

有用的
地址



www.biscuitsgateaux.com (法国饼干糕点生产商)

www.panification.org (法国软硬面包制作者联合会)

www.febpf.fr (法国烘焙及糕点工业联合会)

www.matinscereales.com (法国即食半成品谷物制品工会)

www.passioncereales.fr (法国谷物协会)

www.faguoshipin.com

by **sopexa**

www.alimentation.gouv.fr



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

Bon
appétit

法国
谷物产品



by **sopexa**

法国谷物产品： 多样的味道， 多样的用途！

法国的谷物产量和出口量在欧洲处于领先地位，产量位居世界第5位。得益于谷物的多样化，法国生产的饼干、糕点、面包、方便和半成品谷物制品，种类之多，更是难以统计。
如此多的产品，都是法国烹饪传统中繁多而又严格的经验技术所结成的硕果，同时展现了创造力与想象力，以满足消费者的需求。不同的配方，不同的式样造就了丰富的选择，更为我们大家带来每天的健康。



产品总览：

- 黄油饼干、硬饼干、夹心饼干、华夫饼、手指饼、曲奇、巧克力饼干、有机饼干、什锦饼干、蛋糕（大理石蛋糕、巧克力饼干、水果蛋糕……）、玛德琳贝壳蛋糕、香料面包……
- 面包干、吐司和小吐司、烤面包、薄脆饼干、白面包、甜酥面包……
- 玉米片和麦片、米花、混合麦片……

面包与糕点之国

面包商和糕点商给您准备了极多的惊喜，犹如一场美味的竞赛。法国人对于面包的喜爱催生了这一强势产业，并将最好的产品推向世界：各种法式面包，无论是白面包还是花式面包，都纷纷走出法国——高品质，是其声誉的保障。面包及糕点产品能迅速适应消费者提出的新需求，例如平衡膳食和有机产品等。



法国谷物制品的一些数据*

面粉：
■ 欧洲领先的出口国
■ 379家企业使用了570万吨法国小麦

面包与甜酥点心：
■ 274家企业
■ 总量的10%用于出口

饼干和蛋糕：
■ 102家企业
■ 总产量444,400吨

烘焙面包：
■ 20家企业
■ 490,300吨产量

方便及半成品谷物制：
■ 12家企业
■ 总产量178,000吨

·2011年数据

4款 明星产品：

巧克力面包，牛角面包，葡萄面包和苹果酥饺

法国谷物产品： 多样性与品质保证



饼干和蛋糕

法国的饼干和糕点选择面非常宽。从最经典的到最新锐的制作方法，糕点师及生产商竭尽全力满足顾客的味蕾，为他们营造美好的时光：小华夫饼、花边薄饼、小黄油饼干或普罗旺斯杏仁饼、蛋糕、玛德琳贝壳糕、黄油海绵蛋糕、奶油水果小馅饼和缤纷的马卡龙，烤箱中端出来的是幸福，亦是法国的声望。

酥脆与甜美

用酥脆作为关键词能找到太多太多的法国产品。麦麸面包干、谷物面包干、蛋奶面包干、烤面包干、全麦面包干、麦芽

面包干、无盐面包干、烤面包、涂黄油的烤面包片、压缩谷物片（条形、圆形……）、餐桌薄脆饼干、吐司、小块油炸面包、无酵面包、米饼……无论原味还是涂上果酱或黄油，他们为每餐都带来更多的欢乐与美味。

柔软的大家族

白面包、预烤面包、餐桌面包、奶油圆蛋糕、牛奶面包、巧克力面包、葡萄面包、牛角面包和真空包装面包，同样丰富多彩，美味更带给人们欢乐。

早餐谷物

小麦、大米、玉米、燕麦或大

麦，花瓣状、片状或什锦混合状，加入巧克力、蜂蜜、焦糖或水果，富含纤维或全谷物……现在市面上的即食或半成品谷物食品超过50种。如此多的选择，让人无论从味道、形状还是质地结构上，都能找到自己喜欢的完美早餐。



谷物行业对消费者负责 关注消费者需求

该行业的从业人员严格遵守每个生产环节的质量要求，从原料的选择直到包装的使用，以保持产品的新鲜度和滋味。
为满足消费者对高品质营养的需求，让营养与快乐融为一体，法国的经营者们提高了谷物和纤维的配比，并改善了营养品质（降低脂肪、糖和钠的含量）。
经营者们还起草了职业道德宣言，以产品质量、消费者知情权和营养为重心的。