



Zeelandia

荷蘭皇家芝蘭雅



keep**exploring.**



Zeelandia

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。



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！



AZL151



產地：荷蘭

專業麵糰分割油

Carlex (Release agents)

適合各款分割、滾圓機及機器潤滑

規格：15L/桶

AZL10201



產地：荷蘭

卡洛烤盤油

Carlo (Release agents)

吐司著色均勻，爐內膨脹佳，油為白色，肉眼易判斷，使用量少省成本，無油煙

規格：15L/桶

AZL101A1



產地：荷蘭

卡烈600烤盤油

Carlex 600 C (Release agents)

易噴灑在西點模具，只需用空氣槍清潔烤模，好清理，不焦化，甜點工廠最佳選擇

規格：15L/桶

AZL103



產地：荷蘭

噴效烤盤油

Carlex Spray (Release agents)

不焦黑油垢、好清理、好脫模、不塞孔，為人體健康之首選，無油煙

規格：600ml/罐x6罐/箱

油脂類

AZL002



產地：荷蘭

LUCTOR 樂透乳化油脂

Luctor (Bread improver)

能充分油水結合，降低攪拌麵糰時間，烘焙水份不流失，抗老化及保濕效果佳，切吐司不掉屑

規格：5公斤/桶；25公斤/桶

BZL201



產地：荷蘭

SP-快速75蛋糕乳化劑

Quick 75 Cake Emulsifier

使製品有良好的膨脹力，組織細密，具強力保溼性，延長產品壽命，不含化學藥劑味道

規格：5公斤/桶；10公斤/桶

香精類



HZL05



香草精

Flavour Vanilla.

規格：1公升x 6罐/箱

HZL07A



摩卡濃縮醬

Araba Mocca.

規格：1公升x 6罐/箱

HZL04



檸檬香精

Flavour Citron.

規格：1公升x 6罐/箱

Zeelandia
Creating Possibilities

麵包機能粉

專門針對麵包的特性而設計，更簡單的做出好麵包。

具有良好的吸水性、水和較快及麵筋易於擴展等特性。



AZL206
AZL206A



雜糧麵包粉

Multicereal bread mix

穀物多，富咬感，色澤深，
麥香味佳，麵包師傅的最愛
添加量：對麵粉10-30%

規格：5公斤/箱；10公斤/袋

AZL211



多穀物麵包粉

Panoplus Light Mix

含13種穀物，營養成份高，
並含有磷、鐵、纖維素等
添加量：對麵粉10-30%

規格：5公斤/箱；25公斤/袋

AZL205



全麥麥香粉

Wholemeal bread mix

麥芽只佔小麥的1/50，全麥
麥香粉是由天然麥芽焙製而
成，烘焙後有濃濃麥香
添加量：對麵粉2-5%

規格：5公斤/箱

AZL208



陽光玉米麵包粉

Mais Mix

絕無添加人工色素，內含葵花子
玉米粒，可塑造各式商品，口感
獨特
添加量：對麵粉10-30%

規格：5公斤/箱；15公斤/袋

AZL209



葵花麵包粉

Sunflower Mixes

富含人體所需的十種胺基酸，營
養價值豐富，製作歐洲鄉村麵包
的好原料
添加量：對麵粉20-30%

規格：5公斤/箱；25公斤/袋

AZL903
AZL903B



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。

規格：5公斤/箱；20公斤/袋

A02031



麻糬麵包粉

Mochi Bread Mixes

超香Q可口，麵糰柔軟可變
換多種風味，麵糰抗凍性佳
，烘焙後產品不萎縮，賣相
佳

規格：10公斤/箱

AZL215



黃金起士風味麵包粉

Max Special.

製作起司風味麵包

規格：5公斤/箱

AZL216A



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。

規格：5公斤x3包/箱

AZL301
AZL301A



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。

規格：500g/包；10公斤/袋

麵包改良劑

- 抑止麵包老化
- 維持麵包的柔軟性
- 提高穩定性

AZL003



冷凍麵糰預拌粉(凍固)

Frozen Dough Bread Mix

冷凍麵糰專用，保存4個月後
之冷凍麵糰有如新鮮製作

規格：5公斤/箱；15公斤/袋

AZL001



第三代改良劑

Gamma Super 2603 Dough Improver

用量只需他牌的一半，維他命C
含量高，可強化麵筋使麵包組織
細緻(含酵素)

規格：5公斤/箱

AZL009A



烘焙500改良劑

Pando Dough Improver

富含人體所需的十種胺基酸，營
養價值豐富，製作歐洲鄉村麵包
的好原料

規格：5公斤/箱；10公斤/袋



西點類

- 操作簡單
- 品質穩定
- 風味自然



BZL003A



提拉米蘇慕斯粉

Zeesan Tiramisu.
風味與新鮮馬斯卡彭芝士相同，不需另外再加入雞蛋，簡易操作。
規格：500公克x16包/箱

BZL001



原味慕斯粉

Zee Neutral.
用於製作蛋奶醬及慕斯。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。
規格：500公克 x 16包/箱

BZL104
BZL104A



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。
規格：5公斤/箱；20公斤/袋

AZL305
AZL305A



(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。
規格：1公斤/包；6公斤/箱

AZL302D
AZL302C



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
規格：1公斤/包 5包/箱
125公斤/袋

BZL331B



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。
規格：25公斤x3片/箱

BZL301



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，可重複加熱使用。
規格：6公斤/桶

C2L1031



萊姆葡萄餡

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。
規格：5公斤/桶



卡士達

AZL201



產地：荷蘭

克寧姆粉

Custido
牛奶風味和自己煮的克寧姆餡相同，口感滑順，奶香味濃郁
規格：5公斤/箱；25公斤/袋

AZL202A



產地：荷蘭

NP卡士達粉

NP Custard
甜麵包及甜點烘焙專用，操作方便，帶淡淡香草味，不含防腐劑
規格：5公斤/箱；25公斤/袋

AZL203A



產地：荷蘭

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高級特色麵包內餡使用
規格：5公斤/箱；10公斤/袋





Zeelandia

荷蘭皇家芝蘭雅



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

• **台北總公司**

TEL: (02) 2298-1347
FAX: (02) 2298-2263

• **台中營業所**

TEL: (04) 2359-2203
FAX: (04) 2359-3911

• **高雄營業所**

TEL: (07) 397-0415
FAX: (07) 397-0408

• **宜蘭辦事處**

TEL: (03) 931-5823
FAX: (03) 931-5818

• **花蓮辦事處**

TEL: (03) 824-6923
FAX: (03) 824-6023

• **新竹辦事處**

TEL: (03) 523-3068
FAX: (03) 523-3013

• **嘉義營業所**

TEL: (05) 236-6298
FAX: (05) 236-6297

• **台南辦事處**

TEL: (06) 273-7250
FAX: (06) 273-7251