



# 加州无花果产业

产品原料手册

当你想起无花果  
想起加州！



# 目录

为什么要吃无花果？	第2页
为什么选择加州无花果？	第3页
加州无花果好处一览第	4-5页
<b>加州无花果原料</b>	
原只无花果	第6-7頁
无花果切片	第8-9頁
无花果酱	第10-11頁
无花果干果粒	第12-13頁
无花果浓缩果汁	第14-15頁
无花果干纤维	第16-17頁
无花果干粉末	第18-19頁
<b>加州无花果产品概念</b>	
烘焙	第20页
零食及糖果	第21页
酱料	第22页
饮品	第23页
笔记	第24页



## 为什么要吃无花果？

**无花果正在流行！**无花果在历史上当然占一席位，但今天厨师和消费者都对无花果有了重新的认识，并沉迷不已。根据国际市调公司Mintel的数据，由于味道、功能及营养上的各种好处，国际市场上正不断出现各种含有无花果的新产品。这也许是由于无花果非常切合现今的流行元素：洁食、非基因改造、高纤、纯天然、无麸、无反式脂肪、适合边走边吃等。

**无花果适合不同的菜式** 从中东菜、中国菜到印度菜及日本菜，无花果及无花果口味都被广泛应用在酱料、零食、调味汁、抹酱、糖果、烘焙食品及饮品。无花果的独特口味使所有食谱或产品都变得独一无二并更为美味

無花果也含有豐富的抗氧化劑，而且不含脂肪、鈉和膽固醇。无花果正逐渐成为主要的餐饮食材之一，同时亦是非常著名的饮食营养补充品。**以每盘士计算，加州无花果所提供的营养是其他水果无可比拟的。**除了是纤维素的绝佳来源，无花果同时也能让你透过饮食补充多种身体必要的维他命和矿物质，包括铁、钙、钾、镁、维他命B6和铜。无花果也含有丰富的抗氧化剂，而且不含脂肪、钠和胆固醇。

# 为甚么选择加州无花果？

加州无花果生长于中央圣华金谷的肥沃土壤,当地是世上最著名的蔬果种植地区之一。商业无花果园位于佛雷斯诺、马德拉、美熹德及克恩县。加州无花果收成于夏末秋之时。加州无花果干全年供应而新鲜无花果则只于5至8月供应。

**加州出产8种主要的无花果品种：**Black Mission（果干/新鲜）

、Brown Turkey（新鲜）、Calimyrna（果干/新鲜）、Conadria（果干）、Kadota（果干/新鲜）Sierra（果干/新鲜）、Tena（果干）、Tiger（新鲜）。Black Mission 和 Brown Turkey等果皮颜色较深的无花果，外皮通常是鲜 的紫色到黑色。果农可能会对Calimyrna, Conadria, Kadota, Dierra及Tena等果皮颜色较浅的无花果进行二氧化硫处理以防止变啡

加州无花果果农把质量和食品安全放在第一位。这就是加州果农采用最先进的装备和可持续种植技术(如水质和果树管理)的原因。此外,加州无花果均统一接受加州农业食品管理局检验,认证等级和质素水平,确保出产自加州的无花果质量冠绝全球。

