

IML macadamia 樂家夏威夷豆



製作甜點、菜餚、零嘴點心之原料最佳選擇

International Macadamias Ltd.簡介:

International Macadamias Ltd. (以下簡稱為IML) 負責全球規模最大之夏威夷豆加工廠商 MPC- Macadamia Processing Co.,Ltd.之世界販售業務行銷。

從事夏威夷豆加工業務已超過20年的歷史，並於澳洲新南威爾斯省的利斯莫爾市設立最先進、高科技，且通過ISO 9001-2000及HACCP 食品安全認證之加工處理工廠。IML的夏威夷豆銷售量約佔澳洲產量的35%，及佔了全球20%夏威夷豆的供應來源。澳洲夏威夷豆是IML唯一的加工產品，除此之外，未再處理其他堅果產品。IML全心投入供應散裝澳洲夏威夷豆作為食品原料、點心、零售包裝為主要業務之專業供應商。

IML澳洲產夏威夷豆較優之原因:

澳洲夏威夷豆是澳洲當地的特產，代表澳洲擁有優於其他國家的生長環境。無論是土壤、氣候、季節變化和降雨都是影響當地樹木成長，使我們能獲得更優質之果仁、更美妙之風味，甚至是更完美之烘烤特性的重要因素。

澳洲產夏威夷豆因擁有品質一致的糖分含量，所以能在烘烤時呈現更獨特的風味。生長環境不僅和糖分比例有極大的關聯，甚至對成品色澤也有極大的影響，因此在生產製造之前，必須將色澤過深的果仁剔除，而損失的果仁量也造成製造商的獲利減少。不過，IML十分重視品質，堅持去除任何可能影響成品品質的瑕疵果仁，以免少許的瑕疵果仁損害IML高品質的品牌形象。





IML樂家夏威夷豆用途：

生夏威夷豆—最適合用於烹調、巧克力、糕餅、冰淇淋和其他無鹽料理。

烘烤和加鹽的—最常見於點心食品或菜餚料理。

其他口味—如蒜味、蜂蜜、巧克力等口味，以作為零食、點心為主。

夏威夷豆油—用於沙拉配料、沙嗲、煎炒或其他多元料理的最佳選擇。

品名	規格	建議用途
Style 0 特級整粒	至少有98%為整顆粒，果仁通過21mm網孔	手工糖果、糕餅
Style 1 特級整粒	至少有95%為整顆粒，果仁通過17至21mm網孔	菜餚、甜食
Style 2 特級整粒及半粒	至少有50%為整顆粒，果仁通過15至20mm網孔	點心及烘焙食品的佐料
Style 3 特級綜合	至少有15%為整顆粒，果仁通過15mm網孔	製作綜合堅果或搭配沙拉食用
Style 4L 特級半粒	0-15%為整顆粒其餘為半粒，果仁通過15mm網孔	烘焙或製作點心零食
Style 4M 特級半粒	至少有80%為半顆粒，果仁通過14至15mm網孔	烘焙或製作點心零食
Style 4S 特級半粒	至少有80%為半顆粒，果仁通過12至14mm網孔	烘焙或製作點心零食
Style 5 特級碎粒	果仁通過9.5至12mm網孔	搭配冰淇淋、沙拉
Style 6 特級碎片	碎片通過6至8mm網孔	製作小麵包及派皮點心
Style 7 特級小碎片	碎片通過5至6mm網孔	製作健康食品、麵包和餅乾
Style 8 特級細粒	細粒通過3至5mm網孔	製作香蒜醬、調味料和脆餅
Style 8M 特級細粒粉	細粒與粉混合之產品	製作餅乾、糕點
Style M 特級細粉	細粒通過3mm網孔	製作餅乾、糕點
Paste 特級夏威夷豆(漿)	100%夏威夷豆製成	冰淇淋、製作醬料之佐料
Oil 特級夏威夷豆油	100%夏威夷豆壓榨而成	沙拉、煎炒、製作醬料之佐料



10043 台北市延平南路85號4樓
 TEL : (02) 2371-1101 FAX : (02) 2375-5503
 消費者服務專線 : 0800 - 011101
 www.tonghsing.com.tw