

**Tại sao
mận khô
California
lại nổi tiếng
trên thế giới?**







*Vì không có nơi nào trên thế giới
trồng mận khô tốt hơn tại
những thung lũng tươi tốt và
màu mỡ của California. Cây của
chúng tôi đã được trồng bởi
nhiều thế hệ nông dân với sự kết
hợp tay nghề điêu luyện và
những tiêu chuẩn nông nghiệp
cao nhất của bất kỳ quốc gia
nào trên thế giới.*

MỤC TIÊU CỦA CHÚNG TÔI: SỰ THÀNH CÔNG CỦA BẠN

Mận khô California cam kết phát triển doanh nghiệp của bạn và đồng hành đáp ứng nhu cầu của khách hàng. Với nguồn cung cấp mận khô đáng tin cậy nhất trong ngành, chúng tôi có năng lực để đầu tư mạnh mẽ vào việc xây dựng toàn bộ danh mục sản phẩm và mở rộng ra các thị trường mới, giống như những gì chúng tôi đã làm trong hơn 100 năm qua. Người tiêu dùng quan tâm hơn bao giờ hết đến thực phẩm của họ và mận khô California đáp ứng được các yêu cầu về hương vị, tính đa dụng và sức khỏe. ngoài những lợi ích cho sức khỏe đường ruột, mận khô là nguồn cung vitamin B6, góp phần vào chức năng hoạt động bình thường của hệ thống miễn dịch và Hiệp hội Mận khô California sẽ tiếp tục đồng hành cùng các nghiên cứu về lợi ích dinh dưỡng của mận khô. Tất cả những điều này là lý do tại sao ngày càng nhiều người trên thế giới tìm đến California mua mận khô.





**California là nguồn
cung cấp mận khô uy tín
nhất trong ngành.**



VỀ HIỆP HỘI MẶN KHÔ CALIFORNIA

Những điều kỳ diệu của sự nhiệt huyết

Những nhà trồng mận khô ở California đã đầu tư hơn 150 năm để hoàn thiện kỹ thuật trồng trọt và thu hoạch cần thiết để mang đến loại mận khô cao cấp tuyệt vời; một loại mận được công nhận trên thế giới về hương vị và chất lượng huyền thoại của nó. Sự kết hợp của điều kiện trồng trọt lý tưởng, kinh nghiệm dày dặn qua nhiều thế hệ và tiêu chuẩn chất lượng cao đã góp phần làm cho California trở thành nơi sản xuất mận khô hàng đầu thế giới. Mận khô California, một món ăn nhẹ tiện lợi và lành mạnh cho lối sống bận rộn ngày nay, chiếm 99% tổng sản lượng mận của Hoa Kỳ và 40% nguồn cung mận của thế giới.

Các chuyên gia trồng mận khô California cho rằng mỗi quả mận được thu hoạch đúng thời điểm chín muồi, khi đạt kích thước, kết cấu tối ưu, tràn đầy vị ngọt và hương vị. Khi mận được phơi trong các đường hầm điều hòa nhiệt độ, trong thời gian chính xác và ở mức độ sấy khô chính xác sẽ cho ra kết quả loại quả đặc biệt và đồng đều với hương vị không giống bất kỳ loại nào khác.

Chính hương vị độc đáo khiến mận khô California trở thành sự lựa chọn hoàn hảo như một món ăn nhẹ ngon miệng, mang đến một hương vị tươi mới cho các món mặn, thêm chút sắc thái ngọt ngào và béo ngậy cho các món nướng.

Mận khô California nổi tiếng với hàm lượng chất xơ cao, với 100g mỗi ngày giúp hệ tiêu hóa hoạt động ổn định. Tuy nhiên, các nghiên cứu cũng cho rằng mận giàu vitamin K và là nguồn cung mangan, góp phần duy trì xương chắc khỏe. Mận cũng giàu kali, giúp duy trì huyết áp và không chứa chất béo bão hòa; giảm tiêu thụ chất béo bão hòa góp phần duy trì mức cholesterol máu bình thường. Chúng cung cấp thêm đồng, giúp bảo vệ tế bào khỏi stress oxy hóa, không chứa chất béo và chỉ chứa đường tự nhiên.





CALIFORNIA TRỒNG ...

99%

TỔNG SẢN LƯỢNG MẶN KHÔ TẠI MỸ

40%

TỔNG SẢN LƯỢNG MẶN KHÔ
TRÊN THẾ GIỚI

**Hương vị đặc
trưng không
giống bất kỳ loại
mặn khô nào khác.**

Mận khô California tốt cho đường ruột và xương của bạn

MẬN KHÔ CALIFORNIA VÀ NGHIÊN
CỨU DINH DƯỠNG





VỚI CHƯA ĐẾN 100 CALO, MỘT KHẨU PHẦN GỒM 4 QUẢ MẶN KHÔ CHỨA:

- **7g trong 100g chất xơ**

Với 7g mỗi 100g, mận khô California giàu chất xơ. Chất xơ đã được Cơ quan Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Châu Âu (EFSA) xác định là một chất dinh dưỡng đáng quan tâm về sức khỏe cộng đồng vì việc tiêu thụ chất xơ thấp sẽ ảnh hưởng đến tình trạng sức khỏe. EFSA khuyến nghị chúng ta tiêu thụ 25g chất xơ mỗi ngày.

- **735mg/100g kali (37% lượng hấp thụ tham khảo)**

Mận khô California giàu kali, giúp bổ sung dinh dưỡng cho các chức năng cơ bình thường.

- **59.5mcg/100g vitamin K (79% lượng hấp thụ tham khảo)**

Mận khô California là nguồn cung cấp vitamin K tuyệt vời, góp phần giúp cho hoạt động của xương và đông máu ổn định.

- **chỉ có đường tự nhiên, không thêm đường**

- **mangan và đồng**, góp phần bảo vệ tế bào khỏi stress oxy hóa.

- **vitamin B6**

Mận khô California cung cấp vitamin B6, giúp cho hệ miễn dịch hoạt động ổn định.

- **không có chất béo hoặc muối**

Nắng rực rỡ và nhiệt độ buổi tối mát mẻ ...

Tạo ra những quả mận mọng nước, sau đó được hái vào thời điểm chín nhất và sấy khô để cô đặc hương vị và kết cấu của chúng. Thành phẩm quả mận khô California là một loại quả đa năng đáng ngạc nhiên như một món ăn nhẹ bất cứ lúc nào hoặc như một thành phần hàng ngày cho nấu ăn và nướng bánh. Chúng là một thành phần tiện lợi và tự nhiên của một chế độ ăn uống cân bằng.

BĂM NHỎ & THÁI HẠT LỰU

Mận khô California băm nhỏ được làm bằng cách cắt nhỏ mận khô California đã bỏ hạt.

Mận khô California thái hạt lựu được tạo ra bằng quy trình ép và đẩy mận khô qua lưới mịn, loại bỏ hoàn toàn mảnh vỏ của hạt. Sau đó hỗn hợp đặc được cắt nhỏ.

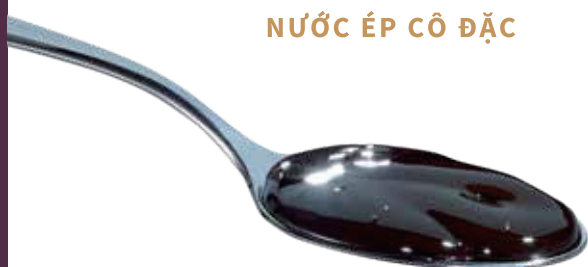
Cả hai sản phẩm đều phù hợp với nhiều ứng dụng khác nhau, chẳng hạn như làm bánh, chế biến sữa, phủ sô cô la, trộn hoặc xay trái cây và hoàn toàn tự nhiên, không chứa bất kỳ phụ gia nào.

PURÉE & PASTE

Purée mận khô California được làm từ nước ép mận khô cô đặc và mận khô nghiền nhỏ.

Paste mận khô California được tạo ra bằng cách ép đẩy qua lưới mịn và sẽ có hàm lượng cao đặc tính của hạt.

Cả hai sản phẩm đều có thể thay thế dầu và mỡ để giữ độ ẩm và tăng hương vị. Chúng ổn định ở nhiệt độ mát và có thời hạn sử dụng lâu dài. Các ứng dụng bao gồm làm bánh, kẹo, nước sốt và chế biến thịt.

NƯỚC ÉP CÔ ĐẶC

Nước ép cô đặc mận khô California là một sản phẩm cô đặc từ nước ép mận nguyên chất, với độ đường tối thiểu là 70 độ Brix. Đây là một sản phẩm tự bảo quản, không cần bảo quản trong tủ lạnh. Nước ép cô đặc tươi được làm từ mận D'Agen ngay sau khi thu hoạch và được bảo quản và xử lý ở điều kiện đông lạnh. Nước ép cô đặc mận khô California có thể được sử dụng trong làm bánh, kẹo, nước sốt và chế biến thịt.

