

大自然無私的瑰寶

玫瑰絲羅



在凌晨，陽光尚未撒下時，
我們已將枝枒間含苞待放、沾滿露水的玫瑰摘下，
嚴格控溫與精心保存每一朵玫瑰，
交到您手上之際，才是她綻放的最佳時刻。

狐狸對小王子說：

「你為你的玫瑰花所花的時間，讓她變得那麼重要。」

——取自《小王子》



裝飾食用性玫瑰，可用於沖泡玫瑰花茶，亦可作為生菜添加於沙拉或壽司料理中，既可裝飾又可食用。

蘿絲玫瑰 急鮮鮮花

產品編號 ◆ A31005

原產地 ◆ 台灣

成份 ◆ 新鮮玫瑰花

淨量 ◆ 90公克以上（30朵/箱）

保鮮期限 ◆ 7 天

保存方式 ◆ 4-10°C為最佳保存溫度

※鮮花類屬農產品，因不同季節花瓣的數量、大小、重量均不同，乃屬正常。



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

☎ 02-2298-1347

春耕 夏耘 秋收 冬藏

順着節令耕作，深入瞭解土地的個性，

將野草用作保持土壤濕潤。

自然界中的每一個生物，不論是雜草、鳥或昆蟲，

選擇與之共存並利用，

才能獲得大自然無私的瑰寶。





玫瑰花醬內含高達45%的玫瑰花瓣泥，所以會有花青素與單寧的苦澀口感，適合與油脂或奶類搭配使用。

蘿絲玫瑰 花醬

產品編號 ◆ A41006

原產地 ◆ 台灣

保存期限 ◆ 最佳賞味期為開封後2週內，請儘早食用完畢，置於陰涼處可存放12個月，開封後請冷藏。請使用乾燥清潔的湯匙器具，避免水氣進入，影響花醬保存，因為無添加色素所以顏色褐變屬自然現象。

成份 ◆ 玫瑰花瓣、糖、蘋果、檸檬汁

淨量 ◆ 500公克/包，36包/箱



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

☎ 02-2298-1347



玫瑰花開香如海，
正是家家酒熟時。

——取自《竹枝詞》

色媚而香可食可佩的玫瑰，栽培始於漢朝，
迄今已有2000多年的歷史，
古人用玫瑰製作香袋、果醬、窖茶、釀酒。



可用於製作麵包、餅乾各式西點中。或以個人喜好添加於鮮奶、豆漿或冷熱水飲用，沖泡時顏色會因水質不同而產生顏色的變化，藍色、紫紅色或粉紅色均為正常現象，敬請安心使用。
燉湯時，熄火後再將花瓣加入湯品中輕輕攪拌即可食用。

蘿絲玫瑰 乾燥花瓣

產品編號 ◆ A31004

原產地 ◆ 台灣

成份 ◆ 玫瑰花瓣

淨量 ◆ 200公克/包

保存期限 ◆ 12個月

保存方式 ◆ 請存放於陰涼乾燥處，避免置於高溫曝曬或潮濕場所。



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

☎ 02-2298-1347



『玫』，石之美者，
『瑰』，珠圓好者。

——取自《說文解字》

中國早期玫瑰並非指玫瑰花，實指圓潤的美玉。



原料只使用玫瑰花瓣
並無任何添加物，其
中的苦澀感來自對身
體非常好的花青素及
單寧。搭配含有油脂
的肉類或西點食用，
可增加清爽度。

蘿絲玫瑰 花瓣泥

產品編號 ◆ A41005

成 份 ◆ 玫瑰花瓣

原 產 地 ◆ 台灣

淨 量 ◆ 500公克/包，36包/箱

保存期限 ◆ 冷藏可存放12個月，建議分裝放入冷凍，因無添加色素
及定色劑所以顏色褐變屬自然現象。



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

☎ 02-2298-1347