

有用的
地址



www.cheesesoffrance.com (Tout sur les fromages de France)
www.fromage-aop.com (AOP laitières françaises)
www.frenchfoodsafety.com (Sécurité et qualité au sein de la filière laitière française)
www.maison-du-lait.com (Acteurs principaux et produits de la filière laitière française)
www.produits-laitiers.com
(Réponses aux questions des consommateurs sur le lait et les produits laitiers français)

www.franceagroalimentaire.com



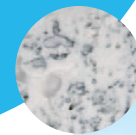
www.alimentation.gouv.fr

sopexa

Photos non contractuelles. Le papier est issu de forêts gérées durablement sur le territoire français grâce au Programme Européen des Forêts Certifiées
Conception et réalisation : Agence H&A - Credits photos : Thinkstock - Photographie Sopexa

Bon
appétit

法国
奶制品



by sopexa

法国奶制品： 难以置信的多样性

人力与自然的完美结合，多样的地形、植被和沃土孕育了法国奶制品业。

奶制品包括很多种类，如奶酪、奶油、黄油、酸奶等……法国一直致力于将这种平实的原料转变成卓越的产品。光奶酪的品种就已难以计数，按照质地结构可以分8大家族。至于奶油、酸奶和黄油，口味和质地同样有丰富的选择。



产品总览：

- 牛奶、炼乳
- 新鲜奶酪、水洗和花皮软质奶酪、蓝纹奶酪、压缩成熟/未熟奶酪、融化奶酪、芳香奶酪
- 奶油
- 甜黄油、半咸黄油、盐晶黄油、香味黄油
- 原味酸奶、水果酸奶、脱脂酸奶、酸奶布丁
- 奶粉、乳清、酪蛋白和酪蛋白酸盐……

法国，奶酪之国

从阿尔萨斯到诺曼底，从布列塔尼到比利牛斯，从普罗旺斯到科西嘉：法国各地都有值得探索的新颖美食。每款法国奶酪都反映一种风土，一种传统和一种独特的加工方式。牛奶的品质和法国奶酪商的经验技术决定了奶酪的生产工艺、重量、形状，而最后的成熟过程决定了它的发酵程度与味道。柔软的卡蒙贝尔、浓烈的主教桥、轻淡的圣耐克泰尔、果味的博福尔、新鲜的山羊奶酪……能给每个人带来满足和快乐，适合各大洲消费者的饮食和烹饪习惯！

超过
1000
种奶酪

·2011年数据



法国奶制品 主要数据*



欧洲第二大（牛）奶酪生产国、第一大奶粉生产国

欧洲第二大牛奶和黄油生产国

72300家养殖户，370万头奶牛，产奶239亿升

700家加工厂，雇员56000名

欧洲第三大奶酪出口国

奶制品： 新鲜、安全的 优质产品

- 法国牛奶的品质出众，是设施现代化和畜牧专业化程度的见证。
- 品质与安全链条从农场一直连接到加工厂。牛奶与奶制品受到严格的监管，农场主和工厂负责人是产品的责任人。
- 创新在奶制品行业中占有重要地位。无论是产品本身抑或包装，创新是法国奶业的第二大投资流向。



产地与品质的官方标志

尽管到处都在应用新工艺，法国的生产者仍然保留着手工制作的经验技术。46种奶酪（夏维尼奥、洛克福、冈塔尔、孔泰……）、3种黄油（夏朗德普瓦图、伊斯尼、布雷斯）、2种奶油（伊斯尼和布雷斯）拥有受保护的原产地命名（AOP），其产地和产品特征都有着严格限制。4种奶酪拥有地理保护标志（IGP），包括比利牛斯的干酪、萨瓦埃蒙塔尔的奶酪……萨瓦埃蒙塔尔特级奶酪则可以使用红标（Label Rouge）。

