



BELGIUM 1911

更好的

最優質的比利時巧克力

嘉麗寶100多年來與全球手製工匠們及師傅們的合作, 一直致力於研發更好的巧克力產品;

如今,我們能夠提供最優質的比利時巧克力, 以利師傅們創造嶄新的烘焙世紀。



精心挑選100%可追溯源且可持續供應的西非可可豆。



風味均衡,廣受師傅喜愛。



便利且良好的操作性,經眾多師傅肯定。

CALLEBAUT.COM/INPURSUITOFBETTER

#CALLEBAUT F D 6











嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣

Ruby chocolate callet DCB238/2.5公斤/包,4包/箱

全世界第四種巧克力的誕生!可可含量 32.8%,產區:巴西、厄瓜多爾、象牙海岸, 純天然的粉紅色澤,擁有莓果清香且甘美 滑順的口感。

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|--------|
| 43% | 32.8% | 30.2% | 20.36% |



嘉麗寶草莓風味巧克力鈕扣

Strawberry-coloured and flavoured chocolate callet

DCB231/2.5公斤/包,4包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|-------|-------|-------|
| 45.5% | 27.2% | 35.6% | 22.4% |

清爽草莓風味的巧克力,來自比利時調溫巧克力,可可含量為35.8%,草莓季時提昇味蕾上的享受。



嘉麗寶黃金巧克力鈕扣

Gold chocolate callet

DCB237/2.5公斤/包,4包/箱

|)CD231/2.5 A/1 / C , T C / 1/2 | | | | | |
|--------------------------------|-------|-------|-------|--|--|
| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 | | |
| 29% | 30.4% | 37.1% | 28.3% | | |

海鹽太妃焦糖風味,可可含量為30.4%,白巧克力融化後呈現美麗的焦糖琥珀,純色呈現,適合做於表層淋面、慕斯、甘納許。



嘉麗寶 70% 聖多美巧扣

70% Saothome Dark couverture chocolate callet

DCB290/2.5公斤/包,4包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|------|-------|------|
| 27% | 70% | 38.9% | |

單一聖多美普林西比產區,擁有豐富紅色覆盆子 果香,黃色水果風味,使用阿門羅納多可可豆種 制作。



嘉麗寶67.4%馬達加斯加巧扣

67.4% Madagascar Dark couverture chocolate callet

DCB291/2.5公斤/包,4包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|-------|------|------|
| 29.5% | 67.4% | 39% | |

單一馬達加斯加產區,擁有紅色覆盆子果香,香蕉、杏桃風味,使用克里奧羅、佛里斯特羅和全球 15% 產量的千里達可可豆種製作。



嘉麗寶 100% 純苦巧扣

100% Cocoa mass callet DCB221/2.5公斤/包,4包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|------|------|------|
| | 100% | 53% | |

可可含量 100% ,純苦黑巧克力,適用於調整巧克力的甜度與純度。



嘉麗寶 80% 調溫苦甜巧扣

80% Dark couverture chocolate callet DCB226/2.5公斤/包,8包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|------|-------|------|
| 16% | 80% | 43.5% | |

可可含量 80% ,純苦黑巧克力,適用於調整巧克力的甜度與純度。



嘉麗寶 70.5% 調溫苦甜巧扣

70.5% Dark couverture chocolate callet

DCB222/2.5公斤/包,8包/箱 DCB222A/10公斤/包,2包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|------|
| 26% | 70.5% | 38.4% | |

可可含量最高 70.5% 純苦巧克力,口感醇滑。



嘉麗寶 70.1% 頂級調溫巧扣

70.1% Dark couverture chocolate callet

DCB227/10公斤/包,2包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|------|
| 26% | 70.1% | 41.8% | |

可可含量最高 70.1% 純苦巧克力,流動性佳,適用於披覆、手製巧克力與裝飾片使用。



嘉麗寶 60.1% 調溫苦甜巧扣

60.1% Dark couverture chocolate callet

DCB223/10公斤/包,2包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|------|
| 37% | 60.1% | 37.8% | |

