



!
烤箱皆為旋風烤箱
烤培溫度依
烤箱不同在做微調



1 我們不一樣

跟傳統市售的冷凍麵團不同，市售的冷凍麵團基本都需發酵約60~90分鐘，貝朵冷凍麵團不用發酵，退冰30分鐘就可以烤！

2 品質控管

貝朵冷凍麵團採用100%法國奶油與法國麵粉，在法國統一製作，統一由原廠控制產品品質。

3 老味道傳承

麵包系列採用T65法國麵粉，手工製成，採用石窯爐烘焙，巧巴達跟半截法國長棍已經是8分熟麵包，後續再回烤即可出爐！

4 統一標準化

相較於市售冷凍麵團，發酵時間長，後續操作時間長，貝朵冷凍麵團操作方便、穩定性高，還不用刷蛋液，那可是省時又省力產品！

5 國際認證很安心

貝朵冷凍麵團皆有通過IFS食品認證與BRC認證，產品品質採用最嚴格的把關，讓您食用安心！

WELCOME TO OUR BRAND 品牌介紹

30年以來，Bridor專注於麵包烘焙的研究中心逐漸轉型為冷凍糕點的製造生產，以滿足高階市場日益增長的需求，並堅守Le Duff集團創辦人暨集團主席Louis Le Duff制定的「手工製作結合工業管理」核心理念。設於法國布列塔尼維萊納河畔塞爾翁的Bridor de France，一系列令人回味無窮的烘焙產品，在在都呈現優雅、精緻、口味、愉快、歡樂和分享的法國生活方式和享樂藝術。

OUR CORE VALUES 核心價值

企業的核心價值在於品質的確保，這一價值貫穿於我們的經營始終。我們從原物料的成分開始，進行嚴格的監控，並將透明度視為企業社會責任政策的基石。生產過程中，我們持續不斷地追求最高的標準，以確保產品的卓越品質。

而在產品製成的過程中，我們堅持進行抽樣檢測，以確保每一個產品都達到最高的品質標準。同時，我們的企業社會責任政策也關注食品安全和減少對生態環境的影響。我們積極參與減少生態足跡的努力，致力於維護我們美麗的地球，讓我們的產品與價值觀共融，為社會貢獻出更多的正能量。這是我們企業不懈努力的目標，也是我們一直秉持的信念。

OUR PRODUCT QUALITY 產品品質

所有產品

麵包技師、工程師及品管等專業團隊
工廠認證：IFS & BRC
產品皆 100% 法國製造
以最嚴格的標準評斷乾淨標籤

麵包系列產品

麵粉最少使用T65(傳統麵包專用粉)
麵包皆採用酸麵團製成
使用石窯爐烤培半熟或全熟麵包
維持傳統手工製成：緩慢的揉捏，柔和而穩定的整形，長時間的麵團發酵，部分麵包維持手工成型刻痕。

丹麥系列產品

僅使用天然奶油或AOP奶油製成
僅使用軟食雞蛋
秉持法國西點製作的精神



法式可頌 CROISSANT

從法國糕點的工藝傳統中汲取靈感，可頌麵包系列將Bridor的專業知識融入這系列精的維也納糕點產品之中。這個料理配方採用純正奶油，配上溫和穩定的酥皮麵團及長時間的發酵過程，打造出兼具質感與風味，並擁有豐富天然香氣的高品質酥皮糕點。結合所有感官的獨特體驗：引人喜愛的金黃色澤、細膩的酥脆口感、別具風味的強韌質感，還有獨特的焦糖奶油風味。



41912
經典可頌
Croissant

規格：長18.5x寬9x高6.5cm(±1.5)
重量：70公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：30個x2包/箱
爐層：上190.下180度 26分鐘



33250
貝朵可頌
Bridor Croissant

規格：長15.2x寬6.5x高6cm(±1.5)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：55個x3包/箱
爐層：上190.下180度 33分鐘



41914
迷你經典可頌
Mini Croissant

規格：長10.5x寬4.5x高3.2cm(±1.5)
重量：25公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：80個x2包/箱
爐層：上190.下180度 22分鐘



41911
迷你榛果巧克力可頌
Mini Croissant Chocolate

規格：長13.4x寬6x高4.5cm(±1.5)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：55個x3包/箱
爐層：上190.下180度 33分鐘



40512
迷你覆盆子可頌
Mini Croissant Raspberry

規格：長13.4x寬6x高4.5cm(±1.5)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：55個x3包/箱
爐層：上190.下180度 22分鐘



40510
迷你杏桃可頌
Mini Croissant Apricot

規格：長13.4x寬6x高4.5cm(±1.5)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：55個x3包/箱
爐層：上190.下180度 22分鐘



41982
圓可頌
Croissant Bun

規格：直徑11.5x高4.5cm(±1)
重量：85公克/個
退冰：60分鐘
炫風烤箱：155-165度 20分鐘
數量：36個/箱
爐層：上190.下180度 35分鐘



丹麥系列 DANISH

最初是在丹麥流行起來的，後來逐漸傳播到世界各地，成為國際性的糕點。在不同的地方，人們可能會對丹麥酥進行創新，加入當地特色的餡料和風味。製作過程相對複雜，通常需要多次摺疊和揉捏麵團，以產生多層次的薄片，從而獲得酥脆的外表。然後，麵團會用各種餡料填充，例如水果、果醬、巧克力、奶油、杏仁糖等。餡料的選擇多樣，可以根據個人口味來定制。



41909
迷你巧克力丹麥
Mini Danish Pastry Chocolate

規格：長7.5x寬6x高3.5cm(±1.5)
重量：28公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：80個x2包/箱
爐層：上190.下180度 26分鐘



37461
巧克力丹麥
Danish Pastry Chocolate

規格：長11.5x寬8.5x高4.5cm(±1.5)
重量：70公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：38個x2包/箱
爐層：上190.下180度 26分鐘



41917
迷你覆盆子丹麥
Mini Danish Pastry Raspberry

規格：長6.5x寬5.5x高3.5cm(±1)
重量：35公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：50個x3包/箱
爐層：上190.下180度 26分鐘



41919
迷你草莓丹麥
Mini Danish Pastry Strawberry

規格：長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：50個x2包/箱
爐層：上190.下180度 33分鐘



41915
迷你蘋果丹麥
Mini Danish Pastry Apple

規格：長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：50個x2包/箱
爐層：上190.下180度 33分鐘



41919
迷你櫻桃丹麥
Mini Danish Pastry Cherry

規格：長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：40公克x100個
爐層：上190.下180度 33分鐘



41915
迷你芒果丹麥
Mini Danish Pastry Mango

規格：長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
重量：40公克/個
退冰：30分鐘
炫風烤箱：165-170度 16-17分鐘
數量：40公克x100個
爐層：上190.下180度 33分鐘



41918
起酥片(不含酵母)
Puff Pastry Sheets

規格：長38x寬28x高0.5cm(±0.5)
重量：300公克/個
退冰：無須退冰
炫風烤箱：200度 10分鐘
數量：12個x3包/箱



起酥片 PUFF PASTRY SHEETS

起酥片是種著名的糕點，也叫做「酥皮」。它的製作主要依賴於多次折疊和揉捏麵團，使其在烘烤時膨脹成多層、鬆脆的結構。起酥片的外部鬆脆，內部則柔軟，經常會被用來做各種甜點和沙拉。

麵包系列 BREADS

麵包系列能完整滿足餐旅專業人士的需求，從五星飯店到三明治餐車及咖啡店，均能各取所需。這些麵包形狀勻稱，尺寸豐厚卻不會過大，經過精心準備及細膩控管。所有的麵包製品都採用法國小麥麵粉，經過緩慢揉捏及數小時的發酵過程，形成鮮明的天然香味。



41921

經典巧巴達
Clabatta Bread

- 規格：長15x寬7.5x高4cm(±1.5)
- 重量：100公克/個
- 退冰：30分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：77個/箱
- 爐層：退冰15分鐘
上230.下220度 14分鐘



41910

法國半截長棍
The French Baguette Half

- 規格：長26x寬6x高4cm(±1.5)
- 重量：140公克/個
- 退冰：30分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：50個/箱
- 爐層：退冰15分鐘
上230.下220度 14分鐘



37452

堅果麵包
Nut Bread

- 規格：長8x寬5x高4cm(±1)
- 重量：55公克/個
- 退冰：15分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：75個/箱
- 爐層：上230.下220度 14分鐘



31480

裸麥餐包
Rye Bread

- 規格：長9.5x寬5x高3.5cm(±1)
- 重量：45公克/個
- 退冰：15分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：60個/箱
- 爐層：上230.下220度 14分鐘



37453

無花果餐包
Fig Bread

- 規格：長8x寬5x高4cm(±1)
- 重量：55公克/個
- 退冰：15分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：75個/箱
- 爐層：上230.下220度 14分鐘



41918

經典葡式蛋塔
Premium Pastel De Nata

- 規格：直徑7x高2cm(±0.3)
- 重量：140公克/個
- 退冰：不須退冰
- 炫風烤箱：200度 30分鐘
- 數量：60個/箱
- 爐層：上230.下220度 30分鐘



41529

可麗露
Canelés

- 規格：底部直徑5cm,高4.2cm(±1)
- 重量：60公克/個
- 退冰：不須退冰
- 炫風烤箱：190~195度 12分鐘
- 數量：75個/箱
- 爐層：上230.下220度 18分鐘



SHARE THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



台北總公司	248018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	408019台中市南屯區工業區工業20路32號	電話：04-2359-2203	傳真：04-2359-3911
高雄營業所	807069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	260010宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話：03-931-5823	傳真：03-931-5818
花蓮辦事處	971064花蓮縣新城鄉花師街15號	電話：03-824-6923	傳真：03-824-6023
新竹辦事處	300028新竹市北區寶光路40號	電話：03-523-3068	傳真：03-523-3013
嘉義營業所	600080嘉義市西區育仁路432號	電話：05-236-6298	傳真：05-236-6297
台南辦事處	710024台南市永康區永大路一段122號	電話：06-273-7250	傳真：06-273-7251
德麥芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號	電話：+852 2342-6586	傳真：+86 400 825 9085
香港子公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓	電話：+603-55258829	傳真：+852 2793-4586
馬來西亞子公司	No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.	電話：+603-55258879	傳真：+603-55258829
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	電話：+1 626 655 0658	傳真：+1 626 655 0659
印尼子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420	電話：+62 21 64719599	



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



Catalog

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION