 愛迪達覆盆子餡	200	3. 冰鑽櫻桃酒	5
4. 冰鑽菁華橙皮酒 60%	10	4. 法國卡地亞動物鮮奶油	466		
材料名稱	(g)	5. 冰鑽櫻桃酒	12		
(二) 紅糖莎布里					
1. 德紐無鹽奶油	375				
2. 紅糖	280				
3. 鹽	3				
4. 鑽石牌低筋粉	275				
5. 杏仁粉	375				
6. 肉桂粉	少許				

Orange Filling

愛迪達香吉士餡

香吉士皮薄、糖度高、水分多，內餡由整顆新鮮香吉士製成，芬芳濃郁柑橘香氣

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



紅豆牛奶布丁

材料名稱	(g)	材料名稱	(g)	材料名稱	(g)
(一) 香吉士生日蛋糕胚		(二) 布丁		(三) 紅豆牛奶	
1. 蛋白	900	1. 法國卡地亞動物鮮奶油	50	1. 煉奶	600
2. 糖	500	2. 牛奶	300	2. 十勝紅豆餡	600
3. TM2000 保濕纖維	40	3. 鑽石果凍粉	8	3. 法國卡地亞動物鮮奶油	1800
4. 翡冷翠 2 號純橄欖油	100	4. 糖	20	4. 全蛋	8 個
5. 飛雪金磚奶油	225	5. 焦糖布蕾粉	35	5. 原味慕斯粉	350
6. 愛迪達香吉士餡	300				
7. 特寶笠果子專用麵粉	400				
8. 玉米粉	30				
9. 蛋黃	500				
10. 全蛋	150				

Strawberry Filling

愛迪達草莓餡

果實略呈心形，鮮紅多汁，質地柔軟，酸甜適中營養價值高。

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



詩朵貝莉聖誕樂園

材料名稱 (g)

草莓超柔蛋糕

1. 超柔蛋糕粉	730
2. 全蛋	1000
3. 水	150
4. 樂比草莓果泥	60
5. SP- 快速 75 蛋糕乳化劑	40
6. 愛迪達草莓餡	250
7. 沙拉油	250
8. 德麥草莓碎粒	20
9. 維尼草莓果露	50
10. 草莓香精	5

草莓卡士達餡

1. 牛奶	150
2. 樂比冷凍草莓果泥	550
3. NP 卡士達粉	170
4. 卡地亞打發動物鮮奶油	250
5. 維尼草莓利口酒	20

打發卡地亞動物鮮奶油 (香堤)

1. 卡地亞動物鮮奶油	2000
2. 細砂糖	72
3. 香草精	適量

(三) 野莓子果醬

1. 樂比冷凍草莓果泥	100
2. 樂比冷凍覆盆子果泥	150
3. 樂比冷凍覆盆子果泥	100
4. 愛迪達草莓餡	200
5. 細砂糖	150
6. 雪花糖	25
7. 德麥果膠粉	13
8. 新鮮檸檬汁	20

Lemon Filling



法式檸檬塔

愛迪達檸檬餡

亮麗色澤，檸檬風味濃郁，柔軟多汁酸味強，含有豐富維他命 C，應用廣泛

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



材料名稱 (g)

(一) 甜塔皮

1. 飛雪金磚奶油500
2. 食鹽6
3. 糖粉400
4. 全蛋360
5. T55 法國專用粉1000
6. 杏仁粉400

製作方法

(一) 甜塔皮

1. 室溫奶油、鹽、糖粉拌勻加入全蛋
2. 加入麵粉、杏仁粉拌勻冷藏隔夜
3. 捏入派模中備用

(二) 杏仁餡

1. 飛雪金磚奶油450
2. 細砂糖350
3. 全蛋360
4. T55 法國專用粉100
5. 杏仁法蘭酥150
6. 杏仁粉250
7. 藍姆酒15

(二) 杏仁餡

1. 奶油、砂糖拌勻
2. 分次加入全蛋
3. 麵粉、杏仁法蘭酥、杏仁混和加入拌勻
4. 加入萊姆酒即可

(三) 組合

1. 杏仁餡擠入甜塔皮中約 5 分滿
2. 烤焙溫度上火 200°C / 下火 190°C
烤焙約 40 分鐘
3. 冷卻擠上愛迪達檸檬餡，上灑檸檬皮
刷上杏桃果膠

Black Cherry Filling

愛迪達黑櫻桃餡

不含防腐劑，內含完整櫻桃顆粒，吃得到櫻桃果粒，
味美形佳，質感細膩，果肉富有彈性。

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



黑莓香巧慕斯

材料名稱 (g)

