

有用的 地址



www.biscuitsgateaux.com (Biscuit and Cake Manufacturers of France)
www.panification.org (Soft and Crispy Bread Makers' Association)
www.febpf.fr (The Federation of French Bakery and Pastry Industry Companies)
www.matinscereales.com (French Syndicate for Ready-to-eat and Ready-to-cook Cereals)
www.passioncereales.fr (The French Cereal Association)

www.frenchfoodandbeverages.com

by **sopexa**

www.alimentation.gouv.fr



Actual products may vary from those shown. Paper sourced from sustainably-managed forests in France, under the European Programme for Forest Certification. Production and design: Agence Field - Photo credits: Thinkstock - 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……



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
■ 490300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

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。

法国谷物产品： 多样性与品质保证 饼干和蛋糕



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）。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。