



屏榮食品

PRC 屏榮實業股份有限公司
地址：台灣屏東縣屏東市工業環路4號
電話：+886-8-722-8866
網站：<http://www.pingroun.com.tw/>
設立於1970年



PR 佛山市順德區屏榮食品發展有限公司
地址：廣東省佛山市順德區勒流鎮勒北大道一號
電話：+86-757-25565205
網站：<http://www.pingroun.cn/>
設立於1994年



PRS 西貢屏榮食品有限公司
地址：胡志明市古芝縣新富中工業區C4區D4路C4-5
電話：+84-28-3796-2888
網站：<http://www.binhvinhsaigon.com.vn/>
設立於2007年



JR 雅加達屏榮食品有限公司
地址：印度尼西亞勿加泗力賣工業區
電話：+62-21-503-03555
設立於2016年



屏榮食品

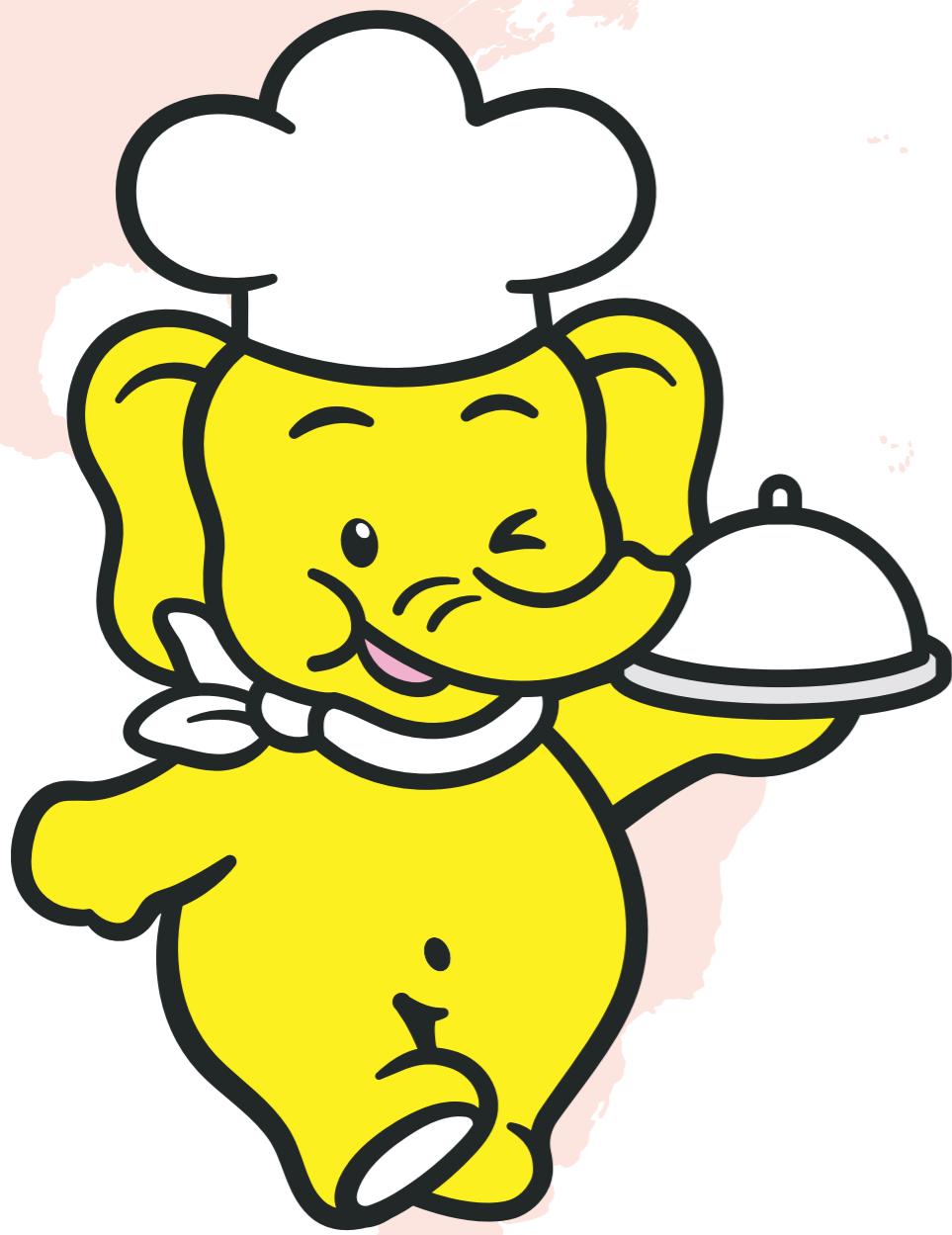
創立於1970年

冷凍蒲燒鰻魚 | 冷凍調理食品 | 解凍即食品
守匠心之道 為健康而來



CONTENTS

屏榮美食目錄



公司簡介

公司簡介	3
屏榮品牌	4
戰略佈局	5
歷史沿革	6
品質保證	7
研發 & 創新	8

戰略合作品牌

戰略合作品牌	9 - 10
--------	--------

冷凍蒲燒鰻魚

蒲燒鰻魚	11
白燒鰻魚	
蒲燒鰻壽司片	
鰻魚定食包	
蒲燒鰻片/白燒鰻片	12
蒲燒鰻串 (日本短尺串)	
蒲燒鰻肚串	
鰻魚碎肉	

冷凍調理食品

水晶蝦餃	13
蝦餃皇	
一口蝦餃	
墨魚海鮮餃	14
蟹味海鮮餃	
翡翠蝦餃	
鮮蝦煎餃	
金絲馬鈴薯蝦	15
鮮蝦餛飩	NEW
月亮蝦餅 (春捲皮)	NEW
起司春捲	16
蔬菜春捲	
鮮蝦春捲	

脆皮椰奶捲	NEW	17
脆皮奶捲		
腐皮蝦捲		

娘惹山藥捲		18
奶油金瓜捲		
海鮮網皮捲		

金絲香芋酥		19
金絲芒果酥		
金絲榴槤酥		
金絲海鮮捲		

香芋糍粑	NEW	20
黑糖流心糕		
芝麻糍粑	NEW	

黃金南瓜餅	NEW	21
紅豆芝麻球	NEW	
熔岩起司球		

香芋金沙球		22
黑糖流心球		
椰汁流心球		

爆漿榴槤球		23
香芋地瓜丸		
芋頭圈 (佛鉢)		

脆皮芋頭	NEW	24
脆皮金瓜		
金錐榴槤		

解凍即食品

冰心甜柿	NEW	25
冰心大福 (黑糖珍珠)	NEW	
