



禾樂.產品



禮盒



瓶裝

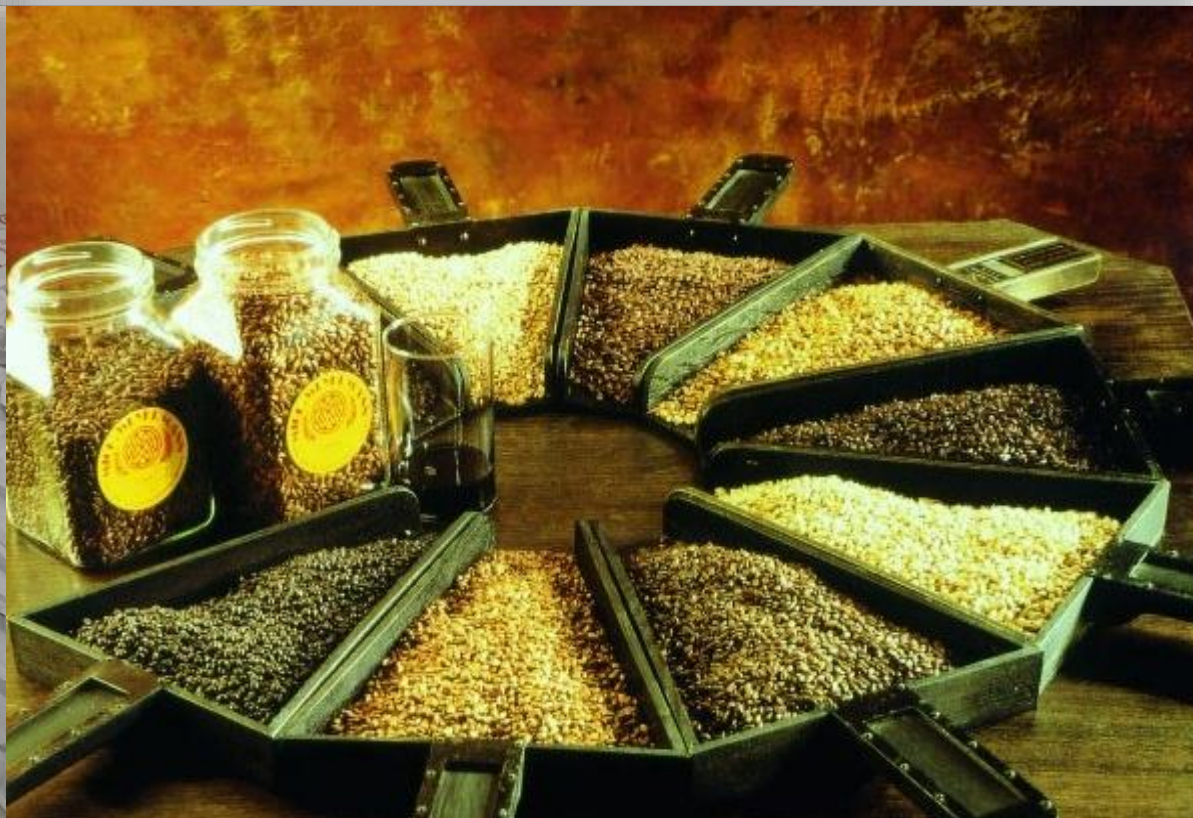


桶裝

禾樂.酒廠



引進德國第一品牌 Weyermann® 麥芽



Weyermann® Certifications



mail: andrea.hahn@weyermann.de

pliance

ements of
orm to all
man Beer



Hazard Analyses of Critical Control Points)
health regulations that are currently in force.

