



PRODUCT - Sparlar鍋物湯頭p.1

PRODUCT - Sparlar鍋物沾醬p.5



掃瞄QR Code看更多! ●●●



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan  
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw



# HOT POT Soup

## 鍋物湯頭

【●為期間限定商品 請先洽詢誠芳業務】



### 柴魚昆布湯 昆布

以豬骨、昆布、柴魚等素材，調合熬製出醇厚湯頭，適用於各式湯底

使用建議 湯：水=1:20	標準包裝 0.5KG*20	保存 冷凍 1年
------------------	------------------	-------------

建議搭配食材：豬眼骨、昆布片、洋蔥等

### 干貝昆布湯 昆布

和風干貝昆布高湯

使用建議 湯：水=1:20	標準包裝 1KG*10	保存 冷凍 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材：乾貨干貝、昆布片、洋蔥等

### 昆布大骨湯 昆布

經典昆布大骨風味，口感滑順

使用建議 湯：水=1:20	標準包裝 0.5KG*10	保存 冷凍 1年
------------------	------------------	-------------

建議搭配食材：豬眼骨、昆布片、洋蔥等

### 土瓶蒸濃縮高湯 柴魚

淡淡柴魚香氣及昆布的鮮甜感

使用建議 湯：水=1:20	標準包裝 0.5KG*20	保存 冷凍 6個月
------------------	------------------	--------------

建議搭配食材：柴魚片、雞肉片、香菇、魚板等

### 蕈菇蔬菜湯 蔬菜

嚴選牛肝菌與高麗菜，適用於各式湯底

使用建議 湯：水=1:20	標準包裝 1KG*20	保存 冷凍 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材：高麗菜芯、洋蔥、西芹等

### 蔬菜高湯粉 蔬菜

採用昆布、香菇、高麗菜、蕃茄等調製，適用各式湯底

使用建議 粉：水=1:50	標準包裝 1KG*20	保存 常溫 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材：高麗菜芯、牛番茄、白蘿蔔等





### 日式昆布蕃茄湯 番茄

高湯與微酸的蕃茄組合，具濃厚香辛料香氣，產生多層次口感

使用建議 湯：水=1:9	標準包裝 1KG*10	保存 冷凍 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材：蕃茄片、昆布片、洋蔥等

### 港式煲湯粉 雞豚

金華火腿、老母雞熬煮之中華料理老湯

使用建議 粉：水=1:50	標準包裝 1KG*10	保存 常溫 1.5年
------------------	----------------	---------------

建議搭配食材：紅蘿蔔、白蘿蔔、香菜等

### 濃縮雞湯 雞湯

香醇雞湯與蔬菜精華結合，口感濃郁香濃

使用建議 湯：水=1:20	標準包裝 0.5KG*20	保存 冷凍 1年
------------------	------------------	-------------

建議搭配食材：雞架骨、蘿蔔、洋蔥等

### 雞白湯 雞湯

湯色乳白，醇濃雞肉熬製湯頭之風味

使用建議 湯：水=1:4	標準包裝 1KG*10	保存 冷凍 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材：青蒜、雞架骨、清酒等

### 豚骨昆布湯 豚骨

以豬骨、昆布、柴魚等素材，調合熬製出乳白湯頭

使用建議 湯：水=1:9	標準包裝 1KG*20	保存 冷凍 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材：大蒜、洋蔥、蛤蠣等

### 龍骨白湯粉 豚骨

湯色乳白，具有豬骨熬製湯頭之風味

使用建議 粉：水=1:20	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材：豬大骨、洋蔥、青蔥等



### 原汁牛肉湯MF 牛肉

長時燉煮牛肉精華，具清燉牛肉湯風味

使用建議 湯：水=1:16	標準包裝 0.5KG*20	保存 冷凍 1年
------------------	------------------	-------------

建議搭配食材：牛肉塊、青蒜、洋葱等



### 和風牛肉湯 牛肉

柴魚昆布湯底搭配醇厚牛肉風味，湯頭濃郁

使用建議 湯：水=1:20	標準包裝 1KG*10	保存 冷凍 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材：蘿蔔、洋葱、青葱、牛肉片等

### 越式高湯粉 牛肉

由茴香、胡荽等香料調製的越式湯底  
未開封前可常溫保存

使用建議 粉：水=1:20	標準包裝 1KG*10	保存 常溫 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材：紅蔥頭、洋葱、九層塔、檸檬等

### 越式牛肉風味湯 牛肉

由茴香、胡荽等香料調製的越式湯底  
冷凍保存

使用建議 湯：水=1:9	標準包裝 1KG*20	保存 冷藏 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材：紅蔥頭、洋葱、九層塔、檸檬等

### 麻辣龍骨(油包) 麻辣

由多種香辛料煉製出麻辣香濃之辣油

使用建議 油包：醬包：水=3:7:90	標準包裝 0.6KG*15	保存 冷凍 1年
------------------------	------------------	-------------

建議搭配食材：桂皮、草果、荳蔻、花椒粒等

### 麻辣龍骨(醬包) 麻辣

濃郁麻辣風味，口感醇厚，鮮香味美

使用建議 油包：醬包：水=3:7:90	標準包裝 1.4KG*15	保存 冷凍 1年
------------------------	------------------	-------------

建議搭配食材：桂皮、草果、荳蔻、花椒粒等



**九州蒜味白湯** 白湯

濃郁蒜香與滋味鮮濃的九州風味日式湯底

使用建議 湯:水=1:6	標準包裝 1KG*16	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材:大蒜、洋蔥、白芝麻等

**壽喜燒風味湯** 醬油

經典日式壽喜燒,可添加味霖及米酒增添風味

使用建議 湯:水=1:20	標準包裝 1KG*10	保存 冷凍 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材:洋蔥、紅蘿蔔片、白蘿蔔片等

**日式味噌湯** 味噌

干貝昆布湯底搭配傳統味噌風味,湯頭濃郁厚實

使用建議 湯:水=1:9	標準包裝 1KG*10	保存 冷凍 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材:干貝、蛤蜊、蝦、豆腐、柴魚片等

**辣味噌昆布湯** 味噌

柴魚昆布湯底搭配獨特味噌風味,湯頭濃郁厚實

使用建議 湯:水=1:9	標準包裝 1KG*20	保存 冷凍 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材:小魚干、洋蔥、青蒜、辣椒粉等

**蝦味醬** 南洋

煉炒蝦醬,炒蝦香氣四溢,微辣。

使用建議 可視風味需求添加	標準包裝 1KG*12	保存 冷藏 1年
------------------	----------------	-------------

建議搭配食材:椰奶、香菜、豆腐包等

**叻沙LAKSA湯** 南洋

以蝦醬、薑黃等食材調製而成,具特殊南洋叻沙風味

使用建議 湯:水:椰漿=100:400:75	標準包裝 1KG*10	保存 冷凍 1年
---------------------------	----------------	-------------

建議搭配食材:椰奶、香菜、豆腐包等

**香茅紅咖哩粉** 南洋

具有紅咖哩豐富辛香及香茅清香的複合調味料

使用建議 粉:水=1:9	標準包裝 1KG*20	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材:椰汁、蝦頭、南薑、香茅、香菜等

**泰式東炎醬** 南洋

經典泰式酸辣湯風味,適用於各式湯底、醬品

使用建議 醬:水=1:9	標準包裝 1KG*20	保存 冷凍 1年
-----------------	----------------	-------------

建議搭配食材:牛番茄、香茅、酸子醬等

# HOT POT Sauce

## 鍋物沾醬

【●為期間限定商品 請先洽詢誠芳業務】



### 日式柴魚沾醬

純正日式風味醬油，綜合柴魚、昆布、香菇、蘋果等各式食材精華，融入醬油、味霖調製而成，濃郁甘醇、鮮甜不死鹹

使用建議	標準包裝	保存
依風味需求調整，可直接使用	1KG*20	常溫 1年

### 柚子生橘醬

柚子醋醬油，口感酸甜帶柑橘清香風味，可提升菜餚風味

使用建議	標準包裝	保存
依風味需求調整，可直接使用	1KG*20	常溫 1年

### 蘋果醋醬

蘋果清香與鹹酸可口的醋醬，爽口解膩

使用建議	標準包裝	保存
直接使用亦可添加果醋、白醋	1KG*10	常溫 1年





### 紫蘇風味醬

帶有紫蘇清香風味之醬汁，甘甜味美



使用建議	標準包裝	保存
依風味需求調整，可直接使用	1KG*20	常溫 1年

### 洋蔥多蜜醬

由精燉洋蔥、蕃茄與肉汁熬煮而得洋蔥多蜜醬，入口微酸甘甜，口感濃郁，可提升菜餚風味。



使用建議	標準包裝	外觀
直接使用，依風味需求調整	0.5KG*20	冷凍 1年



「誠芳股份有限公司」於1992年成立，  
主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。

烘焙品牌「愛可米ALCHEMY」於2009年創立，  
透過專責的烘焙服務團隊，積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公會合作，  
將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

## 整合服務

誠芳團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力，  
從新菜概念發想、口味及盤飾設定，直到新菜正式下市的每個階段，  
都能見到我們與客戶共同打拼的身影，是客戶新菜開發的重要夥伴，  
也是客戶連鎖發展的強力後盾。

## 與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標，  
掌握市場趨勢，持續研發創新性餐飲原料；  
依據客戶需求，即時提供專業服務，  
一起攜手締造銷售新記錄。



食伯樂愛可米

誠芳官網 YouTube



掃描QR Code看更多!



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan  
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw

