



RAVIFRUIT

A KERRY COMPANY



索引

青蘋果	5	芒果	24
杏桃	6	柚子 預購商品	25
香蕉	7	黃香李 預購商品	26
黑莓	8	摩奇多 預購商品	27
黑醋栗	9	柳橙	28
藍莓	10	血橙	29
仙人掌花	11	熱帶水果	30
酸櫻桃	12	百香果	31
栗子	13	白桃	32
椰子	14	紅桃 預購商品	33
紫色無花果	15	鳳梨椰子 預購商品	34
粉紅葡萄柚	16	鳳梨	35
芭樂	17	紅石榴	36
檸檬	18	覆盆子	37
檸檬碎	19	洋梨	38
萊姆	20	大黃	39
荔枝	21	草莓	40
哈密瓜	22	綜合紅莓	41
橘子	23		

產地、品種和處理方式會因作物和季節而異。

所述的白利糖度誤差值會在 +/- 2.5° 之間。

所述 pH 值誤差值會在 +/- 0.3 之間。

本文件僅作為行銷之用，而非產品規格文件。若需要產品規格文件，請聯繫您的銷售經理。



SIGNATURE
FRUIT



法國樂比冷凍水果果泥

樂比公司成立於1981年，堅持選用最頂級的優質完熟水果，採用最先進的技術製程，完美保留果實的營養、色澤與美味。樂比果泥的水果含量均高達90%，並且有多樣化的口味選擇。樂比公司尊重自然、堅持原味、滿足專業客戶的需求，針對各種不同的水果，採用不同的作業程序，並遵循HACCP品質管理。樂比產品行銷世界60餘國，不但是法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌，更為美國白宮與法國御廚所指定使用。樂比已成為最高等級冷凍水果產品的代名詞，是各頂尖師傅的第一選擇。



青蘋果

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



樂比水果不採用巴斯德滅菌法來替青蘋果冷凍水果果泥殺菌，所以能夠完全保留令人難以置信的新鮮味道和明亮色澤。



史密斯老奶媽青蘋果



法國羅納河谷

大多數水果果泥品牌都採購在法國羅納河谷肥沃土壤中生長的史密斯老奶媽品種青蘋果，但樂比水果只精選具有極高品質標準的蘋果；在成熟高峰期採收果實，並向一直與樂比水果合作數十年的小農收購。

