

法国 甜点



by SOPEXA





MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

(Centre d'Études et de Documentation du Sucre) www.lesucre.com

(Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés)

www.syndicatfrancaisdesmiels.fr (Syndicat Français des Miels)

www.confiserie.org (Syndicat National de la Confiserie)

www.franceagroalimentaire.com



ET DE LA FORÊT

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE

Photos non c Conception 6



法国:

甜点的国度

在法国,蛋糕和甜点不仅属于节日的餐桌。只要想吃,随时都能 品尝到这些美味。糖果有太多太多的种类,以满足各种需求和各 种消费场合。

蜂蜜则能反映出法国风土与植物的多样性。

法国有很多富有创造力的巧克力和糖果大师, 用高品质的原料做 出缤纷的味道。



产品总览:

糖来自甜菜或甘蔗, 有粉状、块状

- ●巧克力板、巧克力糖、不规则形状、夹心、棒状、可可粉
- 咖啡豆、咖啡粉、速溶咖啡、小包装、不含咖啡因产品
- ●红茶、绿茶、加香茶
- ●花果茶:洋甘菊、椴花、马鞭草、薄荷
- 果冻、棒棒糖、焦糖、软糖
- ●康布雷薄荷糖、蒙特利马牛轧糖、艾克斯杏仁小甜饼、糖衣杏仁
- ●开胃甜品(混合果干)。



法国甜食的

一些数据*

世界领先的甜菜糖生产商, 产量500万吨



409 400吨巧克力产品,是 欧洲第3大生产商



189 900吨糖果



126 000吨果酱

*2011年数据



糖果出口: 百万吨

18 325 吨蜂蜜产品

法国甜食制品业: 甜蜜的世界



糖让你,融入愉悦

糖不仅能作为饮料和蛋糕的添加剂,所有美味 都离不开它。餐桌上各种颜色和形状的糖果伴 人们度过甜蜜的时光。伴随日常生活的是它, 实现法国烹饪创意、让美食变成艺术品的也是大、高品质茶再次受到青睐。 它。它还是不会枯竭的能量与快乐之源。



茶式咖啡?

咖啡在法国占有支配性的地位。瓜德罗普的波 旁阿拉比卡咖啡,产量稀少,是世界最好的咖 啡之一。近年来,由于专业销售环节的发展扩



巧克力的天堂!

、口味、馅料和用法上不断创新。

法国人非常喜欢巧克力,可单独享用,更有巧 果业格局最丰富的国家之一,600种地方特产, 饮等多种选择,甚至一些咸味菜肴里也会用到 巧克力。



令人眼花缭乱的糖果品种

法国巧克力享誉全世界。他们在巧克力的形状 从传统到创新,法国的糖果有上千种味道、形 状和颜色,大人小孩都喜欢。法国是世界上糖 克力糖、巧克力蛋糕、巧克力饼干、巧克力热 从图卢兹的紫罗兰蜜饯,到南锡的IGP香柠檬 糖,再到蒙特利马的牛轧糖,并且创新仍在继 绿!

蜂蜜,产品之王

蜂蜜有一千零一种吃法,其中不乏令人意想不到的。法国蜂蜜的品质受到广泛认同,产地与 质量的官方标志就有好几种: IGP等级的阿尔萨斯蜂蜜和普罗旺斯蜂蜜, AOP等级的科西嘉岛 蜂蜜和孚日冷杉蜜,以及三个红标(Label Rouge): 薰衣草蜂蜜、冷杉蜂蜜和混合花蜜。