



2021⁺ 慶中秋

德麥特製餡料

MID AUTUMN FESTIVAL

德麥特製餡料

德麥特製紅豆餡	1
黃金柚子餡 / 紅心芭樂檸檬餡 / 蔥酥鹹蛋黃餡 / 香菇剝皮辣椒雞絲餡	2
菜脯米餡 / 梅干菜餡 / 陳皮烏豆沙餡 / 洛神花紅茶餡	3
檸檬月餅餡 / 嘉麗寶深黑巧克力餡 / 頂級土鳳梨餡 / 土鳳梨餡	4
八卦山土鳳梨餡 / 頂級冬瓜鳳梨醬 / 咖哩月餅餡 / 寒天鳳梨餡	5
純綠豆沙 / 奶油綠豆沙 / 芋頭酥豆餡 / 餅用顆粒芋泥	6
京皇酥(餡) / 京皇酥(皮) / 德麥蓮蓉餡 / 桂花核桃餡	7
干貝 XO 餡 / 客家擂茶月餅餡 / 黑糖桂圓月餅餡 / 頂級棗泥餡	8
德麥桃山皮(原味) / 顆粒芒果餡 / 烏豆沙餡 / 洛神花餡	9
蘭陽金棗餡 / 芒果餡 / 金桔月餅餡 / 酒釀蔓越莓餡	10
草莓優格餡 / 白雪乳酪餡 / 巴黎焦糖栗子餡 / 伯爵奶茶月餅餡	11
和風抹茶月餅餡 / 港式月餅糖漿 / 調和鹹蛋黃 Q 心 / 起司素蛋黃	12

**耐烤
不爆餡**
穩定好操作

I0607



德麥特製紅豆餡

取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油，經由繁瑣製程而成！甜而不膩的特製紅豆餡再加上耐烤不爆餡就是它獨有的標誌。（奶素）



德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，而且風味絕佳，更有安全保證，絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！

I0609

I08034



黃金柚子餡

嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。(純素)

蔥酥鹹蛋黃餡

搭配來自台灣的蔥酥、鹹蛋黃混入法國無水奶黃調合成黃金比例口感鹹甜好入口。(蛋奶素 / 五辛素)

I00610

I08035



紅心芭樂檸檬餡

使用台灣知名紅心芭樂製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口感，搭任何餅皮都非常適合。(純素)

香菇剝皮辣椒雞絲餡

加入產製美國進口優質雞胸肉及台灣再地農產香菇及加工剝皮辣椒展現道地台式風味。(葷)

I0740



菜脯米餡

刨絲的白蘿蔔經風乾後，呈現天然脆甜的口感，無論搭上哪種食材，皆能為食物增加多一層的豐富感。

I08028



陳皮烏豆沙餡

遵循古法製成的烏豆沙餡，散發著濃郁清甜的純紅豆香，搭配上香氣醇厚甘甜的陳皮乾，令人回味無窮。

I0741



梅干菜餡

太陽曝曬後的梅干菜，流露出香甜甘酸的風味，挑起你味覺的感動，令人忍不住一口接一口吃下去。

I08029



洛神花紅茶餡

精選上等洛神花，搭配著清甜不膩的紅茶餡，富有層次感的口味，令人齒頰生香。



I08021



檸檬月餅餡

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。

I08101



頂級土鳳梨餡

特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。（純素）

I08013



嘉麗寶深黑巧克力餡

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。（蛋奶素）

I02011



土鳳梨餡

嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。（奶素）

I0401(5斤) / I02013(25斤)



八卦山土鳳梨餡

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。(純素)

I08017



咖哩月餅餡

以特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。(葷)

I0306



頂級冬瓜鳳梨醬

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。(奶素)

I0202



寒天鳳梨餡

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。(奶素)



I0737



純綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(純素)

I0301



芋頭酥豆餡

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(純素)

I0716



奶油綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(奶素)

I0736



餅用顆粒芋泥

特選富有盛名的芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(純素)

I0001



京皇酥(餡)

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。(蛋奶素)

I08007



德麥蓮蓉餡

選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜。(純素)

I0002



京皇酥(皮)

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。

I08006



桂花核桃餡

以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息。(純素)



I08015

I0710



干貝 XO 餡

精選上等干貝與蝦米，以特調 XO 醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味
以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。(葷)

黑糖桂圓月餅餡

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。(純素)

I0705

I08018



客家擂茶月餅餡

特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味。(純素)

頂級棗泥餡

精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口。(純素)

I08008



德麥桃山皮 (原味)

嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小時，色澤亮麗，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳。(蛋奶素)

I080112A



低糖烏豆沙餡

濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，色香味俱全，完美再現懷念的古早味。(純素)

I08002



顆粒芒果餡

以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感。(純素)

I08004



洛神花餡

洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。(純素)



I08003



蘭陽金棗餡

從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味。(純素)

I0701



金桔月餅餡

精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔。(純素)

I08001



芒果餡

以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。(純素)

I0729



酒釀蔓越莓餡

精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感。

I08005



草莓優格餡

精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，形成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛。(奶素)

I08010



巴黎焦糖栗子餡

精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感。(純素)

I08209



白雪乳酪餡

選用頂級的美國 NBA 起士，精製而成的特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度更能引發食慾。(奶素)

I0715



伯爵奶茶月餅餡

嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊園風情。(奶素)



I10102



和風抹茶月餅餡

將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。(純素)

I101201 (15克) / I101202 (20克)



調和鹹蛋黃 Q 心

外層口感 Q 彈，內層蛋黃綿密、滑順爽口，可增添產品層次感，經烘焙後，外層麻糬不會老化。(20粒/盒; 20盒/箱) 需冷凍 (奶素)

I1003



港式月餅糖漿

風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。(純素)

I1011



起司素蛋黃

鹹味適中、不退色、不龜裂、軟 Q (30個/盒; 24盒/箱) 需冷凍 (奶素)

追
蹤
我
們



德麥 FB



德麥 IG



德麥 YT



M I D A U T U M N F E S T I V A L



德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

<http://www.tehmag.com.tw>

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw

台北總公司 248018 新北市五股區五權五路31號
台中營業所 408019 台中市南屯區工業區20路32號
高雄營業所 807069 高雄市三民區銀杉街55號
宜蘭辦事處 260010 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號
花東辦事處 971064 花蓮縣新城鄉花師街15號
新竹辦事處 300028 新竹市北區警光路40號
嘉義營業所 600080 嘉義市西區育仁路432號
台南辦事處 710024 台南市永康區永大路一段122號
無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號
香港(潤富)公司 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
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

電話：02-2298-1347

傳真：02-2298-2263

電話：04-2359-2203

傳真：04-2359-3911

電話：07-397-0415

傳真：07-397-0408

電話：03-931-5823

傳真：03-931-5818

電話：03-824-6923

傳真：03-824-6023

電話：03-523-3068

傳真：03-523-3013

電話：05-236-6298

傳真：05-236-6297

電話：06-273-7250

傳真：06-273-7251

電話：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471

電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586