All of our products
food safety man
All of our produ

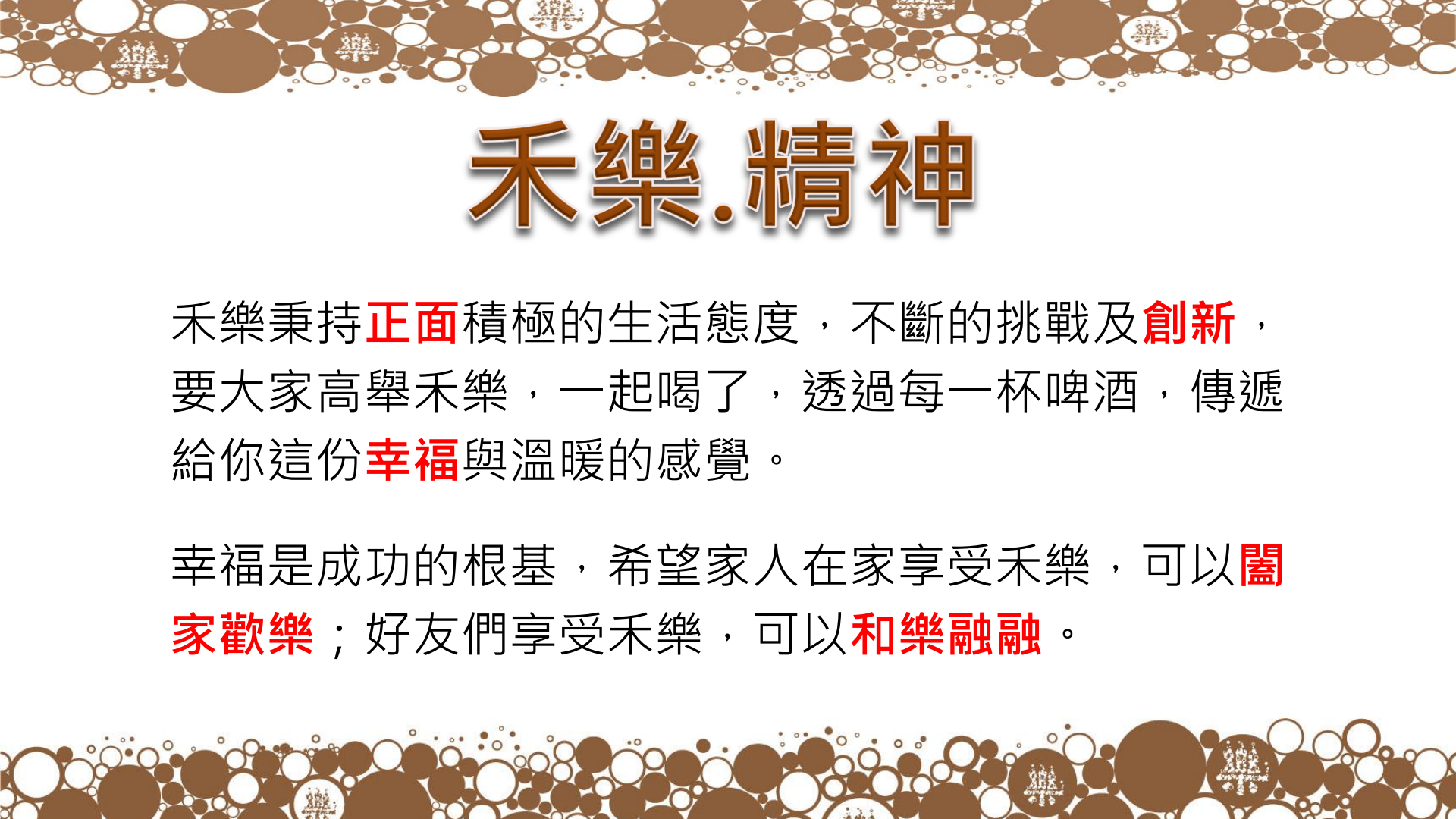
All Weyermann® products are in compliance with VO (EG) 1831/2003 and 1831/2003, and do not contain any genetically modified raw materials, ingredients, or additives.

All raw materials are meticulously tested for traces of pesticides according to the maximum residue limits (MRL) of Regulation (EC) No 165/2010 and 396/2005. The nitrosamine content is below allowable thresholds. The compliance of these limit values is guaranteed by regular checks.

