

有用的
地址



www.adepale.com (Association of Processed Food Manufacturers)
www.herbes-de-provence.org (Herbs from Provence Information Website)
www.seldeguerande.fr (Guerende Salt Information Website)
www.pimentdespelette.com (Official website for Piment d'Espelette)
www.vivelasoupe.com (French Soup Information website)
www.vinaigre.fr (All about French Soup)
www.lefoiegras.fr (All about Foie Gras)
www.huilesetolives.fr (Olives and Oil Information Website)

www.frenchfoodandbeverages.com



www.alimentation.gouv.fr

sopexa

by sopexa



Bon
appétit

法国
精制香料



法国谷物产品： 让您的一餐更有滋味

精细美食是特殊的产品，高品质和原产地就是它们的身份证明。伴随开胃菜、头盘，特别是主菜——来自法国特定产地的调味品让您喜欢天然和典型性味道的饕食客大饱口福。

浓烈的、辛辣的、芳香的、调味的：多种法国精细美食及香料待您探索，在重温中总有新的发现，仿佛美食之林中的美丽花朵。



- 产品总览：
- 橄榄油、葵花籽油、葡萄籽油、核桃油、榛子油；带有罗勒、龙蒿、辣椒香味的食用油
 - 第戎芥末，特辣、中辣，传统（带芥末籽）芥末酱，香料芥末、龙蒿芥末、绿胡椒芥末
 - 橄榄和橄榄产品：黑橄榄酱、青橄榄酱、橄榄碎
 - 罐装或冷藏蛋黄酱、芥末蛋黄汁、勃艮第沙司、蓝纹奶酪酱、香料碎末酱
 - 食用香料：柠檬、大茴香、罗勒、薄荷、小茴香、小茴香籽
 - 香料，普罗旺斯香味植物及其他香味植物（香葱、罗勒）
 - 葡萄醋、苹果醋、香醋
 - 蔬菜、鱼类的酱汁、浓汤，或比斯开虾酱汤……

原产地与品质的官方标志



很多精制香料产品使用这些标志：如AOC的埃斯佩莱特辣椒、IGP的给盖朗德盐花等。

法国橄榄油产量的25%带有质量认证的官方标志（7个AOP和1个AOC）：多样化的产品和每种产品的典型性使它们的香气像一个大盘子，带给人们不同的快乐。



法国精制香料的一些数据*

法国产量的
15%用于出口

世界领先的肥（鹅、鸭）肝生产国

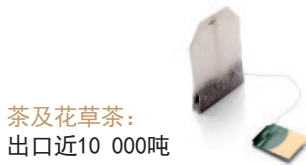
12 500吨产量中，11 700吨为鸭肝，800吨为鹅肝



芥末：出口占销售额的33%



橄榄油：5500吨产量



茶及花草茶：
出口近10 000吨

*2011年数据

优质的调味品 在您盘中

法优质的调味品

油菜籽油、向日葵籽油、葡萄籽油、核桃油，法国的食用油种类数不胜数！每种油的营养成分不尽相同，用来制作不同的食品，带来愉悦与膳食平衡。



醋也可以是“特级”

很多醋是葡萄醋。要想做好醋，就需要好葡萄酒。法国葡萄酒享誉世界，酿出的醋也具有高品质。还有很多法国醋是带有香气的：龙蒿、覆盆子、黑加仑、核桃……用它们可以调制出细腻的味道。



浓汤：用浓缩的精致味道作为一餐的开始

传统的法式浓汤使用蔬菜制作，具有丝滑的口感，今天法式浓汤发展出了很多的口味，更进军新鲜食品和有机食品的行列，这一改变使其在欧洲市场大获成功。

一撮盐

盖朗德、艾格莫特、雷、努瓦慕提埃等著名盐田生产的天然盐有着品质的保证，受到人们的欢迎。“盐花”浮在盐田表面，只能以手工采集，其味道比餐桌盐更精细，因而非常出名。



一丝普罗旺斯的味道

普罗旺斯的香料植物从2003年起获批准使用红标（Label Rouge），可以搭配烧烤、酱料、蔬菜杂烩、烤肉、鱼类、面食和番茄做的菜，如著名的尼斯炖菜。



一点点芥末

在各种芥末里面——无论是否加香，是淡味的还是传统做法（带芥末籽）——第戎芥末最为著名这点是毫无疑问的，它是法国餐桌不可缺少的调料。



松露——黑钻石

松露是快乐和梦想的同义词，人们称它为黑钻石……法国南部的松露市场就像宝石交易市场一样。



肥肝，法国美食的颠峰

无论是鹅肝还是鸭肝，这种细腻又精致的美食都能给味蕾带来特别的愉悦。罐装、鲜食、煎、蒸、做馅……它能跟多种菜肴和葡萄酒完美搭配并适合各种场合。