(一) 慕斯體

1. 樂比黑莓果泥300
2. 樂比紅石榴果泥200
3. 原味慕斯粉250
4. 鮮奶200
5. 卡地亞動物鮮奶油800
6. 冰鑽櫻桃酒5
7. 愛迪達黑櫻桃餡250

(二) 香草白巧克力慕斯

1. 思高 27.8% 純白調溫小巧扣300
2. 原味慕斯粉250
3. 鮮奶400
4. 眼鏡蛇香草精5
5. 卡地亞打發動鮮800

(三) 巧克力香草海綿

1. 全蛋780
2. 蛋黃120
3. 細砂糖450
4. 日本鑽石低筋麵粉300
5. 101 可可粉90
6. 德紐無鹽奶油180
7. 鮮奶120
8. 眼鏡蛇香草精5

製作方法：

樂比黑莓果泥、樂比紅石榴果泥加鮮奶，煮滾後加入原味慕斯粉拌勻，均質備用，再加入愛迪達黑櫻桃餡，再稍微做均質降溫至 35°C，加入冰鑽櫻桃酒，最後加入打發動鮮拌勻即可灌模

Forest Fruit Filling

愛迪達森林水果餡

完整歐洲大陸原生水果：野草莓、野生藍莓、覆盆子、櫻桃等，口感果粒酸甜

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



心酸提拉米蘇

材料名稱 (g)

(一) 杏仁蛋糕酥

1. 全蛋1200
2. 糖750
3. 杏仁法蘭酥450
4. 特寶笠果子用粉750

內餡

愛迪達森林水果餡

(二) 提拉米蘇幕斯

1. 蛋黃200
2. 糖80
3. 水80
4. 提拉米蘇慕斯粉150
5. 美國 NBA 奶油起士1000
6. 法國卡地亞動物鮮奶油1000

(三) 酥波羅餅乾

1. 飛雪金磚奶油1000
2. 糖500
3. 克寧姆粉100
4. 23 餅乾粉23
5. 鑽石牌低筋粉1750
6. 香草精 (無籽)10

Pineapple Filling

愛迪達鳳梨餡

精選酸甜適口的鳳梨，色澤亮麗，鳳梨營養價值極高

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



鳳梨香柚慕斯

材料名稱 (g)

(一) 香柚海綿蛋糕

1. 全蛋600
2. 蛋黃200
3. 細砂糖 1.....350
4. 鹽2.5
5. 蛋白360
6. 細砂糖 2.....180
7. 塔塔粉5
8. 鑽石牌低筋粉300
9. 韓國香柚餡200

(二) 鳳梨餡

1. 愛迪達鳳梨餡530
2. 德麥芒果果泥100
3. 紅糖35
4. 檸檬汁1 個
5. 香草棒1 支
6. 金牌吉利丁48

NP Mango Filling

NP 愛迪達芒果餡

濃郁芒果香味，色澤金黃亮麗，營養價值極高不含防腐劑

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



芒果杏仁塔



材料名稱	(g)	材料名稱	(g)	材料名稱	(g)
(一) 金棗杏仁餡		(二) 芒果慕斯		(三) 莎布蕾塔皮	
1. 杏仁法蘭酥粉	500	1. 愛迪達芒果餡	280	1. 飛雪金磚奶油	400
2. 飛雪金磚奶油	200	2. 檸檬汁	10	2. 細砂糖	220
3. 全蛋	4 個	3. 金牌吉利丁塊	72	3. 糖粉	100
4. 荷麥蜂蜜金棗	100	4. 冰鑽桔子酒	10	4. 鹽	5
		5. 義大利蛋白霜	60	5. 蛋黃	70
		6. 法國卡地亞動物鮮奶油	300	6. 杏仁粉	200
				7. T55 法國比賽專用粉	430
				8. 23 餅乾粉	25

Peach Filling



蜜桃吐司

愛迪達水蜜桃餡

自然熟成的水蜜桃，果肉厚汁多甜香氣濃厚，入口滑潤無渣，多汁帶有淡淡香味。

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



材料名稱 (g)

(一) 本種

1. 鷹牌高筋麵粉1000
2. 細砂糖120
3. 食鹽15
4. 第三代改良劑5
5. 全蛋100
6. 伯爵棕色酵母10
7. 鑽石牌烘焙鮮奶油50
8. 飛雪金磚奶油300
9. 天然老麵600
10. 冰水60

內餡製作方法：

1. 卡士達粉300
2. 鮮奶1000
3. 水蜜桃丁300
4. 愛迪達水蜜桃餡300

Cranberry Filling



心動奇蹟

愛迪達蔓越莓餡

蔓越莓果肉含特殊酵素，含多種有機酸，酸酸甜甜的蔓越莓，新鮮亮紅色澤。

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



材料名稱 (g)

(一) 香草蛋糕

1. 蛋白	2000
2. 細砂糖	800
3. 塔塔粉	15
4. 沙拉油	450
5. 德紐無鹽奶油	225
6. 水	450
7. 日本鑽石低筋粉	750
8. 玉米粉	150
9. 奶香粉	15
10. 眼鏡蛇香草精	10
11. 蛋黃	1000
12. TM2000 德麥保濕纖維	160

內餡 1

1. 愛迪達蔓越莓餡

內餡 2

1. 克寧姆粉	170
2. 卡地亞動物鮮奶油	600
3. 鮮奶	400
4. 熱帶水果餡	500
5. 冰鑽橘子酒 40%	60

Kirsch Cherry Filling

愛迪達凱喜櫻桃餡

選用高品質櫻桃精製而成，產品為稠狀的餡料，酸甜適中帶有酒香，適用經典黑森林蛋糕

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



Fruit Topping Cherry

愛迪達裝飾櫻桃餡

精選優質櫻桃，口感極佳，水果香味濃郁，色澤亮麗，
顆粒完整

- 產地：比利時
- 應用：麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、派類、塔類、
奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce
- 規格：850 公克 / 罐 x12 罐 / 箱
- 保存期限：24 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



Cold Miroir Neutral Glaze

裝飾鏡面果膠

免煮即可刷飾、淋面水果及起士蛋糕表面，保持產品新鮮光亮，透明度高可使鮮奶油具可塑性並防止產品分裂老化

- 產地：比利時
- 應用：表面刷飾、淋面水果起士蛋糕等
- 規格：7 公斤 / 桶
- 保存期限：12 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



愛火

(一) 莓果淋面

- | | |
|------------|-----|
| 1. 樂比草莓果泥 | 150 |
| 2. 樂比覆盆子果泥 | 150 |
| 3. 樂比黑醋栗果泥 | 35 |
| 4. 樂比檸檬果泥 | 15 |
| 5. 裝飾鏡面果膠 | 300 |
| 6. 吉利丁塊 | 40 |

(二) 慕斯淋面

- | | |
|-----------|------|
| 1. 原味慕斯粉 | 500 |
| 2. 熱水 | 1000 |
| 3. 裝飾鏡面果膠 | 500 |

(三) 紅櫻桃淋面

- | | |
|------------|-----|
| 1. 愛迪達紅櫻桃餡 | 400 |
| 2. 水 | 150 |
| 3. 吉利丁塊 | 60 |
| 4. 裝飾鏡面果膠 | 300 |
| 6. 吉利丁塊 | 40 |

做法：

1. 水加熱至 60°C 加入吉利丁塊
2. 拌入紅櫻桃餡
3. 拌入裝飾鏡面果膠

Piping Neutral Glaze



深黑巧克力

耐凍鏡面果膠

免煮即可刷飾、淋面水果及起士蛋糕表面，保持產品新鮮光亮，透明度高可使鮮奶油具可塑性並防止產品分裂老化

- 產地：比利時
- 應用：表面刷飾、淋面水果起士蛋糕等
- 規格：7 公斤 / 桶
- 保存期限：12 個月
- 保存方式：陰涼乾燥處 25°C 以下



（一）巧克力淋面

1. 絲博頂級深黑鈕扣800
2. 嘉麗寶 100% 純苦巧克力鈕釦200
3. 法國卡地亞動物鮮奶油800
4. 糖210
5. 愛迪達耐凍鏡面果膠150

（二）咖啡色淋面

1. 熱水300
2. 原味慕斯粉250
3. M85 麥芽糖225
4. 瑞士蓮 37% 牛奶鈕扣100
5. 嘉麗寶 70% 頂級苦甜巧克力鈕扣 200
6. 愛迪達耐凍鏡面果膠150

（三）愛迪達水果餡淋面

1. 愛迪達水果餡400
2. 水150
3. 吉利丁粉 1:5 的水60
4. 德麥杏桃果膠200
6. 愛迪達耐凍鏡面果膠40

做法：

1. 水、杏桃果膠，耐凍煮至溶解泡入吉利丁
2. 拌入愛迪達水果餡，降溫 20 度 C 即可淋面



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 嘉義市育人路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	觀塘鴻圖道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		



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