可可含量最高 60.1% 純苦巧克力,口感濃郁尾韻十足,苦甜適中適合搭配不同巧克力%及食材。



嘉麗寶 57.9% 調溫披覆用巧扣

57.9% Dark couverture chocolate callet

DCB2251/2.5公斤/包,8包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|------|
| 40% | 57.9% | 38.3% | |

可可含量最高 57.9% 純苦巧克力,流動性佳,適用於披覆、手製巧克力與裝飾片使用。



嘉麗寶 54.5% 調溫苦甜巧扣

54.5% Dark couverture chocolate callet DCB224/2.5公斤/包,8包/箱 DCB224A/10公斤/包,2包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|------|
| 43% | 54.5% | 36.1% | |

可可含量最高至 54.5% 純苦巧克力,加上清新香草味道,口感均衡。



嘉麗寶 40.7% 調溫牛奶巧扣

40.7% Milk couverture chocolate callet

DCB202/2.5公斤/包,8包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|-------|
| 36% | 40.7% | 36.3% | 19.4% |

牛奶巧克力可可含量 40.7%,香濃適中,甜度事宜。



嘉麗寶 33.6% 調溫牛奶巧扣

嘉麗寶巧克力產品

33.6% Milk couverture chocolate callet

DCB201/2.5公斤/包,8包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|-------|
| 42% | 33.6% | 36.2% | 20.8% |

牛奶巧克力可可含量 33.6%,最佳比例,口感滑順、入口即化。



嘉麗寶 32% 絲絨純白巧扣

32% Velvet White chocolate callet DCB212A/2.5公斤/包,8包/箱 DCB212B/10公斤/包,2包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|------|------|-------|
| 42.5% | | 40% | 22.3% |

純白巧克力可可含量 32%,甜度較低,呈現絲絨 潔白,入口滑順。



嘉麗寶 28% 純白巧扣

28% White chocolate callet DCB211/2.5公斤/包,8包/箱 DCB211A/10公斤/包,2包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|------|-------|------|
| 46.5% | | 35.8% | 22% |

白巧克力可可含量 28%,香醇牛奶和奶油口味,帶有清香香草氣息。





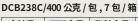
嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣

Ruby chocolate callet

全世界第四種巧克力的誕生!

產區:巴西、厄瓜多爾、象牙海岸,純天然的粉紅

色澤,擁有莓果清香且甘美滑順的口感。



| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|-------|-------|-------|
| 35.5% | 33.6% | 35.9% | 28.4% |



嘉麗寶 28% 純白巧扣

28% White chocolate callet

DCB211C/400公克/包,7包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|------|-------|------|
| 46.5% | | 35.8% | 22% |

白巧克力可可含量 28%,香醇牛奶和奶油口味,帶有清香香草氣息。



嘉麗寶 70.5% 調溫苦甜巧扣

70.5% Dark couverture chocolate callet

DCB222C/400公克/包,7包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|------|
| 26% | 70.5% | 38.4% | |

可可含量最高 70.5% 純苦巧克力,口感醇滑。



嘉麗寶 54.5% 調溫苦甜巧扣

54.5% Dark couverture chocolate callet

DCB224C/400公克/包,7包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|-------|------|
| 43% | 54.5% | 36.1% | |

可可含量最高至 54.5% 純苦巧克力,加上清新香草味道,口感均衡。



嘉麗寶 33.6% 調溫牛奶巧扣

33.6% milk couverture chocolate callet

DCB201C/400 公克/包,7包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 | |
|-----|-------|-------|-------|--|
| 42% | 33.6% | 36.2% | 20.8% | |

牛奶巧克力可可含量 33.6%



嘉麗寶 100% 純榛果醬

100% Pure hazelnut paste

DCB601/5公斤/桶,4桶/箱

100% 純上乘榛果製成 (榛果來源: 義大利. 西班牙和土耳其),適合製作榛果風味餡料、夾層、淋面。(無糖)



