





關於寶宏

優良品質

- 使用安全且高品質的原料
- 全面性控管溫度與環境
- 專業的加工機器與標準 SOP 的執行
- 嚴謹的品管檢驗與 HACCP、ISO 22000、ISO 9001、FSSC 22000 標準的落實

專業服務

- 由生產到倉儲配送，皆以專業的標準作業，提供客戶最佳的服務
- 訓練人員充分了解原料，產品特色與使用方式等，提供客戶最佳的資訊。
- 針對客戶的需求，提供客製化的產品。

開發創新

- 研究國際最先進的技術與原料，開發領先性的產品。
- 了解市場趨勢，創造市場流行的產品。

品質政策

- 穩定的倉儲溫度管理，冷藏 4°C，冷凍 -18°C，讓原料與產品儲存在零失溫的環境。
- 高潔淨度分切室，控管產品於溫度 8°C 及濕度 55% 的低溫低濕作業環境下生產
- 使用專業乳酪加工機器，生產最優良的產品。
- 微生物，水分，黏度，pH 檢測；金屬檢出及包裝防漏檢查等，確保產品安全。
- 寶宏全系列產品均已投保產品責任險，請安心食用。



嚴謹的品管檢驗與國際系統認證



HACCP、ISO 22000、ISO 9001、FSSC 22000



天然乳酪

天然乳酪



寶宏起司比薩絲

包裝規格

每包 1 公斤 $\pm 1.5\%$ ，每箱 10 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然馬茲摩拉乾酪刨絲而成。
具豐富的奶香味；烤後具拉絲特性。

天然乳酪

寶宏起司比薩雙絲

包裝規格

每包 1 公斤 $\pm 1.5\%$ ，每箱 10 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然乾酪刨絲而成。
兩種不同色澤與風味的乾酪融合，增加視覺與味覺的享受；烤後具拉絲特性。



天然乳酪



寶宏黃金起司絲

包裝規格

每包 1 公斤 $\pm 1.5\%$ ，每箱 10 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然乾酪刨絲而成。
添加熟成乾酪以黃金比例搭配而成。

天然乳酪

寶宏特濃起司絲

包裝規格

每包 1 公斤 $\pm 1.5\%$ ，每箱 10 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然乾酪刨絲而成。
黃金比例調配、清新乳香、絕佳拉絲彈性、加上切達乾酪濃郁堅果奶香及頂級帕米桑乾酪伴隨，風味極致。



天然乳酪

寶宏帕米桑起司絲

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

易鋪灑於表面並均勻上色。
具熟成之帕米桑乾酪的果香味。
使用頂級帕米桑乾酪，具有獨特濃厚的香氣。



天然乳酪

寶宏切達起司絲

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然切達乾酪刨絲而成。
具豐富的奶香味。



天然乳酪



寶宏橘切達起司絲

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 10 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然橘切達乾酪刨絲而成。
具亮眼的顏色，更添視覺效果。



天然乳酪



寶宏安柏 馬茲摩拉乳酪絲

包裝規格

每包 200 公克 $\pm 4.5\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然馬茲摩拉乾酪刨絲而成。
具豐富的奶香味；烤後具拉絲特性。

天然乳酪

寶宏安柏比薩調理 專用乳酪絲

包裝規格

每包 300 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然馬茲摩拉乾酪刨絲而成。
具豐富的奶香味；烤後具拉絲特性。



天然乳酪



寶宏安柏焗烤雙色調理乳酪絲

包裝規格

每包 300 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然乾酪刨絲而成。
兩種不同色澤與風味的乾酪融合，增加視覺與味覺的享受；烤後具拉絲特性。

天然乳酪

寶宏安柏特濃乳酪絲

包裝規格

每包 300 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然乾酪刨絲而成。
黃金比例調配、清新乳香、絕佳拉絲彈性、加上切達乾酪濃郁堅果奶香及頂級帕米桑乾酪伴隨，風味極致。



天然乳酪



寶宏安柏帕米桑乳酪絲

包裝規格

每包 200 公克 $\pm 4.5\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

易鋪灑於表面並均勻上色。
具熟成之帕米桑乾酪的果香味。
使用頂級帕米桑乾酪，具有獨特濃厚的香氣。

天然乳酪

寶宏安柏頂級濃郁起司絲

包裝規格

每包 300 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然乾酪刨絲而成。
黃金比例調配、清新乳香馬茲摩拉、絕佳拉絲
彈性、切達乾酪濃郁堅果奶香、頂級帕米桑乾
酪伴隨極致風味。