加州独有的加州无花果原料产品。加州无花果原料都是因应产品生产商的需要而特别制作的。你不会在其他任何地方找到这些产品。

## 当你想起无花果，应该想起加州！

# 加州无花果及无花果原料好处一览

好处	详细资料	应用
营养丰富	<p><b>膳食纤维</b> 加州无花果是膳食纤维的绝佳来源。3-5颗无花果干/新鲜无花果即可提供5克膳食纤维。</p> <p><b>钙</b> 加州无花果的钙含量比其他果干多出100%以上。</p> <p><b>钾</b> 加州无花果可提供相当于每日建议摄取量7-10%的钾。以相同重量计算，无花果比香蕉多出接近80%的钾。</p> <p><b>抗氧化物</b> 加州无花果是抗氧化能力最高的四分之一種食物之一。這些重要的成分與減少炎症及預防各種疾病息息相關。</p> <p><b>其他營養成份</b> 加州无花果的鈣、鐵、鎂、磷、銅、錳及其他重要營養成份含量都遠超大部份水果。</p>	<p>健康食品及全谷物食品</p> <p>儿童食品</p> <p>成人配方及高龄人士产品</p> <p>可用作一系列不同应用：烘焙、零食及糖果、酱料、香料、饮品。搭配各种全谷物、坚果及辛香料</p> <p>取代脂肪、精制糖、人工色素及增味剂，添加适中的天然水果甜味</p> <p>素食</p> <p>纯天然</p> <p>无麸质</p> <p>低脂</p> <p>低胆固醇</p>
天然甜美	加州无花果有一种诱人的味道和与生俱来的甜香。特别适合健康食品生产商和食品设计者使用，因为使用无花果可减少添加糖的使用量，使产品可冠上「纯天然」的食品标签。	<p>烘焙及粟米片</p> <p>零食及糖果</p> <p>酱料、调味酱及香料</p>
保存期长	加州无花果的吸湿度非常高。无花果干在经过处理后仍会保持一定水分，有助延长产品的新鲜度及湿度。	<p>酵母面包、糕点、松饼及快捷面包</p> <p>零食及能量棒</p>

好处	详细资料	应用
天然色素	加州无花果有着浓厚的琥珀到深啡色调，是非常适合用作食品制作的天然色素。	全谷物面包及食品 粟米片、曲奇及蛋糕 酱料及调味酱
质感	加州无花果为产品增添质感及美妙的口感。提供多种不同的质感：从低水分含量到高水分含量、有核及无核、客制化切片、顺滑的传统果酱、浓缩果汁或粉末。	烘焙食品及粟米片 零食及糖果 酱料、调味酱及馅料 雪糕、乳酪及奶昔 免治肉品
味道	加州无花果可以增添及保持产品的味道。把无花果加进咸点，可成品的味道更为完整、更有深度，达到完美的平衡。也可与昂贵的食材混用，增添风味并减低成本。	烘焙食品及粟米片 零食及糖果 酱料、调味酱及馅料 雪糕、乳酪及奶昔
切片无花果	切片无花果非常适合用来制作增值性产品。可选择切片或压片，制作成天然或调味果片。无花果片能轻易融入各种食品，并可在搅拌过程中保持完整	烘焙食品：面包、松饼、曲奇、能量棒 糖果：香煎无花果片、朱古力棒、馅料 乳品：乳酪、雪糕 粟米片及零食：麦片、果片、水果棒 冷冻甜点
原产地	加州无花果是百分百的真正水果，生产于以高品质标准闻名的加州。加州无花果的生产过程碳排放量低，从果园到加工厂的过程都具可追溯性。加州无花果果农承诺达到世上最高的品质标准。	产自加州 品质保证 供应稳定 可追溯性

加州无花果干

原只

HSC Code: 0804.20.40



原只加州无花果在树上成熟及干化,令它得到最佳的甜度。无花果收成后,会根据大小作出分类。优质的无花果会被送到最先进的设备进行清洗、检验和包装。加州无花果供应充足,能够全年供应。自然风干的无花果,例如Black Mission,是深紫色的。较浅色的无花果,例如Calimyrna、Kadota、Sierra、Tena和Conadria等,会经过二氧化硫来处理,避免变为棕色。

#### 产品详情

主材料:	加州无花果,原只食用级 山梨酸钾,美国及多个出口国家常用的自然防腐剂 二氧化硫,用以防止色变
包装:	9.07 和13.6 公斤 (20 和30磅) 聚乙烯内胆纸箱
湿度:	21 – 30% (如湿度超过24%, 会加入山梨酸钾以防止酵母菌和霉菌生长
水活性:	aw 0.65 – 0.75
储存:	4.4–12.7°C; (40–55°F) 相对湿度55% (RH), 最高21°C (70°F) 建议长期冷藏储存,但亦能放于正常室温环境保存
原产地:	美国



