

FROM THE FAMILY FARM
BEERENBERG
SINCE 1839



澳洲百年果醬品牌



果醬系列



 **MADE IN AUSTRALIA**

杏桃醬 Apricot Jam

陽光普照的澳大利亞，提供當地杏桃樹最佳的生長環境，我們精心挑選最美味、成熟的金黃色杏桃，製成家鄉風味的杏桃果醬。

300g

30g

14g

Jam



 **MADE IN AUSTRALIA**

黑莓醬 Blackberry Jam

因為我們相信「可口的果醬必定來自最美味的果實」，因此堅持尋找品質最好、最多汁的黑莓，100%澳洲生產製造。
黑莓果醬氣味略帶微酸層次，加上富含果粒的口感，彷彿品嚐現採野生黑莓般，令人難以忘懷。

300g

30g

14g

Jam

300g

血橙果醬

Blood Orange Marmalade



我們選用新鮮的澳洲血橙，具有醇厚的柑橘香氣，口味酸甜清新，帶給您欣快刺激的味覺體驗。毋須再費心尋覓美味的血橙果醬，因為您肯定會愛上這款在Adelaide農場精心製作的好滋味。

 **MADE IN AUSTRALIA**

Jam

300g

藍莓醬

Blueberry Jam



我們親手挑選新鮮嬌嫩的藍莓，不但果實帶有黑亮色澤，口感飽滿多汁，且風味酸甜清新，接著由自家農場廚房手工生產，精心製作出讓人回味無窮的優質果醬。

 **MADE IN AUSTRALIA**

30g

14g

Jam

300g

無花果醬 Caramelised Fig Jam



我們選用來自南澳的頂級無花果佐上焦糖，精心製作出風味獨特、令人沉醉的無花果醬；其口感濃郁、甜而不膩，吃得出焦糖及無花果的真材實料。

 MADE IN AUSTRALIA

Jam

300g

澳洲李子果醬 Australian Satsuma Plum Jam



澳洲李子味道濃郁鮮美，來自阿德雷德 Beerenberg 家庭農場的精心種植。

新鮮採摘的李子，與傳統果醬製作手藝結合，呈現這款令人無法抗拒的深色濃郁果醬。這款果醬有多種食用方式，讓想像力盡情發揮，與我們分享你的獨家吃法吧！

 MADE IN AUSTRALIA

Jam

300g

萊姆檸檬果醬 Lime & Lemon Marmalade



我們選用最新鮮的南澳萊姆和檸檬，在位於Adelaide的家庭農場手工製作這款香氣四溢、充滿層次的酸甜果醬，滿足您挑剔的味蕾；喜愛濃郁檸檬風味的朋友們，千萬不要錯過！

 **MADE IN AUSTRALIA**

Jam

300g

柑橘果醬 Orange Marmalade



我們使用整顆成熟柑橘，包含果汁、果肉和果皮，製作出一罐罐色澤如陽光般金黃的果醬。柑橘果醬是歷久彌新的好味道，口感馥郁香甜，並帶有些許微妙的酸味，深受眾多消費者喜愛。

 **MADE IN AUSTRALIA**

30g

14g

Jam



 **MADE IN AUSTRALIA**

覆盆莓醬 Raspberry Jam

秉持著「優質的果醬來自頂級的水果」的信念，我們尋遍整個國家，以獲得當季最好的收穫。在涼爽氣候下孕育出的覆盆子果實，氣味芬芳、口感濃郁，再根據自家農場祖傳食譜，製作出另我們最自豪的覆盆子果醬。

300g

30g

14g

Jam



草莓醬 Strawberry Jam

從種植、採收、到手作加工，我們熟悉製作美味草莓果醬的每個流程。多年來，我們一直在自家農場種植、培育草莓，並遵循祖傳食譜手工製作草莓果醬，確保呈現出成熟草莓的馥郁香氣與純正風味。

300g

30g

14g

Jam

190g

藍莓日本柚子果醬 Blueberry Yuzu Jam



當傳統的日本柚子遇上藍莓時，一場異國情調的味覺體驗即將開始。給您五感的美好享受，這款果醬搭配吐司、司康或烘焙料理，更是美味！

 **MADE IN AUSTRALIA**

Jam

190g

杏桃薰衣草果醬 Apricot Lavender Jam



當最新鮮的杏桃與淡淡的薰衣草味相遇，從蓋子被轉開的那一刻，就會被那香氣給迷住！芬芳的薰衣草、杏桃和香料的巧妙結合，帶來味覺上令人愉悅滿足的口感。塗在烤餅或吐司上享用，讓美味與時光作伴！