0, and 50/2000, and do not contain any

ls, and meet the requirements of VO (EG)

連結至SGS安心資訊平台
聯絡人：伍志正 博士



禾樂.精神

禾樂秉持**正面**積極的生活態度，不斷的挑戰及**創新**，要大家高舉禾樂，一起喝了，透過每一杯啤酒，傳遞給你這份**幸福**與溫暖的感覺。

幸福是成功的根基，希望家人在家享受禾樂，可以**闔家歡樂**；好友們享受禾樂，可以**和樂融融**。

闔家歡樂
拉近家人之間的距離

一起喝了

和陌生人來場沒有負擔的聊天



和樂融融
三五好友相聚在一起



精釀Craft Beer

- 如果說工業啤酒是科學，那麼精釀啤酒就是藝術！
- 精心釀造高品質好喝的啤酒就叫精釀！
- 精釀啤酒不僅僅是一種商品，更是一種文化，
一種創新和美好的生活態度。



釀. 啤酒

嚴選德國麥芽，100%添加釀製而成

天然不滅菌，保留活菌酵母成分，不添加人工香精或化學色素

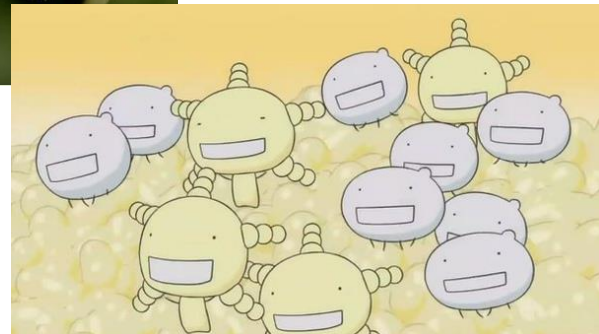
自有酒廠、配方、釀酒技術、酵母擴培技術

融合台灣在地新鮮水果，創造屬於台灣的精釀啤酒

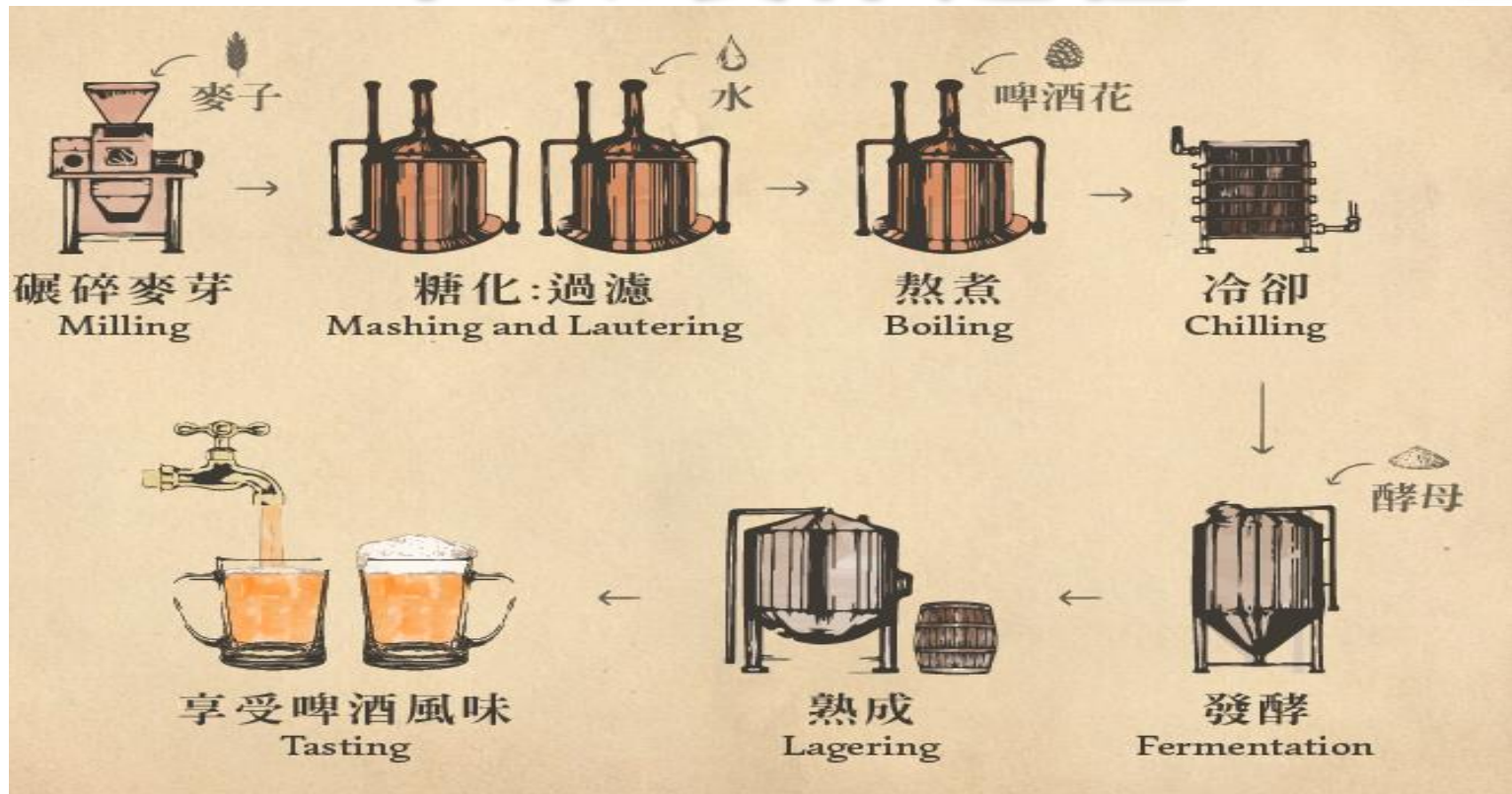
釀造啤酒四大原料



由左至右：大麥、小麥、黑麥、燕麥



禾樂.製作過程

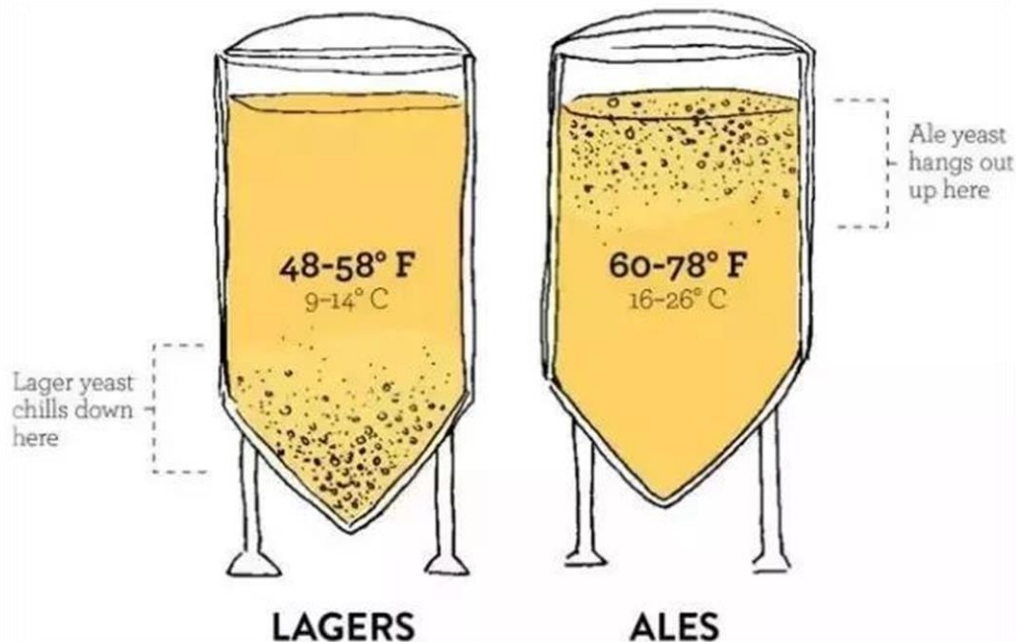


禾樂.酵母種類



拉格啤酒 Lager

下層發酵，利用低溫熟成技術製作，酒體清澈，口味溫和，而商業啤酒(台啤.海尼根)多採用這種發酵方式釀造。



艾爾啤酒 Ale

上層發酵溫度為18-26°C，艾爾啤酒的酵母在發酵時會產生豐富的酯質，使酒體帶有特殊的水果香氣，口感通常比拉格啤酒更加濃郁。

禾樂.獨家



多樣化

- 依您的訴求及活動選擇適合的酒款，給予全新口感

獨特性

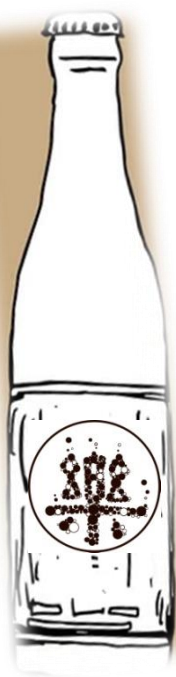
- 少量釀造，好的味道為最大考量

創新性

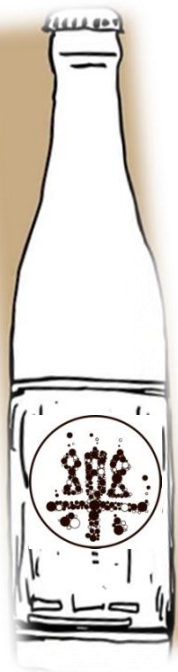
- 秉持傳統釀酒文化，持續挑戰創新配方

生命性

- 每隻啤酒存在活性酵母，如同人生，光彩耀人



為什麼精釀啤酒 VS 普通啤酒貴？



精釀啤酒

純麥芽.啤酒花

麥芽濃度高，
風味濃郁多層次

常溫25-60天

Ale及Lager
變化多

不添加任何人工添加
劑，使用新鮮水果

種類

原料

口感

熟成

類型

添加劑

一般啤酒

常用玉米.稻米

麥芽濃度低，
口味淡薄

低溫7天

Lager

工業加工，
香精果汁等



禾樂.就要你幸福



瓶裝啤酒讓你外出聚餐大家高舉禾樂

禾樂.跨界聯乘



巨鷗18週年慶 特別限定

禾樂.跨界聯乘(國際龍舟)



高雄國際龍舟賽
特別限定



禾樂.品 啤酒



台中七期社區品酒會：府會園道、海德一號

禾樂.慶 母親節



禾樂.慶社團



扶輪社聚會x長榮酒店

禾樂.囍 婚宴



與月樓婚宴會館 X 禾樂精釀



禾樂. 精釀所





禾樂精釀天然麥汁

德

國

麥

芽

純

釀

原

汁



喝的
保養品



黑麥汁

近十年，全球對於健康意識提升及**糖類攝取**的重視，**亞洲孕婦及**
哺乳媽媽希望產後坐月子食用天然健康食材，增強體力，滋補強身，
暢通乳腺促進奶汁分泌，因此黑麥汁漸漸成為媽媽選擇的聖品！

然而黑麥汁在歐洲國家是十分普遍的飲品，富含**維生素B群**、
維他命C、**鈣**、**鐵**..等營養元素，能促進新陳代謝，幫助消化。

追求美味 更重視健康

隨著人口老化及生活型態飲食方式的改變，估計罹患糖尿病人口已達百萬名，每9名成人中就有1人罹患糖尿病，近年來更高居國人十大死因前四名，只要罹患糖尿病，就不可能再逆轉，聽到「糖尿病」，總聯想到吃得無趣而且斤斤計較，覺得生活索然無味。

禾樂麥汁堅持原汁原味濃醇香，強調天然，無添加防腐劑、色素香料，市售最減糖、高蛋白、低熱量配方，特別推薦發育中孩童、上班族孕婦、銀髮族及素食者，補充營養好氣色。

麥汁-喝的營養補給品

富含 維他命B群、蛋白質

α -及 β -澱粉酶，健脾開胃，助消化

疏肝解郁，降火氣

麥芽糊精，抑制血糖濃度升高

微量元素礦物質鐵、鈣、鋅

天然抗氧化劑，抗老美容

禾樂純天然麥汁

- ✓ 在地手工釀造，健康又美味
- ✓ 100%德國麥芽，堅持第一道麥汁



- ⊘ 無焦糖色素、香精香料
- ⊘ 無砂糖.果糖.葡萄糖漿，市售黑麥汁最減糖低熱量
- ⊘ 無添加二氧化碳(CO2)，無脹氣腸胃道問題
- ⊘ 無防腐劑，新鮮封存

■ 適合孕婦、青少年、生理期、中老年、素食者、上班族
飲用，攝取營養同時不對健康造成負擔！

風味獨特 冷熱皆宜！ 一年四季都好喝！

夏日 時添加冰塊，爽口消暑，暢快過癮！

冬日 溫熱喝，養生保健，暖手暖身更暖心！

* 倒入杯中，隔水加熱即可



冰冰涼涼，爽口消暑，暢快過癮又健康
溫溫熱熱，養生保健，暖手暖身更暖心

完全不添加防腐劑
的好喝黑麥汁

製作流程大公開!!



1. 麥芽磨碎



將麥芽經過篩選過濾後，以磨碎機將其破碎至最佳粒度，作為糖化前的準備工作。



2. 糖化



將搗碎的麥芽放入特製糖化槽中，加入溫水煮熟成汁。經過的時間過程中，適當溫度及時間的控制是麥汁品質良好的關鍵因素。

這個階段可產生獨具風味與香氣的麥汁



以上可...原料非常單純，並沒有...添加物，原料成分以麥汁為主。

4. 裝瓶



好喝!



上面階段完成後就直接裝入清潔的瓶子，經過品質檢驗無誤後，常溫保存配送到各銷售點。

美顏塑身 特別推薦



全穀類，富含B群及膳食纖維，
高抗氧化，養顏美容，飯前飽足感，健康塑身

小孩 特別推薦



小孩營養補充低糖健康飲品

孕婦 特別推薦



孕產婦發奶聖品營養不發胖

老人 特別推薦



補充老年人逐漸流失的鈣質

疲勞工作 特別推薦



富含B群迅速補充各種養分,提高工作效率

禾樂天然黑麥汁

HELLOW CRAFT MALT BEVERAGE

孕婦、小孩、素食、上班族 特別推薦

追求美味，
更重視健康

在地手工新鮮現釀 濃純香

精選德國第一品牌 Weyermann 麥芽
在地手工釀造・配方健康養生又美味
堅持100%第一道麥汁不加水稀釋

100%天然無添加

無添加焦糖色素、香精及香料
無添加防腐劑・新鮮封存
無添加碳酸氣CO₂・不擔心腸胃脹氣不適

減糖高蛋白

無添加砂糖、果糖、葡萄糖漿・健康無負擔
經SGS檢驗・每100公克含0.7公克
蛋白質・營養成份高

全家大小喝的營養補給品

富含蛋白質、維生素B群及礦物質・低糖份低熱量
適合哺乳媽媽、青少年、中老年、素食者、上班族飲用
攝取營養同時不對健康造成負擔!



風味獨特
冷熱皆宜
全年的好飲品





(1)

(2)

(1) 琥珀麥汁，色淺麥香濃郁，口感清爽順口微甜。

(2) 特黑麥汁，豐富焦糖香味，入口後感微酸，甜而不膩。

禾樂天然黑麥汁

HELLOW CRAFT MALT BEVERAGE

✓ 在地手工釀造 原汁原味濃純香

精選德國第一品牌Weyermann 麥芽

堅持100%第一道麥汁不加水稀釋

✓ 減糖高蛋白

無添加砂糖、果糖、葡萄糖漿，健康無負擔

經SGS檢驗，每100公克含0.7公克蛋白質，營養成份高

✓ 100%天然無添加物

無焦糖色素、無香精香料、無防腐劑，新鮮封存

無CO2碳酸氣，不擔心腸胃脹氣不適

✓ 適合族群

懷孕、哺乳中的媽媽、素食主義及全家大小喝的

營養補給品，富含蛋白質、維生素B群及礦物質

低糖份低熱量，提供營養同時不對健康造成負擔



● 風味獨特 ● 冷熱皆宜 ● 一年四季的好飲品 ●