

飲甜品商品



- p.1 糖漿系列、風味糖醬
- p.3 茶飲系列、百搭口感原料
- p.5 水果素材、乳品、冰品系列
- p.7 甜品系列

Coffee
Tea
or Sparlar?



食伯樂愛可米



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市中正區新生南路一段116號

TEL: +886-02-2341-1988 WEB: www.sunfont.com.tw



關於誠芳

創造食味饗宴的當代顯學

把美好的素材聚集起來，懂得這些美食的人們自然就會團聚，所以在這裡沒有「極限」這個詞，誠芳懂得何謂美食，瞭解如何創造美味，我們不忘初心地繼續追求且提供「美食的極致」。

從 1992 年到現在，誠芳一直以來秉持著提供美食原料、素材的模式為需要的業者服務，為了提供更有系統性的原物料渠道，我們先後創立了「愛可米」烘焙品牌及「食伯樂」餐飲品牌，讓誠芳食味王國日漸茁壯。

我們用時間淬鍊出嚴選食材的品味，用專業提升技術研發的能力，用經驗打造出團隊管理的細節，再經過棄捨離過程將不適合的去除，精確掌握且創造無限可能，因而能自信地在今日呈現這樣高品質的服務給需要的業者。

現在美食已成為城市甚至是國家的當代顯學，除了滿足口腹之慾，美食文化在生活中的顯影如此之大，美食除了可口之外，也一定要有賣相，內外皆美、特調比例、精緻擺盤，都是藏在美食裡無所不在的設計，而這就是今日誠芳可以提供給您的食味饗宴。