雪大福 (藍莓起司)	NEW	
雪大福 (卡布奇諾)	NEW	

雪大福 (芒果/抹茶/巧克力)	26
-----------------	----

脆皮泡芙 (泰式奶茶)	NEW	27
脆皮泡芙 (原味卡士達/巧克力/咖啡)		

牛奶泡芙	NEW	28
起司塔		
巧克力塔		

雪天使 (抹茶紅豆/草莓/芒果/巧克力)	29
----------------------	----

椰絲水晶 (奶黃/草莓/抹茶/巧克力)	30
---------------------	----

公司簡介

屏榮公司成立於1970年，起源於養殖鰻魚及加工蒲燒鰻魚，第一家的工廠設立在台灣屏東市。

1994年屏榮公司展開了戰略佈局藍圖，開始進軍中國大陸，立足廣東省順德，以生產高品質的蒲燒鰻魚為事業基礎開始進行拓展版圖。

2000年導入台灣的冷凍食品事業，制定了以大陸內銷市場為主的經營戰略，至目前為止，屏榮公司已經在中國大陸各主要城市設立了近40個直營的銷售據點。

現在屏榮公司擁有十三個專業生產基地，分別位於台灣屏東市、台灣桃園市、台灣新竹、越南胡志明市、印尼雅加達市、中國廣東省順德區、廣東省廣州市、江西省南昌市、河南省鄭州市、四川省成都市、天津市武清區、湖北省武漢市。

屏榮食品，聚焦於食品行業並採取多樣化策略。商品範圍涵蓋全溫層（常溫、冷藏、冷凍），分別為冷凍蒲燒鰻、水產加工品、冷凍點心、常溫休閒食品（月餅、麵包、西式糕點）、便利商店鮮食代工，產品種類多樣，品項齊全。

除此之外，屏榮旗下的品牌 "阿諾"、"古越齋"、"洛菲爾"、"屏榮蒲燒鰻" 在業界都享有很高的知名度。其中 "阿諾" 品牌於2016年獲得了廣東省著名商標，"屏榮蒲燒鰻" 更是連續10年榮獲台灣水產精品獎的肯定。白燒鰻以及蝦餃、芒果雪大福亦榮獲國際知名 A.A Taste Awards 二星以及三星殊榮。屏榮公司致力於食品領域的發展，我們堅持提供健康、安全、美味的食品給全世界的消費者。

公司生產基地



廣東順德



江西南昌



四川成都



河南鄭州



天津武清



湖北武漢



廣東廣州



四川蒲江



台灣屏東



台灣桃園



台灣新竹



越南胡志明



印尼雅加達

屏榮旗下品牌

屏榮公司專注於食品行業的生產銷售、產品種類從蒲燒鰻、冷凍蒸類、冷凍油炸類、冷凍甜點類、麵包甜點、月餅等覆蓋全溫層領域，旗下品牌 "屏榮蒲燒鰻"、"阿諾"、"日之鰻"、"洛菲爾"…等皆是同行業中有目共睹的品牌。



阿諾冷凍食品品牌



洛菲爾烘焙品牌



屏榮蒲燒鰻品牌



越南蒲燒鰻品牌

戰略佈局



55 年的創業歷史。

13 家生產基地

46 個直營銷售據點，涵蓋中國大陸、台灣、越南、印尼、日本。

2 間洛菲爾烘焙坊。

3 間屏榮食品體驗店

2 間屏榮坊實體店



歷史沿革



品質保證

為了提供廣大消費者更加安全、安心及健康的食品。本公司組建獨立於生產部門的品管課下設原物料驗收、現場品管檢驗中心和文件管理中心。

我們不僅是擁有優良的分析檢驗設備、在我們的檢驗中心也組織了受過專業培訓的工作人員、嚴格對每批原物料、半成品和成品進行抽樣化驗。

以此規範生產冷凍調理食品、冷凍日式大福、休閒食品及月餅為主的各項商品、種類繁多、口味齊全。



研發&創新

創新是公司的發展動力、不斷開拓、引入高端食品人才、為消費者提供最安心、安全、健康的美食、是屏榮公司發展的宗旨。

屏榮公司現擁有專業食品研發人員、不斷為美食推陳出新、研發口味出眾、款式多樣的產品、滿足不同消費者的需求。

同時、邀請台灣及國外專業技術人員進行交流指導、及時提高產品研發能力、以開拓進取的精神繼續引領行業發展。

戰略合作品牌



戰略合作品牌

鰻魚類

富含豐富的營養，以高端美味的口感行銷海外。嚴選鰻魚不帶土味，入口即是柔嫩鮮甜的好滋味。軟硬合宜的肉質搭配特製的蒲燒醬汁，散發出無法抗拒的香味。



蒲燒鰻魚

日本鰻 TW 美洲鰻 CN 印尼雙色鰻 ID

規格

30-70P、5kg/盒、2盒/10kg/箱

料理方法

- (1)微波：拆真空袋中火微波3~5分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



白燒鰻魚

日本鰻 TW 美洲鰻 CN 印尼雙色鰻 ID

規格

30-70P、5kg/盒、2盒/10kg/箱

料理方法

- (1)微波：拆真空袋中火微波3~5分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



蒲燒鰻壽司片

日本鰻 TW 美洲鰻 CN 印尼雙色鰻 ID

規格

6g、8g、10g、12g/片，20片/盤

料理方法

- (1)微波：拆真空袋中火微波3~5分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



鰻魚定食包

日本鰻 TW 美洲鰻 CN 印尼雙色鰻 ID

規格

100g/包、100包/箱

料理方法

- (1)微波：拆真空袋微波2~3分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



鰻魚類

嚴選的鰻魚，口感鮮嫩，加上特製蒲燒醬汁，散發讓人無法抗拒的香氣，為客戶提供多樣化的規格，可根據需求，調理方式，選擇多樣化的蒲燒鰻魚產品。



蒲燒鰻片/白燒鰻片

日本鰻 TW 美洲鰻 CN 印尼雙色鰻 ID

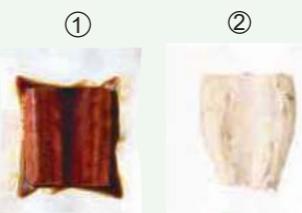
規格

蒲燒鰻片 100g/片、100片/箱
白燒鰻片 85gx5片(共15片/組)

料理方法

- (1)微波：拆真空袋微波2~3分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



蒲燒鰻串 (日本短尺串)

日本鰻 TW 美洲鰻 CN 印尼雙色鰻 ID

規格

30g/串、300串/9kg/箱
30g/串、5串/包、60包/箱

料理方法

- (1)微波：拆真空袋微波2~3分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



蒲燒鰻肚串

美洲鰻 CN

規格

30g/串、300串/9kg/箱

料理方法

- (1)微波：拆真空袋微波2~3分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



鰻魚碎肉

日本鰻 TW 美洲鰻 CN 印尼雙色鰻 ID

規格

500g/包、20包/箱

料理方法

- (1)微波：拆真空袋微波2~3分鐘
- (2)隔水加熱：含真空袋隔水加熱3~5分鐘

保存：冷凍-18°C/2年



蝦餃類

軟嫩晶瑩剔透的水晶外皮、內餡爽滑Q彈、味鮮肉嫩、多種不同規格供選擇。



水晶蝦餃 生 蒸 VN

成分

蝦、澱粉、魚漿、香油、調味料

料理方法

不解凍，沸水入鍋，中火蒸
11~12分鐘至熟透

保存：冷凍-18°C/1年

規格

- ① 28g/個、9個/盒、24盒/箱
- ② 28g/個、12個/盒、15盒/箱
- ③ 28g/個、20個/袋、15袋/箱



蝦餃皇 生 蒸 VN

成分

蝦仁、澱粉、魚漿、香油、調味料

規格

25g/個、12個/盒、15盒/箱

料理方法

不解凍，沸水入鍋，中火蒸
10~11分鐘至熟透

保存：冷凍-18°C/1年



兩尾蝦仁

一口蝦餃 生 蒸 VN

成分

蝦、澱粉、魚漿、香油、調味料

料理方法

不解凍，沸水入鍋，中火蒸
9~10分鐘至熟透

保存：冷凍-18°C/1年

規格

- ① 20g/個、25個/袋、18袋/箱
- ② 15g/個、40個/袋、18袋/箱



蝦餃類

精選多種海鮮、將蝦仁、蟹肉搭配細膩魚漿、層次豐富、風味更佳。



墨魚海鮮餃 生 蒸 VN

成分

墨魚、魚漿、澱粉、香油、調味料

規格

- ① 25g/個、9個/盒、24盒/箱
- ② 25g/個、12個/盒、15盒/箱
- ③ 25g/個、20個/袋、18袋/箱

料理方法

不解凍，沸水入鍋，中火蒸
9~10分鐘至熟透

保存：冷凍-18°C/1年



蟹味海鮮餃 生 蒸 VN

成分

蝦、魚漿、蟹肉、變性澱粉、芝麻油、25g/個、12個/盒、15盒/箱

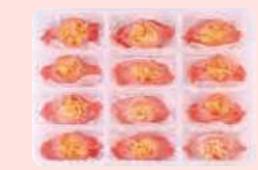
規格

調味料

料理方法

不解凍，沸水入鍋，中火蒸9~10分鐘至熟透

保存：冷凍-18°C/1年



翡翠蝦餃

生 蒸 VN

成分

蝦、魚漿、澱粉、香油、菠菜、調味料

規格

25g/個、20個/袋、15袋/箱



生 蒸 VN

成分

蝦、魚漿、澱粉、蔬菜、調味料

規格

20g/個、20個/袋、18袋/箱

料理方法

不解凍，鍋底抹薄油，煎餃入鍋加水至煎餃1/3，蓋鍋蓋中火煮6~7分至水收乾，開鍋蓋中火煎1~2分

蒸：不解凍，中火蒸12分鐘或滾水煮10分鐘
油炸：解凍10~15分鐘，油炸170°C 5~6分鐘

鮮蝦煎餃

生 煎 蒸 VN

成分

蝦、魚漿、澱粉、蔬菜、調味料

規格

20g/個、20個/袋、18袋/箱

料理方法

煎：不解凍，鍋底抹薄油，煎餃入鍋加水至煎餃1/3，蓋鍋蓋中火煮6~7分至水收乾，開鍋蓋中火煎1~2分
蒸：不解凍，中火蒸12分鐘或滾水煮10分鐘
油炸：解凍10~15分鐘，油炸170°C 5~6分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月 無預煎

水煮/油炸類 (餛飩/馬鈴薯系列)

各式外皮外裹物，賦予產品創新及變化，Q彈蝦仁搭配變化的外皮，滿足顧客對多樣美味的需求，適合連鎖火鍋、餐飲通路使用。



金絲馬鈴薯蝦

VN

成分

馬鈴薯、蝦、魚漿、調味料

料理方法

180°C不解凍油炸4分30秒-5分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



規格

30g/個、10個/盒、15盒/箱



鮮蝦餛飩

VN

成分

蝦、筍子、麵粉、芝麻油、調味料

料理方法

不解凍水滾後入鍋，煮3-4分鐘

保存：冷凍-18°C/1年



規格

10g/個、20個/盒、16盒/箱



月亮蝦餅(春捲皮)

VN

成分

春卷皮、魚漿、蝦、章魚、調味料

料理方法

170°C不解凍油炸4-5分鐘

保存：冷凍18個月



規格

150g/個、1個/袋、20袋/箱



油炸類 (春捲皮系列)

酥脆春捲皮，搭配變換多端的鹹&甜內餡，適合親友&同事聚餐的油炸點心，已滿足不同口味需求。



起司春捲

VN

成分

起司、牛奶、糖、鹽

料理方法

(1)油炸：180°C不解凍油炸1分鐘-1分20秒

(2)氣炸：產品表面沾油 180°C不解凍氣炸 5分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



規格

8g/個、15個/盒、24盒/箱



蔬菜春捲

VN

成分

春卷皮、豆薯、紅蘿蔔、香油、調味料

料理方法

(1)油炸：180°C不解凍油炸6~7分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油 200°C不解凍氣炸 11分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