种类	简介
Adriatic or Conadria	绿-黄色皮 (新鲜) 深黄色皮 (干) 微甜 奶油质地 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Black Mission	深紫色皮 (新鲜) 深黑色皮 (干) 大地味道, 类似赤霞珠葡萄酒、黑醋或金色博尔得葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Calimyrna	淡黄色皮 (新鲜) 沙棕色皮 (干) 有微微的牛油、坚果和焦糖味, 类此莎当妮葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Kadota	奶黄色皮 (新鲜) 沙棕色皮 (干) 有微微的果香味, 类此白苏维翁葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Sierra	浅黄绿色 (新鲜) 浅金黄色 (干) 鲜甜味, 类此雷司令葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Tena	黄绿色 (新鲜) 浅金黄色 (干) 鲜甜味, 类此雷司令葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料

## 营养成分

食用份量 100g

每份食物  
**卡路里 281.9**

% 每天建议摄入量\*

总脂肪	0.52g	1%
饱和脂肪	0g	0%
反式脂肪	0g	
胆固醇	0mg	0%
钠	12.26mg	1%
总碳水化合物	66.16g	22%
膳食纤维	12.21g	49%
总糖	49g	
包括0g加糖		0%
蛋白质	3.14g	6%
维生素D	0mcg	0%
钙	133mg	13.3%
铁	3.078mg	17.1%
钾	609mg	17%
维生素A	9.76IU	0.2%
维生素C	0.68mg	1.1%

\*每天建议摄入量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言, 建议每天摄取2000卡路里。

加州无花果干

## 片装

HSC Code: 0812.90.30



片装的加州无花果乾符合食品工业要求的大小和形状的规格。能够按照客户的要求切块至合适的大小。片装无花果中加入了葡萄糖、米粉或燕麦粉，令无花果能够不轻易黏着其他食品，从而融入食品中。片装无花果有天然原块，或可按照买家要求加味及著色等，以供选择。切块的无花果常用于面包、饼干、曲奇、穀物、糖果及混合食材的制作。

### 产品详情

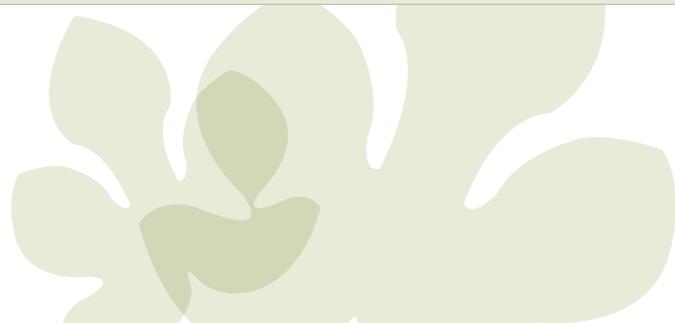
主材料:	加州无花果、葡萄糖或米粉
包装:	9.07 和13.6 公斤 (20 和30磅) 聚乙烯内胆纸箱
大小:	0.95厘米x 0.95厘米x 1.9厘米(3/8" x 3/8" x 3/8 to 3/4") 及(1/4" x 1/4" x 1/4" to 1/2")
数量:	每公斤1,414 – 2,626
湿度:	20–24%
水活性:	aw 0.65 至 0.75
储存:	相对湿度55% (RH), 最高21°C (70°F) 建议长期冷藏储存，但亦能放于正常室温环境保存
原产地:	美国



使用方法	作用及优点
<b>烘焙</b> 面包、节日糕点、烤饼、松饼及饼干等	无花果重心低，能令果肉不会沉淀在面粉里，因此更平均地分布在烘焙品里 大小合宜的水果食材，容易和其他烘焙材料融合 加强口感、膳食纤维和独特口味 加强了视觉上的效果，令烘焙品更加高品质
<b>小食</b> 能量棒、坚果、及谷物	低水含量不会令坚果和谷物带入水分 可以搭配小食和运动能量棒等达到理想口感 精制糖的天然替代品 能完美地和辣味、咖喱味和酱油味混合 能将柔软和耐嚼的成分做出对比
<b>糕点</b> 巧克力、酸奶、角质涂层和糖果棒	低水含量能确保相容性及协调性 统一的大小和形状让沾附涂层效果更理想 能完美搭配巧克力、角质涂层和酸奶 增加口感 精制糖的天然替代品
<b>乳制品</b> 酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋	杀菌后可加入一系列的乳制品，包括酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋 无花果的酸碱性与牛奶和酸奶相容
<b>酱料</b> 无花果是制作果酱、果冻及糕点馅的传统材料	能于高温处理、微波炉烹调及包装过程中保持原状 天然方法令酱汁变得浓稠，达到理想的质地和肉质/咀嚼口感 能完美的与不同味道融合 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 能整合成半液体产品，保持烹饪和再加热的形式和功能