白利糖度

21°

pH

3.2



杏桃

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



法國寶爵龍杏桃有令人難以置信的新鮮味道和明亮橙色色澤。



寶爵龍杏桃



法國羅納河谷

樂比水果僅選用具有極高品質標準的法國寶爵龍杏桃；在成熟高峰期採收果實，並向一直與樂比水果合作數十年的小農收購。

白利糖度

20°

pH

3.3



香蕉

10%
天然果糖

90%
新鮮水果

樂比香蕉果泥可以與其他互補風味混搭，例如鳳梨和鱷梨等熱帶水果；或與硬核水果和漿果混搭。



香芽蕉

巴西

我們選用的香芽蕉來自巴西，具有獨特的鹹「香蕉蛋糕」風味（而非綠香蕉風味），以及獨一無二的綿密質地。

白利糖度

28°

pH

4.2



黑莓

10%
天然果糖

90%
新鮮水果

將黑莓與其他互補的水果風味相結合，如樹莓、藍莓和莫雷洛櫻桃，開發出具有您個人標誌性特點的漿果風味。



混合栽種黑莓和野生黑莓

塞爾維亞

一個真正擁有歐洲森林木本特性的黑莓，在漿果成熟高峰期採收，使其具備美妙的甜美滋味。

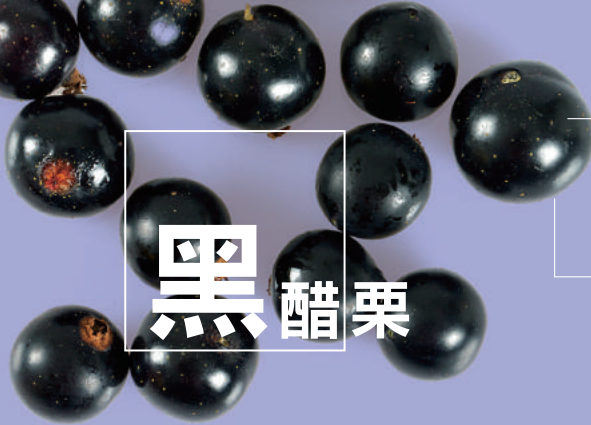
白利糖度

21°

pH

3.2





黑醋栗

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



法國

黑醋栗會發酵成黑醋栗酒，這是一種深紅色的利口酒，也是基爾酒的基底。基爾酒是一種倍受歡迎的法式雞尾酒，用黑醋栗酒製成並混合白葡萄酒。



布萊克道恩黑醋栗

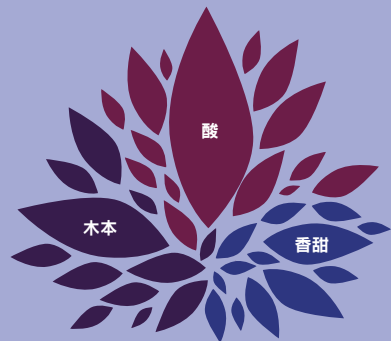
黑醋栗濃郁、紅紫色的汁液可作為甜點、糕點和鹹點的天然染料，增添動人色澤。

白利糖度

26°

pH

2.9



藍莓

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



塞爾維亞

這種罕見的歐洲野生藍莓品種不採用巴斯德滅菌法來殺菌，以保留其明顯獨特的新鮮香味和紫色色澤。



野生藍莓

布勒埃藍莓



加拿大

濃郁的甜味中帶有漿果風韻，入口後有一抹茶香，餘韻則有淡淡的酸度。

白利糖度

20°

pH

2.8



仙人掌花

10%
天然果糖

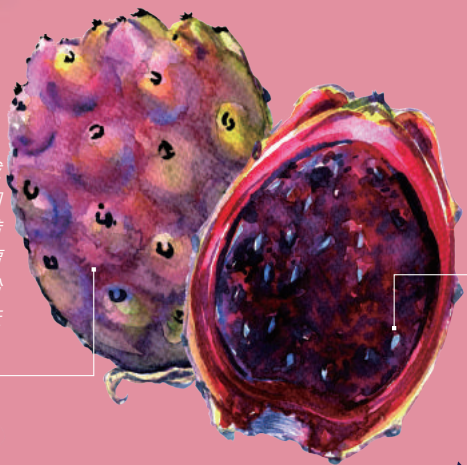
90%
新鮮水果



美國

擁有最道地、最香甜的仙人掌花味道，而且果實多汁可口，我們只挑選紫色的仙人掌花品種，讓您的糕點創作增添光彩。

仙人掌花在授粉後會結成果實，也就是我們所熟知的刺梨。這是在墨西哥備受歡迎的稀有食材，身價因其鮮豔的粉紫色和繽紛的果味而水漲船高，風味上則帶有清爽的蔬果滋味。



白利糖度

20°

pH

4.2



酸櫻桃

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



塞爾維亞

樂比水果僅挑選帶有典型標誌性「黑森林」的成熟果實，以確保獨特的滋味特點。

這種繽紛的風味可與其他莓果和硬核水果完美搭配，輕鬆在您糕點作品上增加層次，以及鮮豔、紅紫色的色調。



酸紅櫻桃

白利糖度

23°

pH

3.2



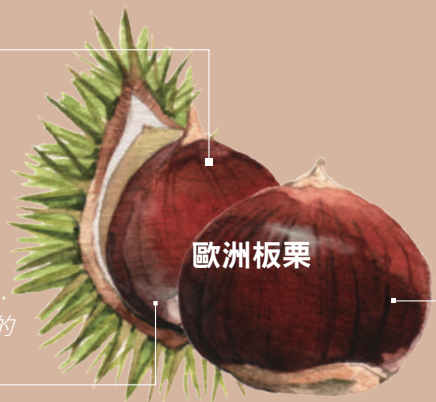
栗子

27.6%
天然果糖

45.3%
新鮮水果



純淨、綿密、甘甜又帶有輕微炙烤的風味，香氣上則是有烤板栗溫暖、帶有麵包的氣味，質地濃郁、滑順、鬆軟。



歐洲板栗