嘉麗寶 50% 榛果醬

50% hazelnut paste

DCB602/5公斤/桶,4桶/箱

上乘榛果製成(榛果來源:義大利.西班牙和土耳其),適合製作榛果風味餡料、夾層、淋面。



*需預訂

嘉麗寶 100% 純開心果醬

Pure pistachio paste DCB609/1 公斤/罐,4罐/箱 100% 開心果製成



嘉麗寶榛果風味抹醬

Crema Doppia Nocciola DCB604/5 公斤/桶

添加黑巧克力搭配 18.5% 榛果製作而成



嘉麗寶純可可脂钮扣

Cocoa butter

DCB656/3 公斤/桶

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|------|------|------|
| | | 100% | |

純天然 100% 可可油脂,可應用於調整巧克力流動性。



嘉麗寶美可優可可脂粉

Mycryo Cocoa butter powder DCB931/0.6公斤/盒,10盒/箱

最方便調温方式,只需1%比例的美可優可可脂粉與巧克力混合即可。



嘉麗寶防潮巧克力粉

Chocolate powder DCB911/20公斤/袋

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|-------|-------|------|
| 25.5% | 60.6% | 29.8% | |

醇厚的巧克力風味,60.6% 可可脂,完美均衡的 甜味,適合製作飲品。 (另有1公斤裝 DCB913)



嘉麗寶防潮可可粉

Cocoa powder alkalized DCB901A/1 公斤/包

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|-------|--------|------|
| | 96.3% | 22-24% | |

西非可可豆,含 22%-24% 可可脂,無糖絕佳防潮,通用於西點、麵包、飲品。 (小包裝)



嘉麗寶耐烤黑巧克方塊

Chocolate for baking DCB321/2.5公斤/包,4包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|------|------|------|
| 53% | 47% | 14% | |

富含 45.5% 黑巧克力含量, 可高溫烘烤

* 需預訂



嘉麗寶代糖苦甜巧克力鈕扣 (53.9%)

Couverture chocolate with sweetener DCB121/1公斤/包,6公斤/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|-------|-------|------|
| 46.1% | 53.9% | 35.5% | |



嘉麗寶榛果巧磚

Gianduja nut chocolate DCB141/5公斤/包,5包/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-----|------|-------|------|
| 30% | 47% | 15.5% | 7.5% |



嘉麗寶可可豆碎粒

Cocoa nibs DCB6211/0.8 公斤/包,4包/箱

純可可豆烘烤壓製而成 (無糖),適合製作於餅乾、麵包,增加產品香氣及口感。



嘉麗寶調溫巧克力棒

Chocolate Sticks DCB661/1.6公斤/盒,15盒/箱

| 含糖量 | 可可含量 | 脂肪含量 | 乳固形物 |
|-------|------|------|------|
| 54.5% | 44% | 26% | |

調溫巧克力棒,口感佳適合烘烤,增加產品香味 獨特性,290支/盒



嘉麗寶巴瑞脆片

Pailleté Feuilletine DCB611/2.5公斤/包,4包/箱

脆餅,適合與各式巧克力及榛果醬結合,絕佳香 脆口感。



鹽味焦糖脆球

Caramel flavoured Crispearls DCB634A/0.8 公斤/包,4包/箱

海鹽焦糖巧克力披覆於米果外層,直徑約 0.5cm,可增加賣相及口感,也可直接食用。



紅寶石裝飾碎粒

Ruby coated biscuit

DCB624/0.5公斤/包,4包/箱

使用酥波羅披覆第四種紅寶石巧克力,天然色澤口感酥脆,絕佳的裝飾產品,適合西點、麵包、 飲品。



紅寶石脆球

Ruby Crispearls

DCB636/0.8公斤/包,4包/箱

紅寶石巧克力披覆於米果外層,直徑約 0.5cm,可增加賣相及口感,也可直接食用。



苦甜巧克力脆球

Dark Chocolate Crispearls

DCB632A/0.8公斤/包,4包/箱

苦甜巧克力披覆於米果外層,直徑約 0.5cm,可增加賣相及口感,也可直接食用。



純白脆球

White Chocolate Crispearls

DCB633A/0.8公斤/包,4包/箱

純白巧克力披覆於米果外層,直徑約 0.5cm,可增加賣相及口感,也可直接食用。

*需預訂

6



BELGIUM 1911

德麥食品股份有限公司