营养成分		
食用份量	100g	
每份食物		
<b>卡路里</b>	<b>308.3</b>	
<small>每天建议摄取量*</small>		
总脂肪	0.42g	1%
饱和脂肪	0g	0%
反式脂肪	0g	
胆固醇	0mg	0%
钠	13mg	1%
总碳水化合物	72.6g	24%
膳食纤维	12.7g	51%
总糖	55g	
包括	0g加糖	0%
蛋白质	3.3g	7%
维生素D	0mcg	0%
钙	139.1mg	13.9%
铁	3.19mg	17.7%
钾	633mg	18%
维生素A	10.15IU	0.2%
维生素C	0.71mg	1.1%

\*每天建议摄取量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言，建议每天摄取2000卡路里。



## 加州无花果干 果酱

HSC Code: 0804.20.80



加州无花果果酱采用100%无花果,保证没有添加填料或增量剂。果酱选取一种或多种加州食品级别的无花果(包括Adriatic, Calimyrna, Black Mission, Kadota, Sierra 或Tena)混制而成。你可以选择含种子或不含种子的无花果酱。含种子的果酱可以用于早餐棒或能量棒中,增加口感。滑润的无种子的果酱可以用于作填充剂或布丁。除此以外,无花果果酱也可以和较昂贵的水果一起用去降低总成分成本。

### 产品详情

主材料:	加州无花果干 (或含亚硫酸盐) 也会加入无花果汁浓缩液以减低密度和
其他:	在美国,加工商有可能加入亚硫酸盐作天然防腐剂之用途。加工商会按照不同地区的法律及规定而做出调整。进行包装时,可以按照需求加入天然或人造调味料。
包装:	18.14 和36.28公斤的聚乙烯内胆纸箱、工业大袋和容器
湿度:	最高24%
黏稠度:	按需要及过程提供不同的规格
水活性	aw 0.65 至 0.75
储存:	相对湿度55% (RH), 最高12.1°C (55°F) 建议长期冷藏储存,但亦能放于正常室温环境保存
原产地	美国

使用方法	作用及优点
<b>烘焙</b> 用于软曲奇饼、糕点馅饼和月饼	适用于烘焙挤压技术 低水含量能延长保质期 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 加强口感、膳食纤维和独特口味 减少烘烤时间，从而降低成本
<b>小食</b> 能量棒、坚果、及谷物	低水含量不会令坚果和谷物带入水分 可以搭配小食和运动能量棒达到想要的口感 精制糖的天然替代品 能完美地和辣味、咖喱味和酱油味混合 能将柔软和耐嚼的成分做出对比
<b>酱料</b> 作为常用咸甜酱汁的基本材料，包括沙律酱、肉扒及烧烤酱汁	能天然地令酱汁浓稠，达到理想的质地和肉质/咀嚼口感 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 没有添加精制糖 优质的颜色能令产品染上自然的焦糖色 一份无花果拥有0.44克的谷氨酸，能有效增加鲜味
<b>糕点</b> 巧克力，包括主体或馅料	能完美地与天然水果和材料混合，制作出独特口味 低水含量能确保兼容性 适合用巧克力、角豆和酸奶涂层进行淘选 能有效增加口感 精制糖的天然替代物
<b>乳制品</b> 酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋	杀菌后可加入一系列的乳制品，包括酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋 无花果的酸碱性与牛奶和酸奶相容 无花果拥有谷氨酸，能有效增加鲜味