呈現板栗最真實的味道，而非香草栗或甘蔗栗的混種板栗。



法國

法國有 25% 的土地面積上覆蓋著板栗森林，而最優良、最香甜的馬龍品種就是來自法國鄉村中心。

白利糖度

28°

pH

5.9



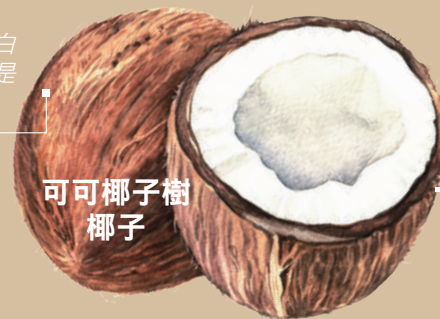
椰子

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



這種滑順、帶有椰子香的乳白色果泥完全均勻混合，果泥是有顆粒感的椰子碎。



可可椰子樹椰子



印尼

濃郁的椰子味中帶有甜美、綿密奶油乳感和口感，入口後還有一抹焦糖味。

白利糖度

21°

pH

5.9



紫色無花果

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



紫色無花果的風味和質地能夠完美調製出濃厚、討喜的醬料，最適合搭配味道濃厚的肉品。

能夠品嚐到真實無花果種子的脆度，以及天然無花果果漿絲絨般的黏稠度。



索利斯無花果

黑卡龍無花果

帕斯帝麗爾無花果



法國

我們的無花果是在成熟高峰期採收，使其具備獨一無二的精緻花香味，以及強烈、甘美的果味，餘韻則會留下一股醉人的茶香。

白利糖度

25°

pH

3.9



粉紅葡萄柚

90%
新鮮水果

10%
天然果糖



為您的熱帶柑橘產品增添一抹粉紅葡萄柚的風味和色澤，補充維生素C，並帶有獨特的香濃滋味。



義大利西西里

這是市場上酸度最低的品種，是能夠達到完美平衡的葡萄柚，甜中略帶苦味和鮮明的柑橘味，能夠真正濃縮甜橙的風味和柚子的細緻滋味。



粉紅葡萄柚

白利糖度

19°

pH

2.9



芭樂

10%
天然果糖

90%
新鮮水果

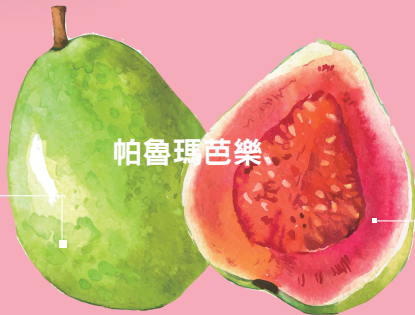


巴西

樂比水果的芭樂擁有美麗、道地的粉紅色澤，帶有玫瑰花般的香甜，果肉厚實有略帶顆粒，產生出一種鮮明獨特的滋味。

水果中擁有最多維生素C的就是芭樂，這使其成為一種功能強大的食材，能夠運用於烘焙和烹飪之中。

帕魯瑪芭樂



白利糖度

17°

pH

3.8



檸檬

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



義大利西西里

我們的檸檬都是來自義大利西西里島，具有鮮豔、熱情、濃郁的香氣，是真正有受到陽光親吻的香甜柑橘風味和色澤。

俗話說「不是來自西西里島的檸檬就不是真正的檸檬」。

西西里島有利其生長的土壤和適宜的天氣，全年氣溫穩定，濕度又低，擁有最佳生長條件，讓柑橘類水果能夠產生自然韻味。

費摩尼羅檸檬



白利糖度

17°

pH

2.3



檸檬碎

30%
天然果糖

70%
新鮮水果



多汁的檸檬果漿與檸檬皮一起浸漬，加上一點糖份中和酸度，添加檸檬油方便您運用於烹飪之上。



義大利西西里

樂比水果的檸檬都是來自義大利西西里島，這裡有世界上最好的柑橘栽種者。

費摩尼羅
檸檬

真正的檸檬果漿和果皮為果泥增加了顆粒感，香氣帶有淡淡的乳香，能為您的菜肴和甜點增添熱情。

白利糖度

35°

pH

2.6



萊姆

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



濃郁鮮明的酸橙風味，帶有果皮和柑橘油脂的天然香氣。



巴西

最新鮮的萊姆果泥，酸度低，能讓原始的萊姆風味完全釋放。

波斯萊姆

白利糖度

16°

pH

2.3



荔枝



90%

新鮮水果

10%

天然果糖



馬達加斯加

成熟、多汁的荔枝果肉中滿是自然果味和甜味，入口後口齒間留下新鮮的荔枝香氣和細緻的荔枝外殼口感。



黑葉荔枝



台灣

「黑葉」的意思就是黑色的葉子，這種荔枝最適合呈現所有栽種者和愛好者想要的特點：尺寸大、風味佳、種子小和紅寶石般的色澤。

白利糖度

23°

pH

4.4



哈密瓜



10%

天然果糖

90%

新鮮水果



法國

風味清爽多汁、香甜，帶有果肉的質地讓您能夠品嚐到法國夏朗德甜瓜的完整風味。

夏朗德 霸香甜瓜



這種多層次的香甜滋味很容易與其他風味搭配，創造出新穎的甜點。

白利糖度

19°

pH

6.4



橘子

90%

新鮮水果

10%

天然果糖



義大利西西里

我們只選用來自義大利西西里島、受到陽光親吻的橘子，這是生產橘子的最佳區域，具有能讓人恢復活力的獨特口感，完全沒有苦味。

阿瓦娜·塔迪沃橘子

橘子是橙子的親戚，有醒目的橙色外觀，以及更加柔軟、更加細緻的果肉和果皮。

白利糖度

18°

pH

3.5



芒果

10%

天然果糖



90%

新鮮水果



南印度

濃郁、滑順、香甜的風味中帶有鮮明的成熟花香。

成熟的芒果風味因發酵散發出濃烈氣味，加上厚實、香甜的芒果果漿。

托塔普里

阿芳素

白利糖度

18°

pH

3.8





柚子

100%
新鮮水果



強烈，但卻帶有非常微妙的風味，味覺上深度豐富，並在酸度和豐滿的甜味之間保持完美的平衡。



香橙



日本高知灣

這種稀有的柑橘類水果是古老傳統的產物，其永續農業經營方式也是日本栽種者一直所堅持之方式。

白利糖度

9°

pH

2.6



黃香李

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



黃香李



法國洛林

能夠栽種出這種特殊品種的李子的景觀已獲得地理標誌保護 (PGI) 的認證，只允許最優秀的栽種者和採收者來採果。

這種明亮的黃金李子擁有微妙雙重口感，甜度與最高的杏桃甜度一樣，還帶有李子的濃郁香氣，唇齒間會留下美妙的花香。

白利糖度

27°

pH

3.5



摩奇多



29%
新鮮水果

21%
天然果糖

0.62%
碎薄荷



法國



巴西

受世界著名的莫希托雞尾酒風味的啟發，樂比水果莫希托冷凍水果果泥可讓您在飲料、糕點、烘培和烹飪作品中輕鬆展現古巴飲品的風味。

波斯萊姆

樂比水果是唯一一家有生產莫希托混合果泥的品牌，讓您在飲料和糕點應用中輕鬆打造標誌性作品。

白利糖度

25°

pH

2.3



柳橙



90%
新鮮水果

10%
天然果糖



巴西

將營養活力和色澤光鮮、果味成熟的橙子風味濃縮於一體，並用橙子果皮來增添層次，呈現出新鮮明亮的柑橘味。

蜜篤橙

橙子就像夏天一樣明亮，是搭配糕點、甜點和鹹點等多種口味最合適的柑橘類水果。

白利糖度

19°

pH

3.5



血橙

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



這些血橙在成熟高峰期呈現鮮明的紅橙色，產生香甜、濃郁但卻不酸口的橙子風味，玫瑰花般的橙香味中還帶有柑橘香氣。



血橙

義大利西西里

我們的血橙都來自義大利西西里島，這裡有世界上最好的柑橘栽種者。



白利糖度

20°

pH

3.3



熱帶水果

22%
天然果糖

67%
新鮮水果



混合香蕉、芒果、百香果和檸檬等異國情調的水果，產生出具有獨特特色的果泥。甜酸口味的雞尾酒帶來異國情調般的清爽滋味。



巴西

香芽蕉

費摩尼羅檸檬



義大利西西里

阿芬素和托塔普里芒果



厄瓜多

黃金百香果



印度

白利糖度

28°

pH

3.2



百香果

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



秘魯

百香果有活潑明亮的橘黃色澤，果實中有咬碎會劈啪作響的黑色種籽，風味層次多。

黃金百香果



厄瓜多

樂比水果提供酸度最低的百香果果泥，這都要歸功於我們高品質的百香果採購流程，我們選用完全成熟的果實。

白利糖度

22°

pH

2.9



白桃

10%
天然果糖

90%
新鮮水果

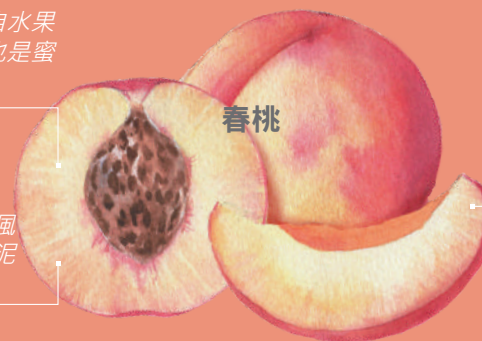


法國羅納河谷

精緻、甜美、多汁成熟的法國白桃會散發出花香和茶香，果泥帶有柔和、粉紅蜜桃外皮的色澤。

果泥中粉紅的色澤是來自水果果核周圍的果肉，果核也是蜜桃主要核心香氣的來源。

春桃



此產品有多重的蜜桃風味，這是因為我們在果泥中添加了少許蜜桃外皮。

白利糖度

19°

pH

3.6



紅桃

90%

新鮮水果

10%

天然果糖



法國

樂比水果紅寶石蜜桃冷凍水果泥完全使用成熟的紅寶石蜜桃製作而成，這些蜜桃都生長在法國最肥沃的沖積土壤中。

血紅油桃

紅寶石蜜桃的特性發展出一種極其甜美和動人的蜜桃風味，濃厚的自然風味和餘韻帶有花茶香味的特點都是其風味的主要核心。

白利糖度

20°

pH

3.5



鳳梨椰子

13%

天然果糖

86%

鳳梨和椰子

1%

檸檬汁



義大利西西里

費摩尼羅檸檬

可可椰子樹椰子

黃金鳳梨



印尼

哥斯達黎加

樂比水果鳳梨可樂達雞尾酒冷凍水果泥以熱帶鳳梨果汁風味為主體，並搭配上滑順的椰奶。

這是樂比水果自行開發的好滋味，重現在全世界各地受人喜愛的波多黎各夏季島嶼飲料。

白利糖度

23°

pH

4.2



鳳梨

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



留尼旺島

留尼旺島最具象徵意義的水果就是維多利亞鳳梨，並在 2005 年獲得紅色標章認證。擁有明亮的黃色色澤和美味的鮮嫩果肉。

維多利亞鳳梨

哥斯達黎加

樂比水果冷凍鳳梨果肉使用這個南美品種調配出完美比例，這種南美品種果肉甜美又多汁。

白利糖度

21°

pH

3.7



紅石榴

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



土耳其

石榴寶石般種籽擁有鮮艷、紅寶石般的色澤質地多汁又帶籽，每咬一口都會迸發出令人垂涎、甜美的獨特氣息。

漢志、凱迪巴希和費拉梅茲

白利糖度

19°

pH

3.5



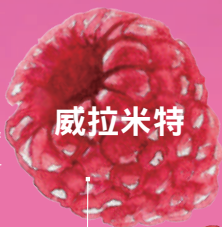
覆盆子

90%
新鮮水果

10%
天然果糖



智利
堅實、深紅色的樹莓品種，風味略帶酸味。



威拉米特



梅克

塞爾維亞
以其新鮮度和風味濃度而聞名，香味上多元並達到平衡，且餘韻悠長。



傳統

保加利亞
優質木本、野生的標誌性味道中帶有豔麗的紅寶石色。

白利糖度

20°

pH

3



洋梨

10%
天然果糖



90%
新鮮水果

樂比水果不採用巴斯德消毒法來替威廉斯梨冷凍水果果泥殺菌，所以天然甜美的果汁和正宗的梨子香氣能夠被完全保存。



威廉斯梨

法國羅納河谷
樂比水果向法國阿內龍地區當地的農民採購，樂比水果與他們有著數十年的長期合作關係，以栽種出最好的水果。