掌握食物的本質 · 蘊釀美食的滋味

愛可米Alchemy

如同英文的煉金術一般

將精緻高品質的原料

精心調配融合後

創造出經典而美味的奇蹟

品牌名稱中的伯樂一詞

來自於古代精於鑑別馬匹優劣的人

後代便把優秀的人才比喻成千里馬

而伯樂則為具有賞識人才能力的人

食伯樂Sparlar的意涵

則象徵 精於食藝的美味調理者

是懂得食物及美味的專家

蘭姆風味糖漿 酒香

發酵蔗糖香氣及橡木桶調性，百搭於水果基調飲、甜品，非酒精性飲品也能有微醺幸福感

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

麥芽威士忌風味糖漿 酒香

純麥風味，適合調製非酒精性特調飲品，享受微醺慵懶的小確幸

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

烤堅果風味糖漿 經典

綜合堅果的風味融合在糖漿裡，散發堅果外皮焙烤後的典雅香氣

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

焦糖風味糖漿 經典

長時間熬煮的焦糖香氣，不僅使飲品色澤有更多層次，也兼具甜而不膩的口感

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

黑糖蜜糖漿 經典

具二砂香氣與濃郁炒糖口感，溫潤順口，適合做為虎紋、豹紋飲品使用

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

香草風味糖漿 花草

新鮮香草莖的芬芳融合於糖漿中，為飲品帶來自然順口的香草香氣

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

斑蘭葉風味糖漿 花草

具泰國傳統斑蘭葉之甜香風味，帶綠色糖漿液體

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

玫瑰風味糖漿 花草

浪漫的玫瑰香氣及微微果香

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

FLAVORED Syrup 糖漿系列

櫻花風味糖漿 花草

帶有櫻花香氣的粉紅色系糖漿

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

接骨木風味糖漿 花草

令人愉悅的清新花香風味

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

白桃風味糖漿 水果

白桃的溫和香氣及鮮甜美味融合在一起，讓飲品嚐起來清新爽口

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體



荔枝風味糖漿 水果

新鮮的荔枝果香伴隨淡淡的甘甜，創造出熱帶水果的氣息

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

莓果風味糖漿 水果

綜合莓果風味及酸感，讓特調飲品具有豐富的層次及清新口感

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

芭樂風味糖漿 水果

有著含蓄內斂的清甜芭樂果肉香氣，口感自然、溫和又順口

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

青葡萄風味糖漿 水果

新鮮葡萄風味，帶有綠葡萄呈色

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖漿加入360ml飲品	750ml*12	液體

GOURMET Sauce

風味糖醬

紅絲絨糖醬

以紅絲絨蛋糕為靈感，帶綜合莓果香氣的巧克力醬，擁有低調奢華的暗紅色調

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖醬加入360ml飲品	1.5L*6	液體

太妃糖醬

具有牛奶糖般的香氣與口感，也適合作為特調飲品及甜品裝飾醬使用

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖醬加入360ml飲品	1.5L*6	液體

榛果巧克力糖醬

具榛果香氣的巧克力醬，適用於各類甜點飲品及盤飾淋醬

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖醬加入360ml飲品	1.5L*6	液體

提拉米蘇醬

義大利經典甜點風味，具清爽酒香及烤堅果香，層次多變，適合各類甜點飲品及盤飾淋醬

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖醬加入360ml飲品	1.5L*6	液體

香蕉牛奶糖醬

香濃牛奶糖，散發清新香蕉香氣，適用於各類甜點飲品及盤飾淋醬

使用建議	標準包裝	外觀
15ml糖醬加入360ml飲品	1.5L*6	半流質液狀



BEVERAGES

茶飲系列

和風抹茶調味粉

高雅日式抹茶風味，加入砂糖的二合一配方，讓操作更方便

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：18 熱水沖泡	1KG*20	粉末

醇萃抹茶粉

無添加香料與色素，呈現出醇厚茶香

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：30 熱水沖泡	1KG*20	粉末

黑豆玄米抹茶粉

精選黑豆，炒香玄米粒，搭配抹茶，焙香濃郁

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：7 熱水沖泡	1KG*20	粉末

黑豆糙米抹茶粉

精選黑豆、糙米及抹茶，口感豐富，香甜溫潤

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：7 熱水沖泡	1KG*20	粉末

黑豆芝麻糊粉

濃郁醇厚的豐富口感，溫潤微甜

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：7 熱水沖泡	1KG*20	粉末

原味奶茶粉

奶香味濃厚之經典奶茶

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：7 熱水沖泡	1KG*20	粉末

特濃奶茶粉

奶香茶香豐富的特濃奶茶

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：7 熱水沖泡	1KG*20	粉末

濃情可可調味粉

滑順柔和的可可風味

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水：牛奶=1：2：4 熱水沖泡	1KG*20	粉末

莓果茶

嚴選德國花果萃取物調製而成，具酸甜清新莓果甜香

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：10 熱水沖泡	1KG*20	粉末

濃情可可調味粉

滑順柔和的可可風味

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水：牛奶=1：2：4 熱水沖泡	1KG*20	粉末

芋頭調味粉

自然芋頭風味與口感，搭配淡淡奶香

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：7 熱水沖泡	1KG*20	粉末

MOUTHFEEL

Enhancing Ingredients

百搭口感原料

奶蓋粉

質地綿密，使用簡便，能夠快速打發

使用建議	標準包裝	外觀
粉：植物鮮奶油：牛奶=2：1：3	1KG*20	粉末

雲朵奶蓋粉

只用冰鮮奶或冰水打勻，就可快速製作雲朵般質地的輕盈奶蓋

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水(或牛奶)=1：5	1KG*20	粉末

奶蓋粉(起士風味)