<b>营养成分</b>	
食用份量	100g
每份食物	
<b>卡路里</b>	<b>305.3</b>
*每天建议摄取量*	
总脂肪 0.56g	1%
饱和脂肪 0g	0%
反式脂肪 0g	
胆固醇 0mg	0%
钠 13mg	1%
总碳水化合物 71.7g	26%
膳食纤维 13.23g	47%
总糖 53g	
包括0g加糖	0%
蛋白质 3.4g	7%
维生素D 0mcg	0%
钙 144.1mg	14.4%
铁 3.33mg	18.5%
钾 660mg	19%
维生素A 10.57IU	0.2%
维生素C 0.74mg	1.1%

\*每天建议摄取量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言，建议每天摄取2000卡路里。

## 加州无花果干 果粒

HSC Number: 0804.20.80



加州无花果果粒由无花果酱搓成同一大小的果粒,然后加入其他混合材料例如果干、甘油、玉米粉、菜油或葡萄糖制作而成。无花果粒有含种子及去种子以供选择。制成品会添上一层玉米糖浆涂层或米粉来确保果粒的不沾性。另外,果粒亦可添加蓝莓、草莓、树莓或其他天然的味道。统一大小的无花果粒能够完美地配合你产品开发的需要。

### 产品详情

主材料:	加州无花果、葡萄糖或米粉
包装:	9.07 和13.6 公斤 (20 和30磅) 聚乙烯内胆纸箱
大小/形状:	约.47到.95厘米 (3/16" to 3/8")
湿度:	约16-24%
水活性:	aw 0.55 至0.7
果含量:	50-85%
储存:	相对湿度55% (RH), 最高12.1°C (55°F) 建议长期冷藏储存,但亦能放于正常室温环境保存
原产地:	美国

使用方法	作用及优点
<b>烘焙</b> 用于面包、蛋糕、面团和面糊	无花果重心低，能令果肉不会沉淀在面糊里，因此更平均地分布在烘焙品里 精确的重量和形状整合 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 专为烘焙产品而设的大小，令产品统一化 能有效增加口感和味道 令最终烘焙品完美呈现
<b>小食</b> 能量棒、坚果、及谷物	低水含量不会令坚果和谷物带入水分 可以搭配小食和运动能量棒等达到理想口感 精制糖的天然替代品 能完美地和辣味、咖喱味和酱油味混合 能将柔软和耐嚼的成分做出对比
<b>糕点</b> 巧克力、酸奶、角质涂层和糖果棒	低水含量能确保相容性及协调性 统一的大小和形状让沾附涂层效果更理想 能完美搭配巧克力、角质涂层和酸奶 能有效增加口感 精制糖的天然替代物
<b>乳制品</b> 酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋	杀菌后可加入一系列的乳制品，包括酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋 无花果的酸碱性与牛奶和酸奶相容

<b>营养成分</b>	
食用份量	100g
每份食物	
<b>卡路里</b>	<b>333.05</b>
*每天建议摄入量*	
总脂肪 0.54g	1%
饱和脂肪 0g	0%
反式脂肪 0g	
胆固醇 0mg	0%
钠 12.73mg	1%
总碳水化合物 78.78g	26%
膳食纤维 12.68g	51%
总糖 60.63g	
包括0g加糖	0%
蛋白质 3.26g	7%
维生素D 0mcg	0%
钙 138.14mg	13.8%
铁 3.19mg	17.7%
钾 632.53mg	18%
维生素A 10.14IU	0.2%
维生素C 0.71mg	1.2%

\*每天建议摄入量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言，建议每天摄取2000卡路里。



加州无花果干  
**浓缩果汁**

HSC Code: 2009.89.6091



加州无花果浓缩果汁 (FJC) 是不含防腐剂及添加剂的天然果汁。它是由水浸的干无花果在真空以及至少70° 白利糖度 (70%水果可溶性固形物) 所生产的纯浓缩提取物。 FJC的酸碱值为3.8 至4.4, 因为拥有良好的兼容性, 所以使它成为搭配其他食物的最理想的材料。 70° 白利糖度暗棕色无花果浓缩果汁温和及富果味, 能制作出味道浓厚的酱汁, 及为面包提供防变色的好处。 FJC也是天然的调味剂和甜味剂, 能替代蔗糖、玉米糖浆和糖蜜。无花果浓缩果汁可以海运而不需要冷藏。

**产品详情**

主材料:	加州无花果、可溶性无花果和水
包装:	18.92升桶 (5加仑) ;208.14升桶 (55加仑) 和工业箱或油轮 还原糖: 干固体的85-95%
最低:	70° 白利糖度 (70%水果可溶性固形物)
酸碱值:	3.8 至4.6
TA:	0.6-1.3 (柠檬酸)
储存:	16-21°C (60-70°F) 无花果浓缩果汁不需要冷藏直至开封 如需要长期长期储存则建议冷藏
原产地:	美国



使用方法	作用及优点
<b>烘焙</b> 用於麵包、蛋糕、曲奇和穀物	用作为天然的甜味剂和着色剂 保湿剂和天然色素 加入2-8%的份量，就能令面包轻易的染上自然的棕色 烘焙界的天然酵母 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 能减少面糠的苦涩味道 能天然地替代蔗糖、玉米糖浆和蜂蜜作为调味料
<b>酱料</b> 作为常用咸甜酱汁的基本材料，包括沙律酱、肉扒及烧烤酱汁	天然甜味剂，具有香料和糖蜜味道 天然焦糖色 因为含有谷氨酸，能够增加鲜味
<b>糕点</b> 为糖果及糕点带来天然水果甜味	精制糖的天然替代品 与糖果配料系统兼容
<b>饮料</b> 能量饮料、酸奶、碳酸饮料、kombucha、啤酒和烈酒	作为天然水果能令饮料加入丰富果香味道 一份FJC汁可加水还原成无花果汁

营养成分		
食用份量	100g	
每份食物	276	
卡路里	276	
% 每天建议摄取量*		
总脂肪	0g	0%
饱和脂肪	0g	0%
反式脂肪	0g	
胆固醇	0mg	0%
钠	14.7mg	1%
总碳水化合物	67.8g	23%
膳食纤维	0.9g	4%
总糖	60.3g	
	包括0g加糖	0%
蛋白质	1.36g	3%
维生素D	0mcg	0%
钙	24.7mg	2.5%
铁	0.9mg	5%
钾	697mg	20%

\*每天建议摄取量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言，建议每天摄取2000卡路里。



加州无花果干  
**纤维**

HS Code: 804.20.80



加州无花果纤维是优秀的低水分原料。加州无花果经过烘干,使湿度低于10%,然后被磨碎成无花果纤维,用于低水分的产品中。加州无花果纤维能替代其他昂贵的水果粉末,能大大降低成本。由于纤维含量高并自由流动,且带有淡棕色及清淡的味道,因此非常适合作为烘培产品、宠物食品和化妆品的结合剂或膨胀剂。

**产品详情**

主材料:	加州无花果纤维
颜色:	淡棕色至深棕色
口味:	清淡/自然
粒度:	50粒
包装:	18.14 (40磅) 聚乙烯内胆纸箱
湿度:	低于10%
储存:	相对湿度55% (RH), 最高12.1°C (70°F) 建议长期冷藏储存,但亦能放于正常室温环境保存
原产地:	美国



使用方法	作用及优点
<b>烘焙</b> 作为全麦、杂粮面包和消化饼干的膨化剂	能添加棕色颜色 能添加纤维 于混合物有良好的融合性 拥有优异的防止结块能力 能成为可可的替代品或增量剂，比例为1:1 添加质地和温和的口味
<b>酱料</b> 能制作出更浓稠的酱料、酱汁和调味料	在深色调味料中成为平滑的膨化剂 肉制品中的保湿剂 能保持湿度
<b>化妆品</b> 用于洗面奶、面膜、及护肤品	局部用的抗氧化剂 磨砂和清洁
<b>宠物食品</b>	为狗粮和猫粮增添纤维和营养 容易与干粮和蛋白质原料融合 宠物喜爱的香味和口味