規格

25g/個、10個/盒、35盒/箱



鮮蝦春捲

VN

成分

蝦、春卷皮、魚漿、香油、調味料

料理方法

① (1)油炸：175°C不解凍油炸4分30秒-5分30秒
(2)氣炸：產品表面沾油 200°C不解凍氣炸 12分鐘

② 油炸：180°C不解凍油炸5分鐘-5分30秒

保存：冷凍-18°C/18個月



規格

① 15g/個、16個/盒、24盒/箱

② 25g/個、10個/盒、35盒/箱



油炸類 (吐司/腐皮系列)

酥脆金黃吐司搭配香濃椰奶&牛奶內餡，每一口都是濃醇香，古老工法製成豆皮，內餡鮮蝦Q彈多汁，美味健康、老少咸宜。



脆皮椰奶捲 VN

成分

椰奶、糖、麵粉

料理方法

- (1)油炸：175°C不解凍油炸4~5分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油、180°C不解凍氣炸8~9分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



規格

- ① 28g/個、10個/盒、20盒/箱
② 16g/個、10個/盒、20盒/箱



脆皮奶捲 VN

成分

麵粉、牛奶、糖

料理方法

- (1)油炸：175°C不解凍油炸4~5分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油、180°C不解凍氣炸8~9分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



規格

- ① 28g/個、10個/盒、20盒/箱
② 16g/個、10個/盒、20盒/箱



腐皮蝦捲 VN

成分

豆皮、蝦、魚漿、魷魚、蔥、調味料

料理方法

- (1)油炸：175°C不解凍油炸3~4分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油190°C不解凍氣炸15分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



規格

- 20g/個、10個/盒、35盒/箱



油炸類 (網皮系列)

手工特製米網皮，搭配不同鹹&甜口味的內餡，外皮酥脆，內餡甜香濃。內餡Q彈魚漿搭配鮮甜蔬菜，造成口感上的層次豐富感。



娘惹山藥捲 VN

成分

米網皮、山藥、麵粉、糖

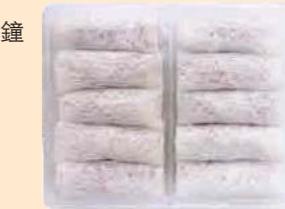
規格

- 25g/個、10個/盒、35盒/箱

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸3~4分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油，160°C不解凍氣炸10~11分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



奶油金瓜捲 VN

成分

米網皮、南瓜、植物性奶油、麵粉、糖

規格

- 25g/個、10個/盒、35盒/箱

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸3~4分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油、180°C不解凍氣炸10~11分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



海鮮網皮捲 VN

成分

米網皮、蝦、墨魚、魚漿、澱粉、蔬菜、香油、調味料

規格

- 25g/個、10個/盒、35盒/箱

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸3~4分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油、180°C不解凍氣炸10~11分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



油炸類 (麵包絲系列)

選用上等麵包絲，炸後金黃，香脆可口，再搭配鹹&甜口味的內餡，口感與外觀獨特的完美結合



金絲香芋酥 VN

成分

麵包絲、芋頭、澱粉、糖

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸4分-4分30秒
 - (2)氣炸：產品表面沾油，200°C不解凍氣炸12分鐘
- 保存：冷凍-18°C/18個月

規格

25g/個、10個/盒、20盒/箱



金絲芒果酥 VN

成分

麵包絲、芒果乾、芒果醬、糖、澱粉

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸2-3分鐘
 - (2)氣炸：產品表面沾油，200°C不解凍氣炸13分鐘
- 保存：冷凍-18°C/18個月

規格

25g/個、10個/盒、20盒/箱



金絲榴槆酥 VN

成分

麵包絲、榴槆、糖、澱粉

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸2分30秒-3分30秒
 - (2)氣炸：產品表面沾油，200°C不解凍氣炸12分鐘
- 保存：冷凍-18°C/18個月

規格

25g/個、10個/盒、20盒/箱



金絲海鮮捲 VN

成分

麵包絲、魚漿、蝦仁、蔥、高麗菜、紅蘿蔔、調味料

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸3-4分鐘
 - (2)氣炸：產品表面沾油，200°C不解凍氣炸14分鐘
- 保存：冷凍-18°C/18個月

規格

25g/個、10個/盒、20盒/箱



油炸類 (糯米皮系列)