白利糖度

21°

pH

3.7



大黃

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



樂比水果使用紅色馬利諾品種的大黃，這種品種有更香甜、平衡的風味，以及更鮮豔的色澤。

馬利諾大黃



波蘭

我們採購新鮮的大黃莖，將甜味、酸味和草本風味精緻混合於一體，其中還帶有獨特的果香。功能眾多的食材，為烹飪創作增添濃郁的風味。

白利糖度

13°

pH

3



草莓

10%
天然果糖

90%
新鮮水果



法國

精緻、稀有的品種，以其濃郁的香氣和非凡的野生標誌性味道而聞名。



瑪拉波斯



卡姆羅莎



西班牙

這種受過陽光親吻的品種充滿芳香的甜味。



波蘭

草莓擁有誘人的鮮紅色澤和酸味。

森加森加拉



白利糖度

18°

pH

3.4



綜合紅莓

43.5%

野生水果
果泥

10%

天然果糖

46.5%

紅色水果
果泥



歐洲

只有樂比水果會在森林果泥中使用野生漿果。我們選用稀有的法國瑪拉波斯草莓和野生歐洲藍莓，讓木本漿果產生出獨特混合風味。



混合野生和栽種漿果，還帶有木本漿果特有的酸味。

白利糖度

19°

pH

3.2



SIGNATURE
FRUIT



FRUIT IN
ITS MANY
FORMS



TEHMAG FOODS

www.tehmag.com.tw

2019年9月發行1000本



把世界帶進台灣，帶台灣走向世界
Bring The World Into Taiwan Taking Taiwan To The World.

(股票代號：1264)

德麥食品股份有限公司

(台北總公司)	新北市五股區五權五路31號	TEL:(02)2298-1347	FAX:(02)2298-2263
(台中營業所)	台中市南屯區工業區20路32號	TEL:(04)2359-2203	FAX:(04)2359-3911
(高雄營業所)	高雄市三民區銀杉街55號	TEL:(07)397-0415	FAX:(07)397-0408
(宜蘭辦事處)	宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	TEL:(03)931-5823	FAX:(03)931-5818
(花蓮辦事處)	花蓮縣新城鄉花師街15號	TEL:(03)824-6923	FAX:(03)824-6023
(新竹辦事處)	新竹市警光路40號	TEL:(03)523-3068	FAX:(03)523-3013
(嘉義營業所)	嘉義市育人路432號	TEL:(05)236-6298	FAX:(05)236-6297
(台南辦事處)	台南市永康區永大路一段122號	TEL:(06)273-7250	FAX:(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	TEL:+86-0510-83774575	FAX:+86-0510-83777471
(香港(鴻富)公司)	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座	TEL:+852-2342-6586	FAX:+852-2793-4586
(馬來西亞子公司)	58&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam	TEL:+60-3-7499-3089	FAX:+60-1700-8136-19