## 营养成分

食用份量 100g

每份食物  
**卡路里 344**

%每天建议摄入量\*

总脂肪	1.6g	9%
饱和脂肪	0g	0%
反式脂肪	0g	
胆固醇	0mg	0%
钠	15.0mg	1%
总碳水化合物	88g	23%
膳食纤维	12g	256%
总糖	76g	
包括0g加糖		0%
蛋白质	40g	20%
维生素D	0mcg	0%
钙	1199mg	119.9%
铁	3.0mg	137.8%
钾	194mg	17%

\*每天建议摄入量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言，建议每天摄取2000卡路里。

## 加州无花果干 粉末

HS Code: 804.20.80



加州无花果粉末是由整颗有机无花果干烘干，缩小至所需颗粒规格，并包装而成的。整个生产过程都是经过全程监管，以确保质量，卫生环境和制作标准均遵守美国农贸部和美国食品和药物管理局的相关规定。加州无花果粉末跟无花果纤维非常相似，两者都是棕色、色泽柔和、无光泽特征、甜度低。加州无花果粉末也能用作结合和填充剂。

### 产品详情

主材料:	食用级加州无花果，并加入二氧化矽作为抗结块剂.
颜色:	淡棕褐色至棕色
口味:	无花果味，坚果味
粒度:	美国标准分子筛# 20/最低95%
湿度:	低于5% (最大重量)
包装:	40磅聚乙烯内胆纸箱
储存:	15.5°C; (60°F); 相对湿度55% (RH), 建议长期冷藏储存，但亦能放于正常室温环境保存
原产地:	美国

使用方法	作用及优点
<b>烘焙</b> 面包、卷、蛋糕和饼干	拥有天然的坚果味及淡淡的无花果香味 能够吸湿去增加长期的水分和降低低成本 能与混合物有良好的融合性 减少烘烤时间降低成本
<b>小食</b> 能量棒、曲奇和威化饼	清甜的天然水果味 能为小食加入营养和抗氧化 能为小食加入湿度，增加口感和质感
<b>酱料</b> 早餐粥、大豆酱汁和肉汁	能作为膨胀剂 增加营养和口感 增加天然甜度和颜色 每份无花果有0.44的谷氨酸，增加鲜甜味道
<b>宠物食品</b>	为狗粮和猫粮增添纤维和营养 容易与干粮和蛋白质原料融合 宠物喜爱的香味和口味

<b>食用份量</b>	
食用份量	100g
每份食物	
<b>卡路里</b>	<b>344</b>
	%每天建议摄入量*
总脂肪 1.6g	9%
饱和脂肪 0g	0%
反式脂肪 0g	
胆固醇 0mg	0%
钠 15.0mg	1%
总碳水化合物 88g	23%
膳食纤维 12g	256%
总糖 76g	
包括0g加糖	0%
蛋白质 4.0g	20%
维生素D 0mcg	0%
钙 194mg	119.9%
铁 3.0mg	137.8%
钾 194mg	17%
维生素 A 179IU	0.2%
维生素 C 0.74mg	1.2%

\*每天建议摄入量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言，建议每天摄取2000卡路里。

## 使用加州无花果的烘焙产品概念



### 加州无花果曲奇

#### 材料:

加州无花果粉末  
加州无花果切片  
加州无花果酱

#### 产品介绍:

加州无花果曲奇是一款充满黑糖蜜特色的曲奇，芳香四溢。这款曲奇使用加州无花果粉末作为饼底材料，因此成品能保持很高的湿度。加州无花果酱发挥了黏合的作用，而加州无花果切片则进一步突出了无花果的主角身份，并增添了一份诱人的口感。这款曲奇不用添加任何精制糖，而且含有纤维素等丰富营养。



### 加州无花果扭纹面包

#### 材料:

加州无花果粉末  
浓缩加州无花果汁  
加州无花果干果粒  
加州无花果酱

#### 产品介绍:

加州无花果扭纹面包继承了无花果幼滑甜美的口感，拥有突出的果香和平衡的肉桂香气。这款面包使用加州无花果粉末的原因在于其高吸湿性的特质。加州无花果是制作面团的基本材料。



### 无麸质无花果姜味曲奇

#### 材料:

加州无花果粉末  
加州无花果浓缩果汁  
加州无花果酱  
加州无花果切片

#### 产品介绍:

加州无花果原料在烘焙上与麸质产品表现相似，焗好后的成品像麸质烘焙食品般拥有烘焗的香气及金黄色的外观。此外，无花果原料在烘焙的过程中能够保留更多水份，使成品拥有更佳的质感。

## 使用加州无花果的零食及糖果产品概念



### 加州无花果杏仁南瓜籽小食棒

#### 材料:

加州无花果粉末  
加州无花果切片  
加州无花果酱

#### 产品介绍:

加州无花果杏仁南瓜籽小食棒使用了数款加州无花果原料,为成品带来了不同的优点。无花果粉末发挥了黏合剂及吸湿剂的作用。无花果切片丰富了产品的口感和味道。无花果酱在增添味道的同时亦同样发挥着黏合的作用。结合不同加州无花果产品,便可制作出这款营养丰富并不含精制糖的曲奇。



### 加州无花果能量球

#### 材料:

加州无花果粉末  
加州无花果酱  
加州无花果干果粒  
加州无花果切片

#### 产品介绍:

加州无花果能量球是一款适合边走边吃的零食。透过这款不含精制糖的产品,消费者可以享受到加州无花果对健康的所有益处。无花果能量球外层的芝麻与甜美的内馅完美配合,使口感更为丰富。



### 加州无花果朱古力

#### 材料:

加州无花果粉末  
加州无花果纤维

#### 产品介绍:

这款加州无花果朱古力结合了天然可可豆及加州无花果的果香。在研发新产品时,或许可以使用这款特别材料取代昂贵的可可豆。

## 使用加州无花果的酱料产品概念



### 加州无花果韩式烧烤酱

材料:  
加州无花果酱  
浓缩加州无花果汁

产品介绍:  
当把加州无花果原料结合咸味食材,如食盐、大蒜、洋葱、酱油、芝麻油、红椒酱及其他香辛料时,会散发出浓烈的烟熏肉香和味道。



### 加州无花果亚洲口味牛扒酱

材料:  
加州无花果酱  
浓缩加州无花果汁

产品介绍:  
加州无花果亚洲口味牛扒酱使用了数款加州无花果材料,散发葱味的咸香。蕃茄、芝麻油、烟熏甜椒、姜及安秋辣椒粉与加州无花果酱及浓缩加州无花果汁结合,生成这款充满无花果果香的浓烈酱汁。



### 加州无花果泰式红咖喱

材料:  
材料  
及Golden无花果

产品介绍:  
加州无花果泰式红咖喱中的无花果食材进一步突出了这款咖喱的香气和清新的味道。酱料中含有辣椒、时萝、姜、胡椒粒、茴香、芫荽、甜椒、柠檬草、青葱、无花果酱、无花果粉末及整个Mission/Golden无花果,这些材料的结合为这款咖喱酱带来了平衡和清新的口味。



## 使用加州无花果的饮品概念



### 加州无花果咖啡

材料:  
加州无花果切片

产品介绍:  
加州无花果咖啡散发香浓的焦糖香、果香、花香、微酸调以及加州无花果的天然甜味。无论用来制作脱咖啡因、不添加糖的咖啡或奶啡都同样适合。在现今货源不稳的全球咖啡市场上,这款产品 在货量及价钱上都带来了曙光。



### 加州无花果梳打

材料:  
加州无花果浓缩果汁  
加州无花果汽泡水

产品介绍:  
加州无花果的独特颜色和天然甜味为喜欢梳打饮料,并同时注重健康的消费者带来了新颖的选择。这项产品也是用来代替高果糖粟米糖浆和人造色素的理想选择



### 加州无花果发酵茶

材料:  
加州无花果浓缩果汁  
加州无花果汽泡水

产品介绍:  
发酵茶是一种最新流行及受欢迎的饮品,他是一款含有益生菌的健康饮品。加入加州无花果浓缩果汁便可使其成为同时具有丰富益生菌和抗氧化物的健康饮品。







当你想起无花果，想起加州！



[californiafigs.com](http://californiafigs.com) | [info@californiafigs.com](mailto:info@californiafigs.com)