以軟糯口感為特色，多樣風味及造型，傳承經典，滿足味蕾，適用各種應用場景。



香芋糍粑 VN

成分

糯米粉、糖、芋頭、牛奶、麵包糠

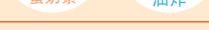
料理方法

- 175°C不解凍油炸5-6分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月

規格

25g/個、10個/盒、20盒/箱



黑糖流心糕 VN

成分

糯米粉、黑糖、麵包糠

規格

30g/個、10個/盒、20盒/箱

料理方法

- (1)油炸：170°C不解凍油炸5-6分鐘
- (2)氣炸：產品表面沾油，180°C不解凍氣炸12分鐘

保存：冷凍-18°C/18個月



芝麻糍粑 VN

成分

糯米粉、蛋、糖、芝麻

規格

23g/個、30個/盒、15盒/箱



油炸類 (糯米皮系列)

外酥內軟，甜鹹兼具，滿足不同口味需求，每一口都是營養及豐富層次的味覺享受。



黃金南瓜餅 VN

成分	規格
糯米粉、南瓜、水、糖、奶油	25g/個、24個/袋、15袋/箱
料理方法	
175°C不解凍油炸5-6分鐘	

保存：冷凍-18°C/18個月



NEW
新品上市



熔岩起司球 VN

成分	規格
糯米粉、起司、糖、牛奶、麵包糠	25g/個、10個/盒、20盒/箱
料理方法	
(1)油炸：175°C不解凍油炸6-7分鐘 (2)氣炸：產品表面沾油，200°C不解凍氣炸10分鐘	

保存：冷凍-18°C/18個月



豆沙芝麻球 VN

成分	規格
糯米粉、紅豆、糖、芝麻	30g/個、10個/盒、20盒/箱
料理方法	
175°C不解凍油炸7-8分鐘	

保存：冷凍-18°C/18個月



油炸類 (糯米皮系列)

突破傳統，軟糯香甜，外酥裡嫩，香濃爆漿，營養美味甜在心頭。



香芋金沙球 VN

成分	規格
糯米粉、麵包糠、小麥澱粉、鹹蛋黃、芋頭	25g/個、12個/盒、20盒/箱

料理方法
(1)油炸：170°C不解凍油炸6-7分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油，200°C不解凍氣炸12分鐘
保存：冷凍-18°C/18個月



黑糖流心球 VN

成分	規格
糯米粉、黑糖、植物油、明膠、麵包糠	25g/個、10個/盒、20盒/箱
料理方法	
(1)油炸：170°C不解凍油炸5-6分鐘 (2)氣炸：產品表面沾油，180°C不解凍氣炸11分鐘	

保存：冷凍-18°C/18個月



NEW
新品上市



椰汁流心球 VN

成分	規格
糯米粉、椰奶、南瓜、椰果、小米花、糖、西米	25g/個、10個/盒、20盒/箱
料理方法	
(1)油炸：170°C不解凍油炸6-7分鐘 (2)氣炸：產品表面沾油，200°C不解凍氣炸11分鐘	

保存：冷凍-18°C/18個月



油炸類 (糯米皮/芋頭系列)

以濃郁內餡與香糯口感為特色，融合創新與傳統，滑嫩香甜，令人回味無窮



爆漿榴槤球 VN

成分
糯米粉、榴槤、地瓜、麵包糠、糖、牛奶、吉利丁
料理方法
(1)油炸：175°C不解凍油炸6-7分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油 200°C不解凍氣炸12分鐘
保存：冷凍-18°C/18個月



規格
25g/個、12個/盒、20盒/箱



香芋地瓜丸 VN

成分
糯米粉、芋頭、地瓜、麵包糠、糖
料理方法
(1)油炸：175°C不解凍油炸6-7分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油 200°C不解凍氣炸12分鐘
保存：冷凍-18°C/18個月



規格
25g/個、12個/盒、20盒/箱



芋頭圈 (佛鉢) VN

成分
芋頭、麵粉、澱粉、調味料
料理方法
① 80g: 常溫 20 分完全解凍後、180°C 油溫、入炸 5 秒後關火、靜炸 2~3 分至起酥上色
② 200g: 常溫 40 分完全解凍後、180°C 油溫、入炸 5 秒後關火、靜炸 3~4 分至起酥上色
③ 350g: 常溫 60 分完全解凍後、180°C 油溫、入炸 5 秒後關火、靜炸 5~6 分至起酥上色
保存：冷凍-18°C/18個月



油炸類 (芋頭系列)

外皮選用新鮮芋頭刨絲，職人手工成型炸製而成。口感酥脆，搭配風味豐富、口感Q彈內餡，外脆內軟，愛不釋手。



脆皮芋頭 VN

成分
芋頭、紫薯粉、澱粉、麵粉、糖
料理方法
(1)油炸：170°C不解凍油炸4-5分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油 160°C不解凍氣炸14-15分鐘
保存：冷凍-18°C/18個月