天然乳酪



寶宏安柏頂級 黃金調理起司絲

包裝規格

每包 300 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然乾酪刨絲而成。
兩種不同色澤與風味的乾酪融合，讓焗烤雙色
更升級，創造視覺與味覺的雙重享受。

天然乳酪

寶宏安柏泡麵起司

包裝規格

每包 100 公克 $\pm 4.5\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然馬茲摩拉乾酪製成。
具豐富的奶香味。



天然乳酪

寶宏安柏馬茲起司片

包裝規格

每包 180 公克 $\pm 4.5\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然馬茲摩拉乾酪切片而成。
微鹹中帶柔和奶香，加熱後具拉絲效果。



天然乳酪

寶宏安柏高達起司片

包裝規格

每包 180 公克 $\pm 4.5\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

天然高達乾酪切片而成。
柔和厚實的奶味，尾韻帶成熟的微甘苦味。





高熔點乾酪

高熔點乾酪

寶宏 250 不熔乾酪

包裝規格

每條 2 公斤，每箱 6 條。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

質地堅硬，組織緻密，口感軟 Q 有嚼勁。
經高溫烤焙後，外觀方正不變形。



高熔點乾酪

寶宏 250 不熔乾酪丁

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

1cm 大小方形顆粒。
特殊乳香中帶有熟成的乾酪風味。
經高溫烤焙後，外觀方正不變形。



高熔點乾酪

寶宏 250 不熔乾酪丁 高達

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

經高溫烤焙後，外觀方正不變形。



高熔點乾酪

寶宏 250 不熔乾酪丁 橘切達

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

經高溫烤焙後，外觀方正不變形。



高熔點乾酪



寶宏 250 不熔迷你乾酪丁 橘切達

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

經高溫烤焙後，外觀方正不變形。

高熔點乾酪

寶宏 250 不熔乾酪丁 高級

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

0.8 cm 大小方形顆粒。
特殊乳香中帶有熟成的乾酪風味。
經高溫烤焙後，外觀方正不變形。



高熔點乾酪

寶宏 250 不熔乾酪棒

包裝規格

每包 830 公克 (60 根)，每箱 6 盒。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

長方形棒狀。
特殊乳香中帶有熟成的乳酪風味。
經高溫烤焙後，外觀方正不變形。



高熔點乾酪

寶宏 250 不熔乾酪丁 優格風味

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

濃郁奶甜香中帶有清爽的酸味。
經高溫烤焙後，外觀方正不變形。





起司醬

起司醬

寶宏炙燒起司醬

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

質地光滑柔順，可耐高溫炙燒。
微甜風味帶出濃厚乾酪香氣，炙燒後散發起司香氣，風味提升，帶濃郁溫醇鹹甜風味。



起司醬

寶宏特濃起司醬

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

質地光滑柔順，易擠出塗抹。
熟成微鹹乾酪風味及帶有熟成香氣。



起司醬

寶宏起司醬 Cream Cheese

包裝規格

每包 500 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 包。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

質地光滑細緻好塗抹，清爽微酸的乳酪風味。



起司醬

寶宏安柏乾酪 Cream Cheese

包裝規格

每盒 280 公克 $\pm 3\%$ ，每箱 12 盒。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

質地光滑細緻好塗抹，清爽微酸的乳酪風味。





進口品及其他

進口品



寶宏安柏 Light 奶素脂肪抹醬

包裝規格

每盒 300 公克，每箱 24 盒。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

口味香醇爽口，柔軟易塗抹。
用途多樣化，風味絕佳。

進口品

寶宏安柏多用途發泡脂

包裝規格

每罐 250 ml，每箱 12 罐。

保存方式

冷藏 (0~4°C) 儲存。

產品特性

植物鮮奶油、具奶香味、擠出後造型持久。





寶宏乳酪官網



產品型錄下載



寶宏乳酪粉專



寶宏乳酪 LINE@

薩摩亞商寶宏國際實業股份有限公司台灣分公司

Power Red International Co., Ltd. Taiwan Branch

台北總公司：台北市內湖區瑞光路 302 號 4 樓之 2

TEL：(02)2797-9956 FAX：(02)2797-9986

台中辦事處：台中市西區忠明南路 303 號 15 樓之 2

TEL：(04)2302-5388 FAX：(04)2302-5518

高雄辦事處：高雄市鳳山區文龍東路 57 巷 31 號

TEL：(07)740-6998 FAX：(07)740-7668

瑞芳工廠：新北市瑞芳區明燈路三段 209 號

TEL：(02)2406-3698 FAX：(02)2406-3966

<http://www.powerred.com.tw>

E-mail：Service@powerred.com.tw