帶有起司風味的奶蓋，乳霜質地綿密、口感濃郁

使用建議	標準包裝	外觀
粉：植物鮮奶油：牛奶=2：1：3	1KG*20	粉末

布蕾奶蓋粉

具甜點風布蕾香，乳霜質地綿密、口感濃郁，除搭配飲品，也可作為熔岩甜品內餡使用

使用建議	標準包裝	外觀
粉：植物鮮奶油：牛奶=2：1：3	1KG*20	粉末

鹹蛋黃奶蓋粉

帶有鹹蛋香氣之風味奶蓋粉

使用建議	標準包裝	外觀
粉：植物鮮奶油：牛奶=1：1：1.5	1KG*20	粉末



DAIRY Products 乳品系列

愛牧牛奶

德國原裝進口保久乳，乳脂肪含量 3.8% 常溫保存 1 年

使用建議	標準包裝	外觀
直接飲用或添加於茶飲	1L*10	液體

優酪思果乳酸菌飲料

採用丹麥 Chr.Hansen 優質乳酸菌種，孕育圓潤風味，具有酸甜、濃郁及滑順口感

使用建議	標準包裝	外觀
優酪思果：水=1：5	1.5L*9	液體

優酪思果葡萄風味乳酸菌飲料

採用丹麥 Chr.Hansen 優質乳酸菌種，孕育圓潤風味，葡萄風味擁有浪漫紫色色調

使用建議	標準包裝	外觀
優酪思果：水=1：5	1.5L*9	液體

FRUIT Flakes 水果素材

焙妮樂蔓越莓碎片

蔓越莓真空脫水製成碎片，保留營養，使用方便好保存。復水後具天然蔓越莓口感及色澤。

使用建議	標準包裝	外觀
視產品適量添加	100G*20	碎片狀



DAIRY Products

冰品系列

原味冰沙粉

經典原味，具牛奶濃純香。冰晶顆粒綿細，冰晶不易融化。適合搭配各式為主。

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水：冰=1：1：4~6	1KG*20	粉末

香草奶昔冰沙粉

香草風味，與濃醇奶香完美融合，冰晶顆粒綿細且不易融化

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水：冰=1：1：4	1KG*25	粉末

摩卡咖啡冰沙粉

經典摩卡咖啡風味，冰晶顆粒綿細且不易融化

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水：冰=1：1：4	1KG*25	粉末

卡布其諾咖啡冰沙粉

卡布奇諾咖啡風味，冰晶顆粒綿細不易融化

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水：冰=1：1：4	1KG*25	粉末

原味霜淇淋粉

基礎牛奶底味，提供操作便利性

使用建議	標準包裝	外觀
粉：牛奶：鮮奶油：水=2：3：1：6	1KG*25	粉末

DESSERT Series

甜品系列

原味果凍粉

植物膠調配，可製作出透明、清涼爽口果凍

使用建議 粉：水=1：10~20	標準包裝 1KG*20	外觀 粉末
---------------------	----------------	----------

寒天吸得凍粉

寒天健康訴求，自行變化口味。可調整比例製作出直接用吸管飲用之凍體

使用建議 粉：水=1：5~7	標準包裝 1KG*25	外觀 粉末
-------------------	----------------	----------

咖啡果凍粉

香醇咖啡凝結成苦中帶甜的咖啡凍，Q 彈順口

使用建議 粉：水=1：5	標準包裝 1KG*20	外觀 粉末
-----------------	----------------	----------

雞蛋風味布丁粉

香濃的雞蛋牛奶香，口感 Q 滑軟嫩

使用建議 粉：水=1：5	標準包裝 1KG*20	外觀 粉末
-----------------	----------------	----------



奶酪粉

搭配高級乳品原料，具有軟滑細緻的質地

使用建議	標準包裝	外觀
粉：滾水：熱牛奶=1：5：1	1KG*20	粉末

豆腐粉

具有自然黃豆香氣以及軟嫩豆腐質地口感，可製作和風甜品

使用建議	標準包裝	外觀
粉：水=1：5	1KG*20	粉末

烤布蕾粉

多層次香甜風味，最接近廚師烘烤的烤布蕾

使用建議	標準包裝	外觀
粉：牛奶：鮮奶油=1：5：2.7	1KG*25	粉末

鬆餅粉(新)

黃金比例調配，外酥脆內鬆軟

使用建議	標準包裝	外觀
粉200g，牛奶180g，蛋1.5個	1KG*25	粉末





「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