規格
30g/個、10個/盒、30盒/箱



脆皮金瓜 VN

成分
芋頭、南瓜、麵粉、澱粉、糖
料理方法
(1)油炸：170°C不解凍油炸5~6分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油、160°C不解凍氣炸14-15分鐘
保存：冷凍-18°C/18個月



規格
30g/個、10個/盒、30盒/箱



金錐榴槤 VN

成分
芋頭、榴槤、麵粉、澱粉、糖
料理方法
(1)油炸：170°C不解凍油炸5~6分鐘
(2)氣炸：產品表面沾油、160°C不解凍氣炸14-15分鐘
保存：冷凍-18°C/18個月



規格
30g/個、10個/盒、30盒/箱



解凍即食類 (大福系列)

引進最新日本生產工藝，融合黑糖珍珠、藍莓起司與卡布奇諾等多種風味，外皮Q彈細膩，內餡濃郁滑順，是高端甜品的絕佳選擇。



冰心甜柿

VN

成分
糯米粉、糖、牛奶、明膠、鮮奶油

規格

35g/個、10個/盒、12盒/箱

料理方法
不開袋解凍約40-50分鐘即可食用

保存: 冷凍-18°C/1年



冰心大福(黑糖珍珠)

VN

成分

糯米粉、牛奶、奶茶粉、明膠、珍珠

規格

30g/個、10個/盒、12盒/箱

料理方法

不開袋解凍約40-50分鐘即可食用

保存: 冷凍-18°C/1年



雪大福(藍莓起司)

VN

成分
糯米粉、糖、起司、藍莓醬、牛奶

規格

① 30g/個、10個/盒、12盒/箱
② 30g/個、4個/盒、32盒/箱
③ 30g/個、60個/箱

料理方法
不開袋解凍約40-50分鐘即可食用

保存: 冷凍-18°C/1年



雪大福(卡布奇諾)

VN

成分

糯米粉、糖、蛋、牛奶，明膠、咖啡粉

規格

① 30g/個、10個/盒、12盒/箱
② 30g/個、4個/盒、32盒/箱
③ 30g/個、60個/箱

料理方法
不開袋解凍約40-50分鐘即可食用

保存: 冷凍-18°C/1年



解凍即食類 (大福系列)

引進最新日本生產工藝。香Q麻糬外皮搭配鮮香慕斯內餡，再用新鮮果醬製作第三層內餡，給您多層次的口感體驗。



雪大福(芒果)

VN

成分

糯米粉、澱粉、芒果乾、芒果醬、牛奶、鮮奶油、糖、白巧克力

規格

① 30g/個、10個/盒、12盒/箱
② 30g/個、4個/盒、32盒/箱
③ 30g/個、60個/箱

料理方法

不開袋解凍約40~50分鐘即可食用

保存: 冷凍-18°C/1年



雪大福(抹茶)

VN

成分

糯米粉、澱粉、抹茶粉、白巧克力、牛奶、鮮奶油、糖

規格

① 30g/個、10個/盒、12盒/箱
② 30g/個、4個/盒、32盒/箱
③ 30g/個、60個/箱

料理方法

不開袋解凍約40~50分鐘即可食用

保存: 冷凍-18°C/1年



雪大福(巧克力)

VN

成分

糯米粉、澱粉、可可粉、黑巧克力、牛奶、鮮奶油、糖

規格

① 30g/個、10個/盒、12盒/箱
② 30g/個、4個/盒、32盒/箱
③ 30g/個、60個/箱

料理方法

不開袋解凍約40~50分鐘即可食用

保存: 冷凍-18°C/1年



解凍即食類 (烘焙系列)

採用職人工法的香酥餅乾皮，泡芙內含濃郁卡士達奶油，層次豐富，入口即化的香滑口感令人沉迷。



脆皮泡芙(原味卡士達) VN

成分
牛奶、奶油、麵粉、蛋、糖、鹽
料理方法
(1)即食：拆袋即可食用
(2)烤箱：不解凍、200°C烤2~3分
(3)氣炸：190°C不解凍氣炸3~5分鐘
保存：冷凍-18°C/1年

規格
① 20g/個、10個/盒、15盒/箱
② 25g/個、10個/盒、15盒/箱



脆皮泡芙(咖啡) VN

成分
麵粉、鮮奶油、奶油、糖、蛋、咖啡粉
料理方法
(1)即食：拆袋即可食用
(2)烤箱：不解凍、200°C烤2~3分
(3)氣炸：190°C不解凍氣炸3~5分鐘
保存：冷凍-18°C/1年

規格
① 20g/個、10個/盒、15盒/箱
② 25g/個、10個/盒、15盒/箱



脆皮泡芙(泰式奶茶) VN

成分
麵粉、蛋、泰式奶茶、煉乳、奶油
料理方法
(1)即食拆袋直接食用
(2)烤箱：中火 (約200°C)、2~3 分
(3)氣炸：190°C不解凍氣炸3~5分鐘
保存：冷凍-18°C/1年

規格
① 20g/個、10個/盒、15盒/箱
② 25g/個、10個/盒、15盒/箱



解凍即食類 (烘焙系列)

金黃酥脆的塔皮，搭配濃郁起司內餡 / 巧克力內餡，內餡所呈現獨特的溏心香滑口感，烤過後風味倍增，回味無窮。



牛奶泡芙 VN

成分
牛奶、麵粉、蛋、糖、鹽
料理方法
(1)拆袋直接食用
(2)烤箱：中火 (約200°C)、2~3 分
(3)氣炸：190°C不解凍氣炸3~5分鐘
保存：冷凍-18°C/1年

規格
20g/個、10個/盒、15盒/箱



起司塔 VN

成分
麵粉、糖、奶油、牛奶、起司、蛋、玉米粉
料理方法
(1)不開袋解凍約30-40分鐘即可食用
(2)不開袋冷凍轉冷藏約2小時即可食用
(3)烤箱：220°C烤3~5分鐘
(4)微波：800W, 加熱 30秒
(5)氣炸：170°C不解凍氣炸7~8分鐘
保存：冷凍-18°C/1年

規格
30g/個、10個/盒、12盒/箱



巧克力塔 VN

成分
麵粉、糖、巧克力、牛奶、蛋、奶油、玉米粉
料理方法
(1)不開袋解凍約30-40分鐘即可食用
(2)不開袋冷凍轉冷藏約2小時即可食用
(3)烤箱：220°C烤3~5分鐘
(4)微波：800W, 加熱 30秒
(5)氣炸：170°C不解凍氣炸7~8分鐘
保存：冷凍-18°C/1年

規格
30g/個、10個/盒、12盒/箱



解凍即食類 (麻薯系列)

Q彈的麻糬皮搭配鮮奶油與果凍，帶來清爽細膩的口感，再融入鬆軟蛋糕夾層，香甜綿密，一口盡享豐富層次。



雪天使(抹茶紅豆) VN

成分

澱粉、麥芽糖、麵粉、蛋、紅豆、糖、鮮奶油、抹茶粉

料理方法

不開袋解凍約30~40分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

30g/個、10個/盒、20盒/箱



雪天使(抹茶紅豆) VN

成分

澱粉、麥芽糖、麵粉、蛋、紅豆、糖、鮮奶油、抹茶粉

料理方法

不開袋解凍約30~40分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

30g/個、10個/盒、20盒/箱



雪天使(草莓) VN

成分

澱粉、麥芽糖、麵粉、蛋、草莓醬、糖、牛奶、鮮奶油

料理方法

不開袋解凍約30~40分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

30g/個、10個/盒、20盒/箱



雪天使(巧克力) VN

成分

澱粉、麥芽糖、麵粉、蛋、巧克力、糖、牛奶、鮮奶油

料理方法

不開袋解凍約30~40分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

30g/個、10個/盒、20盒/箱



雪天使(芒果) VN

成分

澱粉、麥芽糖、麵粉、蛋、芒果醬、糖、牛奶、鮮奶油

料理方法

不開袋解凍約30~40分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

30g/個、10個/盒、20盒/箱



解凍即食類 (麻薯系列)

椰香濃郁的椰絲，搭配透明水晶皮，以滑順濃郁的內餡口感，搭配多樣化的口味選擇，為您帶來獨特的甜蜜饗宴。



椰絲水晶(奶黃) VN

成分

澱粉、椰絲、椰子粉、糖、牛奶
① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

料理方法

不開袋解凍約30分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

① ②



椰絲水晶(草莓) VN

成分

澱粉、椰絲、椰子粉、糖、草莓果醬
① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

料理方法

不開袋解凍約30分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

① ②

椰絲水晶(抹茶) VN

成分

澱粉、椰絲、椰子粉、糖、抹茶粉
① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

料理方法

不開袋解凍約30分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

① ②



椰絲水晶(巧克力) VN

成分

澱粉、椰絲、椰子粉、糖、牛奶、巧克力
① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

料理方法

不開袋解凍約30分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

① ②

椰絲水晶(巧克力) VN

成分

澱粉、椰絲、椰子粉、糖、牛奶、巧克力
① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

料理方法

不開袋解凍約30分鐘即可食用

保存：冷凍-18°C/1年

規格

① 18g/個、9個/盒、24盒/箱
② 25g/個、10個/盒、20盒/箱

① ②

