



Zeelandia

台 灣 芝 蘭 雅



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



台灣芝蘭雅

多年來，Zeelandia的產品在台灣業界深獲青睞也廣受好評，致力於提升烘焙業界的水準。

Zeelandia有一百多年的生產原物料經驗，產品銷往世界50多個國家，在英國、加拿大、巴西、印度、西班牙等地都設有分公司，近年來也通過了ISO9001與HACCP的專業食品認證。

身為歐洲最大的烘焙原料製造商之一的Zeelandia，為求品質和供貨穩定，生產設備早在多年前全部電腦化，並不斷精進自己，設有專業人員專攻研發和改良，持續為烘焙業推出創意和健康的產品。





Index.

4

脫模油

卡洛烤盤油

卡烈600烤盤油

噴效烤盤油

德麥專業麵糰分割油

6

麵包機能粉

雜糧麵包粉

多穀物麵包粉

全麥麥香粉

預煮穀粒

維康維他命麵包粉

葵花麵包粉

裸麥麵包粉

陽光玉米麵包粉

黃金起士風味麵包粉

裝飾玉米粒

10

麵包改良劑

冷凍麵糰麵包粉

A-800烘焙王改良劑

第三代改良劑

12

油脂類

樂透乳化油脂

13

糕點

超柔蛋糕粉

SP-快速75蛋糕乳化劑

NP卡士達粉

克寧姆粉

格斯粉

泡芙餡專用粉

皇家防潮糖粉

(荷蘭)義大利蛋白霜

提拉米蘇慕斯粉

原味慕斯粉

焦糖布蕾粉

造型翻糖

鑽石杏桃風味果膠

蘭姆葡萄餡

香草精

摩卡濃縮醬

檸檬香精

脫模油

荷蘭Zeelandia團隊多年專業的經驗，研發出多種類型的脫模油，符合各類需求。每樣產品都方便操作，具有良好的釋放性，衛生且穩定。除了桶裝，也有噴霧式的罐裝烤盤油，另有專門搭配機器使用的分割油，使您操作上更是順手，絕對是您的最佳選擇！



卡洛烤盤油 Carlo.

植物油為基底。吐司著色均勻，爐內膨脹佳，白色油體肉眼易判斷，使用量少省成本，無油煙是人體健康首選。

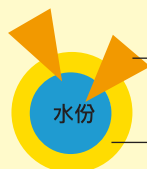
品號 AZL10201
規格 15公升/桶

優點

- (1) 70度以下均可噴撒，可附著在吐司烤模。
- (2) 大量生產者的福音，吐司烤模可以馬上再使用，不用花時間等待吐司烤模冷卻。
- (3) 它牌油脂容易滑落至烤模底部，造成烤焙時會產生大量油煙，油煙會造成肺部的傷害。
- (4) 不會產生飛霧，工作場所永保乾淨。
- (5) 烤模邊不易產生焦碳化，永保烤模乾淨清潔。
- (6) 成分細緻可均勻噴灑在烤模上，節省成本，每條標準吐司烤模(只需1公克)。

卡洛烤盤油烤焙時產生的蒸汽，還可以...

- (1) 產品體積可因澱粉糊化而達到表皮較薄之效果。
- (2) 因澱粉糊化而產生吐司的特殊香味，有如蒸汽在法國麵包的作用，增加產品的香氣。
- (3) 因起煙點在230度，烘烤時不易產生煙霧，最環保的長年暢銷品。



水份蒸發製造特殊效果

油層裂開後在烤模形成保護膜





卡烈600烤盤油 Carlex 600 C.

植物油為基底。易噴灑在西點模具，只需用空氣槍清潔烤模，好清理，不焦化，工廠的最佳選擇。

品號 AZL101A1
規格 15公升/桶



噴效烤盤油 Carlex Spray.

植物油為基底，噴式好操作。不產生焦黑油垢，好清理好脫模，不塞孔，無油煙為人體健康首選。

品號 AZL103
規格 600毫升x 6罐/箱



德麥專業麵糰分割油 Ovam 25.

植物油為基底，適合各款分割、滾圓機及機器潤滑。

產品特色

1. 100% 植物油——非市面上礦物油
2. 不會氧化——不會產生油耗味
3. 比使用礦物油用量少——大幅減低成本
4. 無膠質成分——不會黏在分割缸上

品號 AZL151
規格 15公升/桶



麵包機能粉





雜糧麵包粉

Gist Multi.

較傳統製法節省約一半的時間，比市面其他產品可減少約10%的添加量，融合荷蘭烘焙專家的經驗，使您輕易做出高品質的麵包。含有亞麻籽、玉米碎粒、葵花籽、燕麥等優質成分，成品口感層次豐富，並帶有香甜的麥香味。

品號 AZL206
規格 5公斤/箱

品號 AZL206A
規格 10公斤/袋



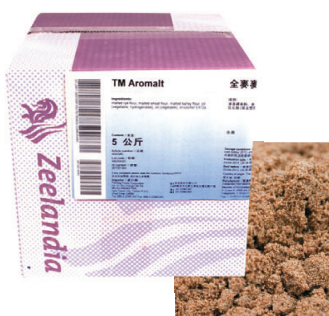
多穀物麵包粉

Panoplus Light.

麥香風味，含13種穀類穀物營養價值高，另有磷、鐵、纖維素等多種對人體有益的成分。添加10-25%即可增加產品豐富性。

品號 AZL211
規格 5公斤/箱

品號 AZL211A
規格 25公斤/袋



全麥麥香粉

TM Aromalt.

使用天然麥芽焙製，以及高品質的裸麥研磨而成，麥芽比例為小麥的1/50，加入後可提高麵糰的含水量，成品帶有濃郁麥香味。

品號 AZL205
規格 5公斤/箱

品號 AZL205A
規格 25公斤/袋





預煮穀粒

Panoplus Boiled G ands.

運用生物科技方式製作出的全熟軟化穀粒，簡短製作時程，加入後的成品香氣更濃，口感層次更豐富，穀粒中富含多種維他命及礦物質。

品號 AZL216A
規格 5公斤X3包/箱



維康維他命麵包粉

Vikorn 20/80.

第一個有國家認證書的麵包粉，富含鐵質及維他命B1,B2,B12，最能吸引健康意識的消費者，成品咬感豐富，Q中帶勁。

品號 AZL903
規格 5公斤/箱

品號 AZL903B
規格 20公斤/袋



葵花麵包粉

Sunflower Mixes.

經典的穀物麵包，葵花籽有豐富的維生素E、油脂、澱粉、鈣、磷等。還有抗衰老、軟化血管、防癌功效。

品號 AZL209
規格 5公斤/箱

品號 AZL209A
規格 25公斤/袋



裸麥麵包粉

Yeast Rye mix.

味道強烈，對麵粉用量5-20%，可做出具有嚼勁、組織綿密的麵包，含有裸麥獨特風味。

品號 AZL210
規格 5公斤/箱

品號 AZL210B
規格 20公斤/袋





陽光玉米麵包粉 Mais Mix.

無添加人工色素·內含葵花籽玉米粒·適用於塑造各式產品·獨特的口感·增加產品價值。

品號 AZL208
規格 5公斤/箱

品號 AZL208A
規格 15公斤/袋



黃金起士風味麵包粉 Max Special.

製作起士風味麵包。

品號 AZL215
規格 5公斤/箱



裝飾玉米粒 Maize Decoration.

非基因改造，金黃色甜玉米·適合硬、軟式麵包裝飾，賣相佳。

品號 AZL301
規格 500g/包

品號 AZL301A
規格 10公斤/袋



麵包改良劑





冷凍麵糰預拌粉(凍固) Frozen Dough Bread Mix.

冷凍麵糰專用。增加麵糰吸水性，保持產品新鮮，增進小麥麩質的延展性。
建議用量:對麵粉1-2%

品號 AZL003
規格 5公斤/箱

品號 AZL003A
規格 15公斤/袋



A-800烘焙王改良劑 Bonpano Krokant.

適用於製作法國及歐式麵包類型，表皮薄脆有光澤、提高穩定性，增加烘焙彈性(含酵素)。建議用量:對麵粉1-3%

品號 AZL001
規格 5公斤/箱

品號 AZL004A
規格 25公斤/袋



第三代改良劑 Gamma Super 2603 P1.

發酵力道強，用量只需它牌的一半，維他命C含量高，可強化麵筋使麵包組織細緻，增加麵糰吸水性，保持產品新鮮，增進小麥麩質的延展性。建議用量: 對麵粉1%

品號 AZL001
規格 5公斤/箱

油脂類



樂透乳化油脂

Luctor.

能充分油水結合，降低攪拌麵糰時間，烘焙時水分不流失，抗老化及保濕效果佳，切吐司不掉屑，無味配方，讓產品風味不受影響。建議用量: 對麵粉3-10%

品號 AZL002C
規格 5公斤/桶

品號 AZL002B
規格 25公斤/桶



糕點



超柔蛋糕粉

Tm Chiffon Cake Mixes

免分蛋操作簡易，產品可常溫或冷藏銷售，口感俱備海綿的細緻及戚風的彈性、鬆軟滑潤。

品號 B00063
規格 10公斤/箱



SP-快速75蛋糕乳化劑

Quick 75.

方便即時可用的乳化劑，使製品有良好的膨脹力，組織綿密、具強力保濕性，延長產品壽命，不含化學藥劑味道。

品號 BZL201
規格 5公斤/桶

品號 BZL201A
規格 10公斤/桶



NP卡士達粉 NP Custard.

甜麵包及甜點烘焙專用，操作方便易溶，不含防腐劑，帶有淡淡香草味。

品號 AZL202A
規格 5公斤/箱

品號 AZL202B
規格 25公斤/袋





克寧姆粉 Custido.