 **MADE IN AUSTRALIA**

Jam

190g

草莓玫瑰果醬

Strawberry Rose Jam



我們的父親在1969種下了第一批 Beerenberg 草莓，果醬遇上媽媽種的玫瑰，簡直是一個神奇的結合。草莓和玫瑰的完美搭配，從轉開瓶蓋的那一剎那，保證會被香氣給迷住！

 MADE IN AUSTRALIA

Jam

190g

覆盆莓紫羅蘭風味果醬

Raspberry Violet Jam



誰不愛覆盆子果醬呢！有了天然的紫羅蘭花香陪襯後，這款特別的覆盆莓紫羅蘭風味果醬更加令人上癮了！

快把小湯匙遞過來吧！給您五感的美好享受，搭配吐司、司康或烘焙料理，超級美味！

 MADE IN AUSTRALIA

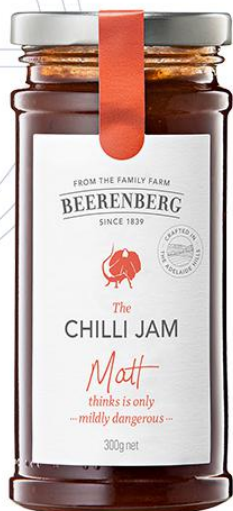
Jam



沾醬/Sauce/Dressing

300g

辣果醬 Chilli Jam



辣辣有果甜的口感，可以這樣搭配喔：

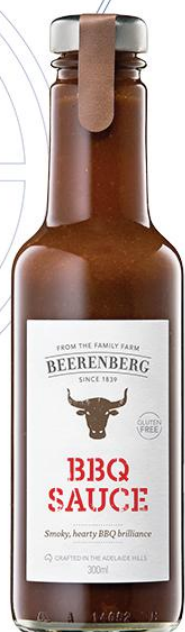
- ✓ 肉粽、蝦餅、壽司、炸雞柳、蔬菜餅、肉片、麵包等。
- ✓ 熱炒起鍋前、義大利麵、烤巧克力蛋糕入烤箱前加入一瓢、醬汁調味。
- ✓ 玩味高手：cream cheese + 辣果醬 = 銷魂沾醬

 MADE IN AUSTRALIA

Jam

300ml

煙燻烤肉醬 BBQ Sauce



煙燻的鹹香揉和番茄、大蒜與香料的滋味，不管與紅肉、白肉、香腸或蔬菜都能完美搭配。我們在Adelaide的農場精心製作出自家生產，充滿風味的烤肉醬，您一定會想在家中擺上兩瓶這款經典的烤肉醬。

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

260g



漢堡醬 Burger Relish

想製作出令人覬覦的漢堡，美味的醬汁絕對是靈魂角色，能完美地襯托出肉排與新鮮食材的風味！我們與漢堡專家共同討論研發，使用大量天然蔬果及優質香料調味，Burger Relish 漢堡醬因而誕生；醬汁鹹香微辣，增添漢堡滋味，讓您輕鬆做出讓人垂涎三尺的漢堡。

 **MADE IN AUSTRALIA**

Sauce

300ml



帕瑪森起司凱薩沙拉醬 Creamy Parmesan Caesar Dressing

凱撒醬貴為「沙拉之王」，因此我們格外用心地挑選原料，使用經典香料、醋和大量帕瑪森起司製成，另添加著名風味醬「伍斯特醬」，打造光滑細膩、微辣的皇家風味。除了經典的凱薩沙拉，也可用於三明治、義大利麵、宴會小點的調味，獨特的美妙滋味，將令您難以忘懷。

 **MADE IN AUSTRALIA**

Sauce

260g

澳洲番茄甜酸醬 Australan Tomato Chutney



這款經典澳洲番茄甜酸醬，讓鹹食料理功力再上一層樓！澳洲當地新鮮番茄完美結合傳統辛香料，是搭配鹹食、肉品食材的最佳選擇。

從日常的火腿起司三明治、香煎豬排、絞肉餅，到清爽料理的蔬菜條、雞柳條，也可當莎莎沾醬佐酪梨、捲餅。更厲害一點的可佐義式炸燉飯球、烤肉品、油封鴨...

Wow...令人垂涎三尺的料理好幫手，就是這款澳洲番茄甜酸醬！

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

300ml

大蒜醬 Garlic Sauce



不論在佳餚或在人心中，大蒜醬總扮演著畫龍點睛的角色。我們匠心製作的大蒜醬汁，帶給您大膽、活潑，又如奶油般順滑的味覺體驗。大蒜醬與羊肉菜餚的組合尤其令人驚艷，搭配任一烤肉料理也同樣能創造出絕妙的味覺饗宴。

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

300ml

蜂蜜芥末醬

Honey Mustard Dressing



我們研發了一種風味十足的蜂蜜芥末醬，將澳洲藍膠蜂蜜豐潤的甜味，與自產芥末的溫和鹹味相結合；即使是平凡的食材料理，如芝麻葉、沙拉、漢堡等，都因蜂蜜芥末醬的點綴，變得豐富多彩。

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

300ml

霹靂辣醬

Peri Peri Sauce



當最好的澳洲辣椒遇上飽滿多汁的澳洲蕃茄，才能調配出我們獨一無二的霹靂辣醬！

辛香料交織混合的完美平衡，打造舌尖上的微熱享受。這款零麩質的霹靂辣醬是製作醃雞肉、淋醬及沾醬的首選；經典而微帶柑橘香氣的辣味，口感餘韻無窮。

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce



 **MADE IN AUSTRALIA**

巴薩米克牛排醬 Roadhouse Steak Sauce

300ml

濃厚香醇的牛排醬，深情地覆蓋每一塊牛排；醉心的煙燻風味，喚醒您沉睡的味蕾。Roadhouse牛排醬是您居家及休閒料理的好選擇，除了能與任何一塊肉完美搭配，提升肉汁鮮甜度，亦可將其添加到砂鍋、煲湯或慢火精燉的料理中。

Sauce



 **MADE IN AUSTRALIA**

番茄醬 Tomato Sauce

300ml

我們選用飽滿多汁的澳洲番茄，再遵循祖傳食譜的獨特配方，製作出一款與眾不同的番茄醬——番茄酸甜細膩富含纖維，揉和洋蔥、大蒜與香料的薰香，打造開胃爽口的絕妙口感，更無市面上其他番茄醬的甜膩味道。最讓我們自豪的是，這款番茄醬汁就產自我們的農場，從自家廚房，新鮮直送至您家的餐桌。

Sauce

300ml

田園沙拉醬 Ranch Dressing

和風醬遠去，干島醬不再來！
沙拉料理就選這款南澳百年品牌Beeben-
berg田園沙拉醬，採用傳統食譜精心製作，
濃郁口感與質地。非常適合搭配蔬菜、淋在
培根、雞肉、鮭魚上。需要一款美味的烤雞
沾醬嗎？您的尋尋覓覓就此止步囉！



 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

300ml

芒果萊姆辣味醬 Mango Lime and Chilli-Dressing

甜芒果、新鮮萊姆及少許辣椒的完美結
合，為您呈現這款新鮮、爽口的辣味沙
拉醬！

來自阿德雷德山丘 Adelaide Hills 的家庭
農場精心製作，完美地搭配大蝦、清脆
的高苣、豆類食材、黃瓜與雞肉沙拉。
正在期待一款與眾不同的沙拉沾醬嗎？
芒果萊姆辣味醬等著您來收藏！



 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

260g



 **MADE IN AUSTRALIA**

番茄蒜烤風味醬 Tomato and Roasted Garlic Relish

番茄與烤大蒜的完美結合，就是家常美味窩心料理的秘訣！放一瓢番茄蒜烤風味醬在肉醬、義大利麵上，塗抹三明治、漢堡食材，更是綜合起司盤、雞肉料理之沾醬好夥伴。

為料理帶來畫龍點睛層次提升的番茄蒜烤風味醬，正是現在食材櫥櫃裡必添的好選擇！

Sauce

280g



 **MADE IN AUSTRALIA**

焦糖洋蔥醬 Caramelised Onion

滿滿整罐的焦糖洋蔥，根本就是漢堡、三明治、肉餅與鹹派的絕佳好友，光是直接塗抹在起司、餅乾上，就是超美味的派對小點。

家常料理搭配香豬里肌、酥炸蔬菜、香料雞腿、肉串沾醬，風味層次再提升。焦糖洋蔥醬更是砂鍋燉肉料理不可或缺的好食材！

Sauce

150g

德式辣芥末醬

Hahndorf Hot Mustard



經典的麻辣帶籽德式芥末醬，是 Beerenberg 家族對德國祖先的致敬款。新鮮的芥末挾帶夠份量的麻辣層次，最適合搭配沙拉、香腸、牛排、雞肉料理，別忘了還有馬鈴薯泥、魚類、貝殼類海鮮喔！

對了，還能做出一款帶有獨特辣味的蜂蜜芥末醬。料理高手在人間，沒錯就是您！

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

155g

煙燻蜂蜜芥末醬

Smoky Honey Mustard



煙燻蜂蜜芥末醬的完美配方，一次要買個三罐，不然不夠用啊！

就是它讓烤豬肉、香腸、沙拉的口感增次提升，任何食材與它都可搭配。溫和、帶有鹹味的芥末，加上蜂蜜，再搭配天然的煙燻味，為您料理的醬汁與調味，增添了獨特的元素。

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

150g

洋蔥烤肉芥末醬 BBQ Onion Mustard



為您介紹廚房新麻吉，芥末洋蔥烤肉醬！撲鼻、濃郁口感的洋蔥烤肉芥末醬，最適合搭配漢堡、肉片、三明治、沙拉與德式香腸。洋蔥烤肉醬特有的甜味氣息遇上芥末，將是前所未有、能讓您忘卻一切的美好體驗。忘掉您舊有的芥末醬，趕快來收藏吧！

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

150g

巴伐利亞芥末醬 Bavarian Mustard



巴伐利亞芥末醬，這種家喻戶曉的麵包餡料，具有令人難以忘懷的風味；溫和、帶籽的多層次口感，是搭配三明治、酸菜、香腸、豬腳、烤肉的絕佳選擇。

 MADE IN AUSTRALIA

Sauce

. Brand Concept .

品牌理念



人們總是問「為什麼 Beerenberg 草莓味道這麼好？它們香甜又多汁，風味十足。」

我們告訴他們，這絕非偶然。這是一個關於冒險、辛勤工作與許下諾言的故事。

我們久居在此，家族的聲譽與自家生產的產品息息相關。對於成千上萬踏入Beerenberg草莓園摘採果實的朋友，我們樂意與大家分享農村生活，請大家品嚐就在這片土地生產的自家農產品。

我們很自豪能夠延續家族的農業、土地管理和食品工藝傳統。

FROM THE FAMILY FARM
BEERENBERG
SINCE 1839

來自南澳Adelaide
家喻戶曉的水果農場



. Brand Story .

品牌故事



200年前，我們的祖先 George 和 Anna Paech，帶著他們年幼的家人，開始了一趟勇敢的旅程。

從德國東北方的家，到南澳大利亞，祖先們對這世界的另一端所知不多，但是他們願意冒險，築夢踏實，在這建立起幸福的家園。祖先們生活、耕作，並為自己和子孫後代建立繁榮健康的生活。

幸運地，他們在**阿德萊德山丘**的土地定居。這裡的**土壤營養肥沃**，**朝北的斜坡平緩**，對於**種植水果和蔬菜**，再適合不過。多年來，辛勤的祖先視自己為土地的耕耘者，也同時培養食品生產的手工藝。



歷經六代，Paech 家族的農地仍然 100% 自有，我們稱它為 Beerenberg 家庭農場。Beerenberg 在**德語中的意思是「山丘上的莓果」**，是對家族的傳統、農產品、山丘土地的致敬。

1970年，我們的雙親 Grant 和 Carol 開始種植草莓，並致力於確保草莓的高品質。Grant 將代代相傳的傳統農作技術，結合自己深厚的土壤知識，**耗費數十年才發展出純熟的、完美的草莓種植農藝**，以便實現對卓越的堅持。後來他將技術傳承給了他的兒子 Robert，如今我們所有的草莓都交付 Robert 種植。



1971 年的第一批草莓醬就從 Beerenberg 開始，這是一個繁榮的家庭農場、觀光景點和果醬、醬汁和調味料的生產製造商。



FROM THE FAMILY FARM
BEERENBERG
SINCE 1839

傳承六代
永續精神的百年品牌

