



GREAT TASTE STARTED AS A LITTLE STORY

嘉麗寶製作頂級比利時巧克力的故事

自可可首次被發現以來,它一直引起人們的興趣一跨越國界,跨越文化,跨 越千年,是什麼讓可可有著近乎神奇的吸引力?

在過去的 100 年中,嘉麗寶一直秉持著比利時頂級巧克力的質量,今天,嘉麗寶直接與巴西和坦桑尼亞的可可種植戶的收入一尊重生態系統,這樣的協助,我們希望貢獻一個持久的可可產業,因為我們只用高質量的可可豆製作高質量的巧克力。

另外一個保持嘉麗寶頂級巧克力口味的秘密是依賴於我們烘焙師的雙手,基於一個世紀的實踐,他們結合了傳統與現代的精髓,還有我們的感觀、嗅覺、 視覺及味覺-以保障一貫不變的質量。

他們小心翼翼烘焙,把可可豆發揮出最大的香味潛能,沒有其他的巧克力製造商這樣做,我們堅持了一百年,並且未來也是這樣做,我們的大師充滿耐心和精確無誤。他知道巧克力在什麼時候全面達到完整均衡的風味潛力,產生的自然是無比精細及入口即溶的巧克力風味,形成獨一無二的比利時優質巧克力經驗。



INDEX 目錄

嘉麗寶 70% 聖多美巧克力鈕扣 嘉麗寶 66.8% 巴西巧克力鈕扣 嘉麗寶 67.4% 馬達加斯加巧克力 嘉麗寶 39% 阿里巴牛奶巧克力鈕扣

嘉麗寶 100% 純苦巧克力鈕扣 嘉麗寶 80% 苦甜巧克力鈕扣 嘉麗寶 70.5% 苦甜巧克力鈕扣 嘉麗寶 70% 頂級苦甜巧克力鈕扣

嘉麗寶 60. 1% 苦甜巧克力鈕扣 嘉麗寶 57. 7% 披覆用 嘉麗寶 54. 5% 苦甜巧克力鈕扣 嘉麗寶 40.7% 調溫牛奶巧克力鈕扣 嘉麗寶 33.6% 牛奶巧克力鈕扣 嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣 嘉麗寶 28% 純白巧克力鈕扣

嘉麗寶草莓巧克力鈕扣 嘉麗寶純可可脂鈕扣 嘉麗寶榛果巧磚

嘉麗寶防潮巧克力粉 嘉麗寶防潮可可粉 嘉麗寶高脂可可粉 嘉麗寶美可優可可脂粉 15

嘉麗寶裝飾迷你岩石巧克力 嘉麗寶裝飾岩石巧克力(罐裝)

嘉麗寶草莓脆球 嘉麗寶苦甜脆球 嘉麗寶黑巧克力球 嘉麗寶可可豆碎粒

嘉麗寶巴瑞脆片 嘉麗寶 50%-100% 榛果醬 嘉麗寶巧克力棒

嘉麗寶焦糖淋醬 嘉麗寶紅莓淋醬 嘉麗寶巧克力淋醬





Origin Collection



單一產區巧克力

如果想要帶來口味與眾不同的絕妙巧克力體驗,探索嘉麗寶的單一產區系列產品非 常適合,每一種單一產區巧克力都是採用源於特定地區的可可豆制成,不僅核心巧 克力口味與眾不同,獨特的風味也是在任何普通巧克力中都品味不到的,根據原產 地不同,這些口味從獨特的水果口味到草本再到花味無所不包,獨一無二。







嘉麗寶 70% 聖多美巧克力鈕扣

Callebaut 70% Sao Thome Dark Chocolate Callet



特色

莊園級 Single Origin 單一產區巧克力可可含量 70%,口味豐富的巧克力,主要是紅色和黃色水果的口味。

規 格

2.5公斤×4包/箱



嘉麗寶 67.4% 馬達加斯加巧克力

Seaweed Flake Powder



特色

濃郁的可可口味,樹莓、杜松果和香 蕉的口味。

規格

2.5公斤×4包/箱



嘉麗寶 66.8% 巴西巧克力鈕扣

Brazil -Dark 66.8%



特色

苦味與酸味非常強烈,水果口味,未 熟的香蕉和煙燻風味,其原料來自同 一國家的同一產區。

規格

2.5公斤×4包/箱



嘉麗寶 39% 阿里巴牛奶巧克力鈕扣

Arriba-Milk39%



特色

牛奶巧克力,濃烈的烘焙可可口味, 豐富的奶油和焦糖的香甜,混著淡淡 的清新水果風味。

規 格

2.5公斤 x 4 包 / 箱



Finest Belgian Chocolate



苦甜巧克力鈕扣

強烈而濃郁的苦甜巧克力口味,總是散發著可可豆烘烤過的香醇。沁人心脾的淡淡水果香氣,為巧克力增添了全新的口味,這也恰到好處地賦予了它溫和的芳甜,口味因此更加均衡,我們的巧克力大廚十分推薦這款巧克力,用於調味,這種口味強度非常適合用於慕斯、奶油、冰淇淋、巧克力蛋糕、甘那許和酒心巧克力,為其增添深沈而飽滿的巧克力風味,口感多樣,口味宜人。







嘉麗寶 100% 純苦巧克力鈕扣

Callebaut 100% Dark Chocolate Callet



特色

可可含量 100% 純苦黑巧克力,適用於調整一般巧克力甜度與純度。

規格

2.5公斤×4包/箱



嘉麗寶 80% 苦甜巧克力鈕扣

Callebaut 80% Dark Chocolate Callet



特色

苦甜黑巧克力,可可的烘烤香味更加 濃郁。

規格

2.5公斤×8包/箱



嘉麗寶 70.5% 苦甜巧克力鈕扣

Callebaut 70.5% Dark Chocolate Callet



特色

苦甜黑巧克力,可可的烘烤香味更加 濃郁。

規格

2.5公斤 x 8包/箱





Callebaut 70% Dark Chocolate Callet



特色

流動性佳,適用於手製巧克力與裝飾 片使用。

規格

10 公斤 x 2 包 / 箱





嘉麗寶 60.1% 苦甜巧克力鈕扣

Callebaut 60.1% Dark Chocolate Callet



CALLEBAUT

811NV 54,5 % 特色

苦甜黑巧克力,可可的烘烤香味更加 濃郁。

規格

10 公斤 x 2 包 / 箱



嘉麗寶 54.5% 苦甜巧克力鈕扣

Callebaut 54.5% Dark Chocolate Callet



特色

規格

2.5公斤×8包/箱



特色

細滑而均衡的巧克力的濃香,附著微妙的香草的甘醇。

規格

2.5公斤×8包/箱



嘉麗寶 40.7% 調溫牛奶巧克力鈕扣

Callebaut 41% Milk Chocolate Callet



特色

標準香醇牛奶巧克力,可可含量 40.7%,香濃適中。

規格

2.5公斤×8包/箱



嘉麗寶 33.6% 調溫牛奶巧克力鈕扣

Callebaut 33.6% Milk Chocolate Callet



特色

牛奶與巧克力最佳比例,口感滑順、 入口即化。

規格

2.5公斤 x 8包/箱



嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣

Callebaut 33.1% White Velvet Chocolate Callet



特色

甜度低,香濃牛奶風味,口感滑順、 入口即化。

規格

2.5公斤×8包/箱



嘉麗寶 28% 純白巧克力鈕扣

Callebaut 28% White Chocolate Callet



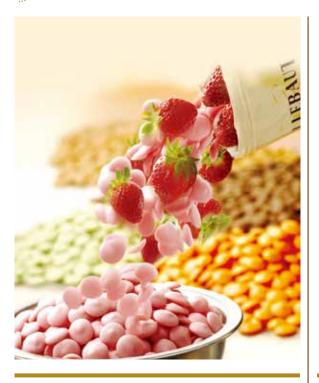
特色

嘉麗寶最標準香醇白巧克力,可可含量 28%。

規 格

2.5公斤×8包/箱





Callebaut Chocolate



嘉麗寶巧克力





嘉麗寶草莓巧克力鈕扣

Callebaut Strawberry Chocolate Callet



特色

水果與巧克力巧妙融合出絕佳口感。

規格

2.5公斤×4包/箱



嘉麗寶純可可脂鈕扣

Callebaut Cocoa Butter Callet



特色

純天然 100% 可可油脂,可應用於調整 巧克力流動性。

規 格

3公斤/桶x4桶/箱



嘉麗寶榛果巧磚

Callebaut Gianduja Nut Chocolate



特色

榛果巧克力風味,可做內餡使用。

規 格

5公斤 x 5包/箱





Cocoa Powder



嘉麗寶可可粉

強化奶油、慕斯、冰淇淋、餡料和甘那許的巧克力口味時,可可粉就是您的首選。 它具有濃郁的巧克力口味,易於融化,從而提供了極大的方便,從而為其帶來幸福 的巧克力風味。

嘉麗寶防潮巧克力粉

Callebaut Chocolate Powder



特色

可當飲品,口感佳,化口性好,防潮 效果佳。

規格

1公斤/包;20公斤/袋



嘉麗寶防潮可可粉

Callebaut Cocoa Powder



特色

絕佳防潮效果,可撒在提拉米蘇上。

規格

1公斤/包



嘉麗寶高脂可可粉

Callebaut Cocoa Powder



特色

含 22%-24% 可可脂,可應用於蛋糕西點產品上。

規格

5公斤/包x4包/箱



嘉麗寶美可優可可脂粉

Callebaut Cocoa Butter Powder



特色

最方便調溫方式,只需 1% 比例的美可 優可可脂粉與巧克力混合即可。

規 格

0.6公斤/盒x10盒/箱



ChocRocks



嘉麗寶裝飾岩石碎粒

看起來像是小而碎的石頭,外觀不均勻、不規則,有著豐富而濃郁的巧克力味道,它們十分適合噴灑到泡沫或平頂奶蓋飲料上,然後等待其慢慢融化-加入厚實的巧克力質地和美好的口感,也十分適合塗抹甜點的頂部,製造出更加強烈和原始的印象,或者也可以將其混合到冰淇淋或巧克力慕斯中,為其添加一種厚實的巧克力口感。

此外,岩石巧克力包含更少的可可脂,可以混合進鬆餅麵糰、巧克力糕餅卷,或可以在烘焙開始前在其頂部灑上一些,再拿去烘烤幾分鐘,可以防止它們完全融化。



嘉麗寶裝飾岩石巧克力

ChocRocks

嘉麗寶裝飾迷你岩石巧克力(罐裝)

Mini ChocRocks



特色

小尺寸、不規則的黑巧克力碎片,適 合烘烤和裝飾,用比利時黑巧克力精 製而成,也可直接食用。

規格

2. 5kg X 4包/箱





特色

適合烘烤和裝飾,小包裝方便性 更加。

規格

0.6kg/罐 X 10罐/箱



Crispearls



鬆脆口感

適合淋面或搭配飲品使用作為小零食享用。為甜點加入喜歡的點綴口味。只需要撒在淋面蛋糕、甜點或西點頂部,增添雅致口味的至醇享受,摻進巧克力慕斯、冰淇淋或布丁,為點心增加一份酥脆的巧克力質感,讓甜點保持鬆脆可口。







嘉麗寶草莓脆球

Callebaut Strawberry Crispearls



性去	名
াত	

可裝飾於冷點蛋糕上,也可直接食用。

規格

0.8公斤/包x4包/箱



嘉麗寶苦甜脆球

Callebaut Dark Crispearls



特色

可裝飾於冷點蛋糕上,也可直接食用。

規格

0.8公斤/包x4包/箱



嘉麗寶黑巧克力球

Callebaut Chocolate Crispearls



特色

可搭配咖啡直接食用,也可裝飾於冷 點上。

規格

2.5公斤/包x4包/箱



嘉麗寶可可豆碎粒

Callebaut Cocoa Butter Powder



特色

純可可豆製成,可製作於餅乾使用。

規格

0.8公斤/包x4包/箱



嘉麗寶巴瑞脆片

Pailleteé Feuilletine

嘉麗寶 50%-100% 榛果醬

Callebaut 50%-100% Hazelnut Paste



特色

與各式巧克力及榛果醬結合,產生絕 佳之香脆口感。

規格

2.5公斤×4盒/箱





特色

50% 純上乘榛果製成,可製作榛 果風味餡料。

規格

5公斤/桶



嘉麗寶巧克力棒

Chocolate Sticks



特 色

口感佳,色澤佳,香味獨特。

規格

1.6公斤/盒x 15盒/箱



Toppings



嘉麗寶淋醬系列

比利時嘉麗寶的淋醬品質穩定精準的比例,選用豐富自然和高貴的食材,色澤鮮豔、 香氣濃郁,方便使用。

- 節省時間
- 豐富和平衡的質感,色澤亮麗
- 精選原料製成,可以直接使用,三種口味

用於盤飾點心、冰淇淋表面裝飾用,也可用於蛋糕淋面或鮮奶油混合抹面用。









特色

盤飾點心、表面裝飾用。

規格

1L/罐(焦糖・紅莓・巧克力)



A new way to explore chocolate taste

Find your chocolate taste and great pairing ideas

營德德麥食品股份有限公司 ●麥 TEHMAG FOODS CORPORATION

台北總公司	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	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	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	宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話: (03)931-5823	傳真: (03)931-5818
花蓮辦事處	花蓮市國福街289巷168弄13號	電話: (03)931-5823	傳真: (03)846-3415
新竹辦事處	新竹市警光路40號	電話: (03)523-3068	傳真: (03)523-3013
嘉義營業所	嘉義市育人路432號	電話: (05)236-6298	傳真: (05)236-6297
台南辦事處	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:0510-83774575	傳真:0510-83777471
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:86-(0)510-83774575 傳真	: 86-(0)510-83777471
馬來西亞子公司	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah	Alam Tel : 03-7499 3089 Fax :	1700813619
泰國分公司:Tehma	ag Foods (Thailand) Co., Ltd 地址:1213/561 Soi La	adprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd	Pub-Pla Sub-District,