



JOYGELATO

FINEST ITALIAN GELATO



JOYGELATO 台灣總代理

Be the master of Joy

【品牌核心理念：傳遞純粹的喜悅】

我們深信，冰淇淋的核心意義在於創造。每一份獨一無二的作品，都能為品嚐者帶來發自內心的微笑，將生活中的平凡瞬間，轉化為珍貴且難忘的回憶。

為了成就這份美好，Joygelato願成為您最堅實的盟友。我們精研的基底粉、抹醬與淋醬，不僅是高品質的原料，更是激發創意的火種。我們致力於讓製作的每一步驟都變得簡單而有趣，讓您在創作過程中，收穫無比的成就感。

因為您的冰淇淋不只是美味

它更是純粹的快樂





基底粉

冰淇淋基底粉是製作商用或手作gelato冰淇淋時極為關鍵的靈魂原料。



穩定劑

冰淇淋穩定劑是確保冰淇淋擁有綿密口感與良好保質期的核心原料。



調味粉和醬

在冰淇淋與雪酪的製作中，調味粉與風味醬是賦予產品核心風味、色彩與個性最重要的靈魂原料。



QIC902

JOY GELATO 享樂頂級含鹽開心醬

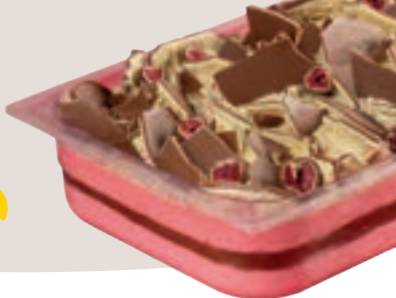
規格：1kgx6包/箱

保存期限：室溫下可保存 24 個月

建議用量50克/一公斤配方

產品特色：起司增香劑

操作方式：適用於冷/熱處理



基底粉



QIC001

JOY GELATO 享樂義式冰淇淋-奶底基底粉

規格: 2kgx4包/箱

保存期限: 室溫下可保存 24 個月

建議用量: 100 克/一公斤配方

產品特色: 穩定性強, 提升冰淇淋質地

操作方式: 適用於冷/熱處理

QIC002

**JOY GELATO 享樂義式冰淇淋-
水果冰淇淋用基底粉**

規格: 1kgx6包/箱

保存期限: 室溫下可保存 24 個月

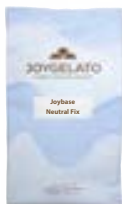
建議用量: 50 克/一公斤配方

產品特色: 穩定性強, 提升冰淇淋質地

操作方式: 適用於冷/熱處理



穩定劑



QIC902

JOY GELATO 享樂義式冰淇淋-穩定劑FIX

規格: 1kgx6包/箱

保存期限: 室溫下可保存 24 個月

建議用量: 5克/一公斤配方

產品特色: 適合 gelato 和 sorbet, Sorbet 效果最佳

操作方式: 適用於冷/熱處理

QIC901

JOY GELATO 享樂義式冰淇淋-穩定劑C10

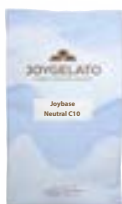
規格: 1kgx6包/箱

保存期限: 室溫下可保存 24 個月

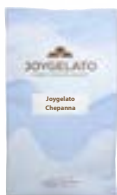
建議用量: 10克/一公斤配方

產品特色: 適合 gelato

操作方式: 適用於熱處理



調味粉和醬



QIC101

JOY GELATO 享樂義式冰淇淋-奶味風味粉

規格：1kgx6包/箱

保存期限：室溫下可保存 24 個月

建議用量：10-30克/一公斤配方

產品特色：奶味增香劑

操作方式：適用於冷處理



QIC902

JOY GELATO 享樂義式冰淇淋-起士蛋糕風味粉

規格：1kgx6包/箱

保存期限：室溫下可保存 24 個月

建議用量：50克/一公斤配方

產品特色：起司增香劑

操作方式：適用於冷/熱處理



QIC103

JOY GELATO 享樂義式冰淇淋-希臘優格風味粉

規格：1kgx6包/箱

保存期限：室溫下可保存 24 個月

建議用量：30-40克/一公斤配方

產品特色：酸奶味增香劑

操作方式：適用於冷處理





德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站



粉絲專頁



台北總公司

TEL:(02)2298-1347

台中營業所

TEL:(04)2359-2203

高雄營業所

TEL:(07)397-0415

宜蘭辦事處

TEL:(03)931-5823

花蓮辦事處

TEL:(03)824-6923

新竹辦事處

TEL:(03)523-3068

嘉義營業所

TEL:(05)236-6298

台南辦事處

TEL:(06)273-7250