口感滑順，奶香味濃郁，只要加入牛奶即可輕鬆做出濃郁卡士達醬。

品號 AZL201
規格 5公斤/箱

品號 AZL201A
規格 25公斤/袋



格斯粉 TM Vanilla Cream.

濃郁鮮奶油香味，化口性極佳，適合各式精緻西點及特色麵包內餡使用。

品號 AZL203A
規格 5公斤/箱

品號 AZL203
規格 25公斤/袋



泡芙餡專用粉 Cream Puff Custard Filling Powder

省去煮泡芙餡繁雜過程，快速且方便製作各種口味的泡芙餡，創新研發，輕鬆做出酥脆爽口的泡芙，泡芙烤出來香、酥、脆，沒有餡都好吃可應用各式特色商品。

品號 AZL202
規格 5公斤/箱



皇家防潮糖粉 TM Sugar Powder.

抗潮性高，不易潮濕，長久保存產品雪白亮麗，品質穩定。

品號 AZL302D
規格 1公斤/包 5包/箱

品號 AZL302C
規格 12.5公斤/袋



(荷蘭)義大利蛋白霜 TM Bianca.

可應用在牛軋糖、馬卡龍製作使用，無新鮮蛋白生菌數的問題，讓產品更加穩定，並節省許多製作時間。

品號 AZL305
規格 1公斤/包

品號 AZL305A
規格 6公斤/箱





提拉米蘇慕斯粉 Zeelan Tiramisu.

風味與新鮮馬斯卡彭起士相同，不需另外再加入雞蛋，簡易操作，讓您安心快速即可享用。

品號 BZL003A
規格 500公克 x 16包/箱



原味慕斯粉 Zee Neutral.

用於製作蛋奶醬及慕斯，可配合果泥或濃縮果醬，變化慕斯口味，不需另外再加入雞蛋，成品口感綿密Q彈。操作簡易品質穩定，方便大量生產，成品放置冷凍或冷藏即可保存，耗材成本可大幅降低。

品號 BZL001
規格 500公克 x 16包/箱



焦糖布蕾粉 Crème Brûlée.

風味自然，操作簡單，不需烘烤即可做出法式布蕾點心，也可做為蛋糕夾餡。焦糖布蕾粉所製作的布丁耐凍，比一般布丁的風味更佳。

品號 BZL104
規格 5公斤/箱

品號 BZL104A
規格 20公斤/袋





造型翻糖

Decor Icing White.

荷蘭原裝進口塑型糖，光滑細緻，可塑性強，彈性好，乾燥後的成品堅硬牢固。

品號 BZL331B
規格 2.5公斤x3片/箱



鑽石杏桃風味果膠

TM Paletta.

高品質的果膠加水煮滾後，直接抹在水果表面，凝結迅速，具保濕效果，可重覆加熱使用。

品號 BZL301
規格 6公斤/桶



蘭姆葡萄餡

Fruitful Rum/Raisin.

特殊的蘭姆葡萄香味，採用上選白葡萄，果粒含量高達70%，料好實在，香醇可口，微酸帶甜，可烘焙用。

品號 CZL103
規格 6公斤/桶





香草精 Flavour Vanilla.

適用於各式西點蛋糕、慕斯及餅乾，使產品產生特殊香味。

品號 HZL05
規格 1公升x 6罐/箱



摩卡濃縮醬 Araba Mocca.

濃郁的摩卡味，增添絕妙口感風味。

品號 HZL07A
規格 1公升x 6罐/箱



檸檬香精 Flavour Citron.

減去壓榨檸檬汁的時間，添加量只需一點點，就能擁有檸檬的淡雅清香味。

品號 HZL04
規格 1公升x 6罐/箱



keep**exploring.**



德麥

TEHMAG FOODS CORPORATION

德麥食品



股票代號
1264

台北總公司	248018 新北市五股區五權五路31號	電話：02-2298-1347	傳真：02-2298-2263
台中營業所	408019 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	807069 高雄市三民區銀杉街55號	電話：07-397-0415	傳真：07-397-0408
宜蘭辦事處	260010 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話：03-931-5823	傳真：03-931-5818
花東辦事處	971064 花蓮縣新城鄉花師街15號	電話：03-824-6923	傳真：03-824-6023
新竹辦事處	300028 新竹市北區警光路40號	電話：03-523-3068	傳真：03-523-3013
嘉義營業所	600080 嘉義市西區育仁路432號	電話：05-236-6298	傳真：05-236-6297
台南辦事處	710024 台南市永康區永大路一段122號	電話：06-273-7250	傳真：06-273-7251
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：+86-0510-8377-4575	傳真：+86-0510-8377-7471
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:+60-3-74993089	FAX:+60-1700813619
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	M: +1 626 327 3458	eric.lin@tehmag.com.tw
印尼子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420	T: (+62 21) 64719599	M: +62 81286357475
		albert@tehmag.com.tw	
http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw			