

有用的
地址



www.cheesesoffrance.com (关于法国奶酪的全部)
www.fromage-aop.com (法国原产地命名保护 (AOP) 奶制品)
www.frenchfoodsafety.com (法国奶制品行业安全与质量信息)
www.maison-du-lait.com (法国奶制品主要成员及产品)
www.produits-laitiers.com (为消费者解答关于奶及奶制品的问题)

www.faguoshipin.com



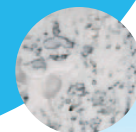
www.alimentation.gouv.fr

sopexa

Photos non contractuelles
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque 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！



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

72,300家养殖户，370万头奶牛，产奶239亿升

700家加工厂商，雇员56,000名

欧洲**第三大**奶酪出口国

*2011年数据

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）。