



## LongBeach® 咖啡經典糖漿

濃郁的香氣，奶油般的口感帶來更高級精緻的享受，是咖啡、奶昔和甜點的完美搭配，簡單使用，即可創造出迷人的風味體驗。



## 水果&雞尾酒&茶韻糖漿

LongBeach® 糖漿能輕鬆融入各式飲品，立即打造出清爽的水果風味。不論是加入雞尾酒、奶昔、茶或是咖啡，都能瞬間提升飲品的層次，帶來獨特且令人驚豔的味覺享受。



## LongBeach® 植物與花香風味

適用於創作各種獨特飲品或甜點，可增添迷人的植物與花卉的香氣。



\*以上740毫升 / 320毫升規格均可供應

## LongBeach® 零卡路里糖漿

零卡路里、零糖，使用甜菊糖和其他天然萃取製成，健康與美味的替代品，同時具有保持良好風味。符合國際標準FSSC 22000，低鈉、非基改，並且適合生酮飲食。(740毫升 / 320毫升規格均可供應)



## LongBeach® 果蓉

LongBeach® 新鮮水果製作的果蓉，質地柔滑，甜味均衡，並帶有自然的果香和豐富的口感層次，非常適合用於冰沙或飲料裝飾及烘焙、甜點配料的完美選擇。



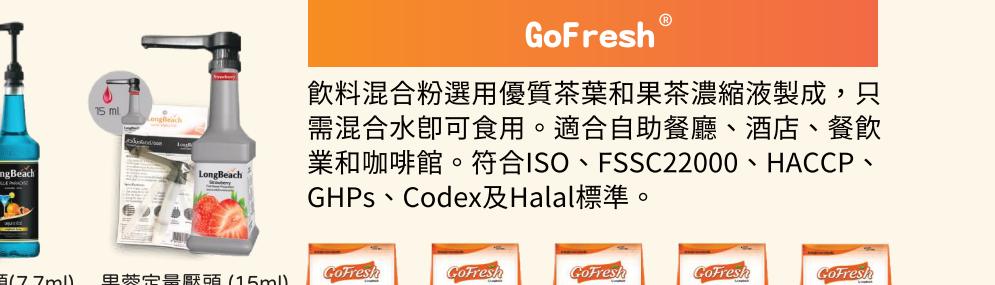
## 淋醬

採用頂級食材，確保卓越的口感，調配擁有濃郁香氣和迷人的風味，質地厚實。(規格：900毫升)



## 糖漿&果蓉定量壓頭

LongBeach® 獨家品牌定量壓頭，採用專利技術，壽命可高達10,000次按壓糖漿器7.7毫升/次，果蓉壓器15毫升/次，確保精準及口味一致。操作時可鎖定劑量，精準操作，乾淨衛生。



## 甜點粉

本產品口感濃郁，如奶油般滑順，質量卓越且使用便捷。只需加入水，即可輕鬆製作出滑順的義式布丁、蓬鬆的刨冰及各類風味甜品。此外，還可加入不同的風味糖漿或粉末，創造多變的選擇。



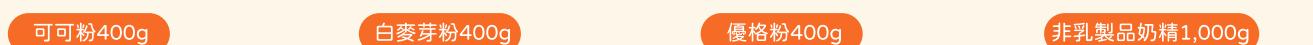
## 100%植物粉

選用優質植物，經過細膩研磨乾燥處理，完整保留其天然風味與色澤。100%純天然，無任何人工香料或色素添加，適用於各類飲品與甜點的製作。



## 奶昔&果昔粉

專為提升飲品體驗而設計，能夠提供平滑的口感和綿密的質地，同時保留飲品的原有風味。每杯16盎司的飲品只需添加5-10克（約0.5-1.0湯匙）的量即可。奶昔粉適用於日常飲品，而果昔粉則特別適合無乳飲品使用。(規格：400克)



## 配料

### 奶油乳酪奶蓋粉

頂級歐洲馬斯卡彭乳酪風味，質地柔軟。只需將其與水或牛奶混合，使用攪拌器在容器中攪拌3分鐘，即可完成奶蓋。(規格：400克)



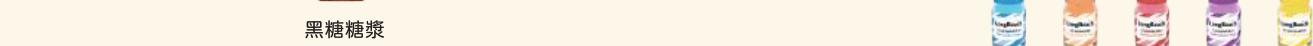
### 晶球&鹿角菜膠

採用優質蒟蒻及鹿角菜膠製成，提供理想的嚼勁，不含明膠或果凍成分，符合國際標準。(規格：1000克)



### 黑糖糖漿

採用真正的紅糖製作，獨特的深褐色和輕微的濃稠度，適合鬆餅和甜點，具有獨特的楓糖及香蕉風味。(規格：740毫升)



### 楓糖糖漿

味道濃郁且帶奶油感適合鬆餅和甜點，具有獨特的楓糖及香蕉風味。(規格：73毫升)