



萊思克



法國AOP產區認證奶油

Charentes-Poitou PDO

夏朗德 - 伯瓦圖



TEHMAG FOODS CORPORATION

傳統的風味



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為牛隻糧食之一，牛奶中的乳脂肪含量穩定。萊思克的乳製品，被公認為全年品質穩定，而贏得AOP(原產區保護認證)的認證。

風格獨特的產品



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)

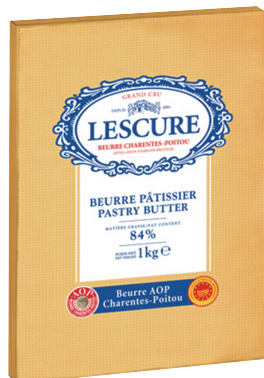
LESCURE Butter block

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



• 無鹽10g



• 有鹽10g

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) **需預訂**

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。

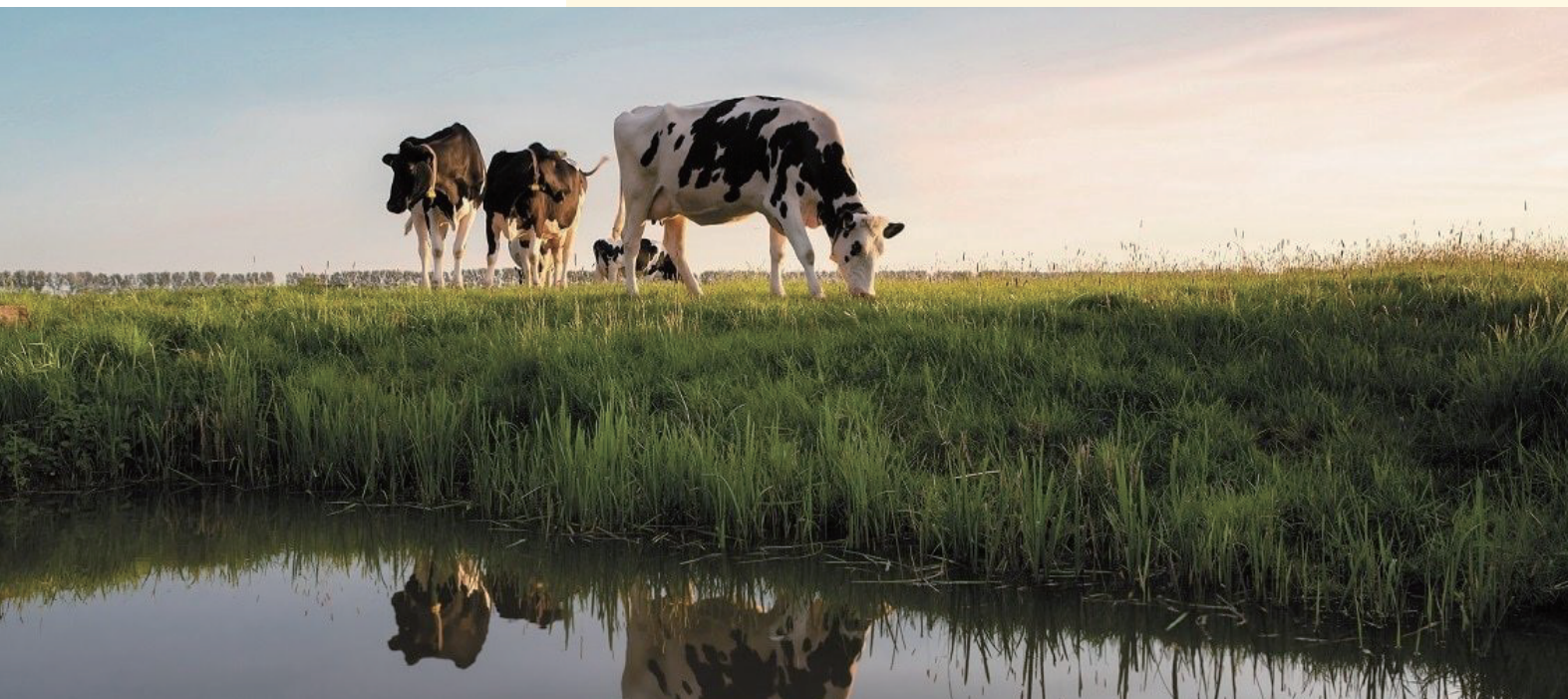
法國萊思克 - AOP迷你發酵奶油 (無鹽/有鹽)

LESCURE Unsalted/salted butter Micro portion

EEV80301 無鹽 10公克x100個x6盒/箱 冷凍可保存12個月(未拆封) **需預訂**

EEV80302 有鹽 10公克x100個x6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



AOP認證：道地真實與品質的保證



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

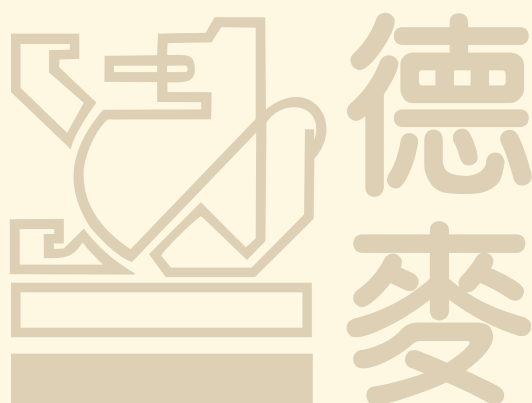
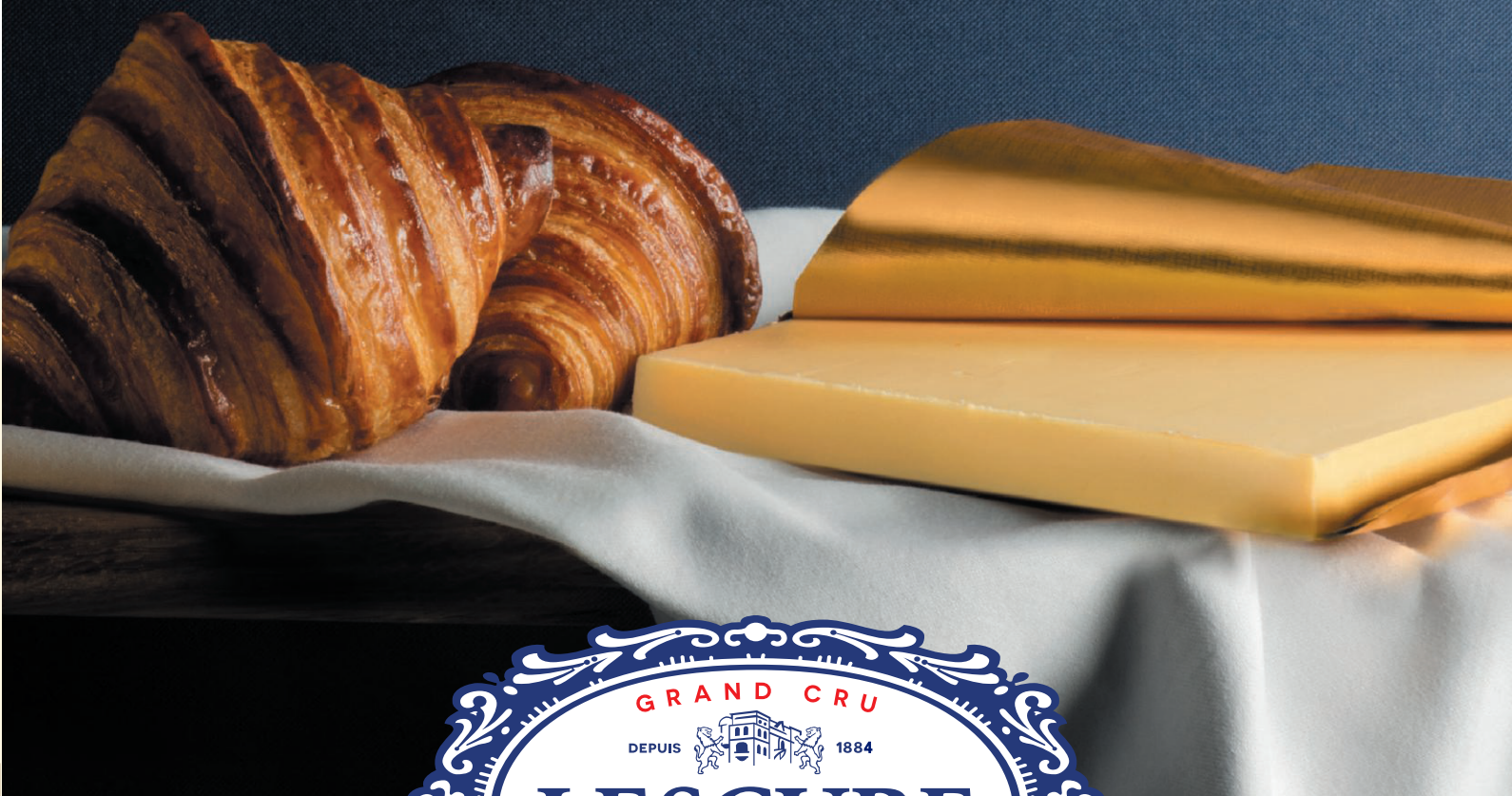
絕對禁止添加劑

- 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。





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

2021.03