BỘT MẬN KHÔ

Bột mận khô California được làm từ chất rắn của mận khô nguyên quả, được sấy khô đến độ ẩm rất thấp (3,5%) và trộn với chất chống đông vón cục. Nó chứa một hỗn hợp tự nhiên đặc biệt của chất xơ hòa tan và không hòa tan, cũng như sorbitol tự nhiên. Bột có thể thay thế chất béo, giữ ẩm và đóng vai trò như một chất ức chế mầm bệnh tự nhiên. Các ứng dụng bao gồm nướng, bánh kẹo, nước sốt và thịt, cùng nhiều ứng dụng khác.

Mận khô California rất đa dụng nhờ hương vị phong phú và độ ngọt tự nhiên độc đáo.

MẬN KHÔ CALIFORNIA PRUNES = HƯƠNG VỊ + TÍNH DA DỤNG

Dù để nguyên quả, cắt nhỏ hay xay nhuyễn, mận khô California đều có thể ứng dụng trong vô vàn món ăn. Sự đa dụng của mận khô California xuất phát từ hương vị độc đáo và phức hợp kết hợp với độ ngọt tự nhiên, cho phép chúng được kết hợp vào các món ngọt và mặn, các sản phẩm lên men và nướng, từ đó chúng thêm hương vị đậm đà, sâu lắng mà không lấn át các yếu tố khác trong món ăn.

Với các món ăn yêu cầu cao về kết cấu có thể được đáp ứng thông qua việc mua mận khô California số lượng lớn vì chúng thường có kết cấu dai hơn, trong khi mận khô California đóng gói thường mềm hơn và ẩm hơn. Những đặc tính khác nhau này là vô giá trong việc nâng tầm và làm nổi bật hương vị vốn có của các nguyên liệu mà chúng được kết hợp.





CÁC MỆO KẾT HỢP MẶN KHÔ CALIFORNIA

1. Mặn khô California + Quả óc chó =

Tự nhiên | Khô | Đắng | Béo

2. Mặn khô California + Miso =

Lên men | Mặn | Ngọt

3. Mặn khô California + Cá cơm biển =

Vị umami | Mặn | Ngọt | Đậm đà | Tự nhiên

4. Mặn khô California + Gừng =

Tự nhiên | Cay | Dư vị mùa đông | Mạnh mẽ

5. Mặn khô California + Phô mai Feta =

Tart | Mặn | Béo ngậy | Vị Umami

6. Mặn khô California + Bí đỏ =

Tự nhiên | Hài hòa | Ngọt | Thực vật | Dư vị mùa thu

BẠN ĐANG TÌM KIẾM CÁC CÔNG THỨC NẤU ĂN CÙNG MẶN KHÔ CALIFORNIA?

Hãy ghé thăm website www.californiaprunes.net để tham khảo đa dạng các thực đơn từ ngon đến mới cho nhiều dịp khác nhau.

Sự Cam Kết Của Chúng Tôi Với Bạn

CÁC CHƯƠNG TRÌNH TIẾP THỊ

California đã đóng một vai trò quan trọng trong việc phát triển thị trường trên thế giới. Khi bạn chọn mận khô California, bạn không chỉ có được những quả mận ngon nhất. Bạn cũng được hưởng lợi từ kinh nghiệm tiếp thị nhiều năm của Hiệp hội Mận khô California.

Hiệp hội Mận khô California đầu tư đáng kể vào chính sách thương mại và hỗ trợ thị trường toàn cầu cho các thị trường lâu năm và đang phát triển xuất khẩu mận khô California đến hơn 60 quốc gia.

NGHIÊN CỨU

Hiệp hội Mận khô California hợp tác với các tổ chức học thuật hàng đầu trên thế giới để tiến hành nghiên cứu dinh dưỡng về những tác dụng có lợi cho sức khỏe của mận khô California.

CÁC CHUYÊN GIA, BÁO CHÍ & ĐẠI SỨ THƯƠNG HIỆU

Hiệp hội Mận khô California hợp tác với các chuyên gia đầu ngành, các đối tác báo chí truyền thông và đại sứ thương hiệu trên toàn cầu để nâng cao nhận thức về mận khô California. Các hoạt động tiếp thị của chúng tôi làm nổi bật tính đa dụng của mận khô California và các nghiên cứu mới nhất, thông qua các phương tiện truyền thông truyền thống và kỹ thuật số, cũng như các hội nhóm và sự kiện.





HIỆP HỘI MẶN KHÔ CALIFORNIA THÔNG TIN LIÊN HỆ:

Để tìm hiểu thêm về mận khô California, nguyên liệu của mận khô California và cách để Hiệp hội Mận khô California giải đáp các thắc mắc của bạn, hãy truy cập website của chúng tôi tại **www.californiaprunes.net** hoặc gửi email đến **info@californiaprunes.net**.

Hãy chọn mận khô California .

