



合作-创新-**解决方案**

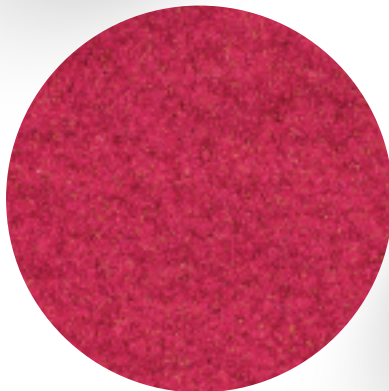


配料，产品和
解决方案。。。

我们是您值得信赖的食品合作伙伴

依托一流的创新支持和卓越的客户服务，
甄选世界各地优质原料，
向全球客户持续供应优质产品，
定制创新解决方案。





核心优势

我们的核心优势是烘烤面包块产品和冻干果蔬的开发、生产和应用。我们是世界烘烤面包块产品和冻干行业的领军企业，与全球主要零售和餐饮服务品牌以及生产商建立了长期战略合作关系。

从麦片、饮料和即食餐到零食和糖果，我们的配料、产品和解决方案广泛应用于各类产品中。运动营养等新领域的应用也在研发中，潜力无限。

以您的成功为己任

我们将认真倾听您的诉求，研发创新解决方案，助力品牌增值。

让我们携手合作，共创辉煌。

乔瑟工坊为您打造 高含金量的解决方案

我们与客户的新品开发、推广、技术、销售和采购团队
密切合作，切实了解客户需求。

围绕客户需求，充分交流，以创新观念结合精湛技术，提出可行性高的
最佳创意，进行试产。我们共同开发创新解决方案。在解决问题、
捕捉市场趋势的过程中，不断提升解决方案的溢价能力。

我们坚持以强大的采购实力和遍及全球的生产设施，
为全球客户提供始终如一的优质产品。

专业团队助力项目推进

乔瑟团队经验丰富、敢于创新、技术精湛，
“共赢”是我们的驱动力。

友好负责、通力合作是我们的不变初心。
坚持品质、服务贴心，是我们一贯的承诺。
期待与您合作！





同心协力
探索解决方案
共享荣耀

冻干工艺

保留营养

蔬菜、豆类、水果和草药都可通过冻干工艺进行保存。
我们提供数百种产品，可以整颗、碎、片、粉、滴状等多种规格进行供应。



A large blue circle is the central focus, surrounded by a ring of fresh fruit. The fruit includes several slices of green kiwi showing their characteristic star-shaped seeds, several whole strawberries, and a few blackberries. The arrangement is circular, with the fruit pieces interspersed around the blue circle.

天然营养
口感爽脆

为什么选择冻干？

冻干产品可保留其鲜亮原色、饱满形状和浓郁的本真风味—
其他干燥工艺都会破坏这些天然特性。既天然爽口，又能保留营养。
开袋即食，保质期长，方便携带，易于储存，有效减少浪费。

冻干是如何实现的？

甄选优质原料，按照您的诉求进行制备，快速冷冻，
保护原料的原有组织结构。

将原料置于真空舱内，缓慢加热至“三相点”。原料所含水分，不经过液态（水）形式，直接从固态（冰）转化为气态（水蒸气），
因此原料的营养成分被完好地保留下来。

这个被称为“升华”的转化过程，
造就了冻干工艺的绝佳优势。



冻干果浆

冻干果浆可以为各种产品增添风味和营养价值，提升感官吸引力。我们可以生产卖相诱人的滴状或您要求的各种具体规格，冻干果浆纯天然无添加，保质期长，可在常温下保存。

应用：零食、麦片、冰淇淋、蛋糕或糖果。

水果脆粒

水果脆粒由草莓粉、糖、淀粉和油的混合物冷冻干燥而成。后经切割、筛选和包装。高品质、低成本，是冻干水果碎或果浆的绝佳替代品。

应用：面包，巧克力，冰淇淋和谷物棒。

PRODUCTS



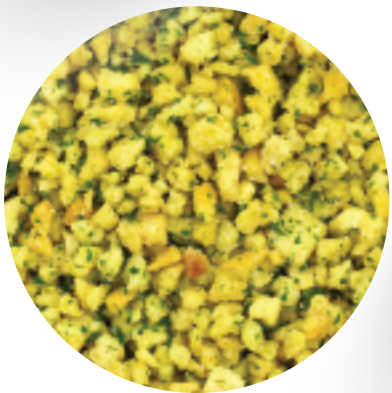
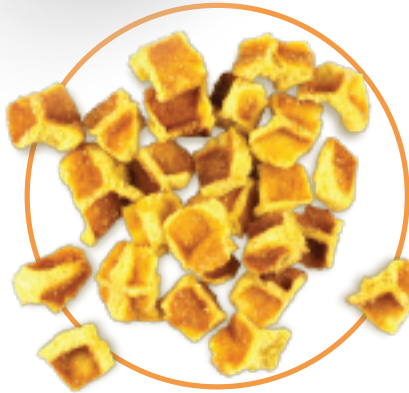
精心烘焙

极致工艺

我们是世界领先的汤用和沙拉用面包块产品生产商，而这仅是我们业务的一部分。

我们还生产面包块零食、馅料、面包碎、涂层和装饰配料。

BAKED





无论咸味还是甜味食品 我们都可以满足您的需求

好的面包块产品始于精选原料。供您选择的原料种类丰富多样，如白面包、全麦面包、全谷物面包、黑麦或杂粮面包，以及夏巴塔面包、佛卡夏面包、比萨、玉米饼、皮塔饼或印度烤饼。如果您正在研发甜味食品，不妨试试我们的华夫饼、姜饼或奶油蛋卷。



形状和规格

我们可将您选择的面包原料切割成型，或加工为您所需的形状和大小，可以制作成块状、圆形、手指形、方形或面包碎。

如有需要，我们可在干燥和包装之前按照客户要求裹油并调味。还可进行精细切割或加工。您也可指定天然未精加工的表面，保留食材的天然形态，亦可制成粗粒表面。



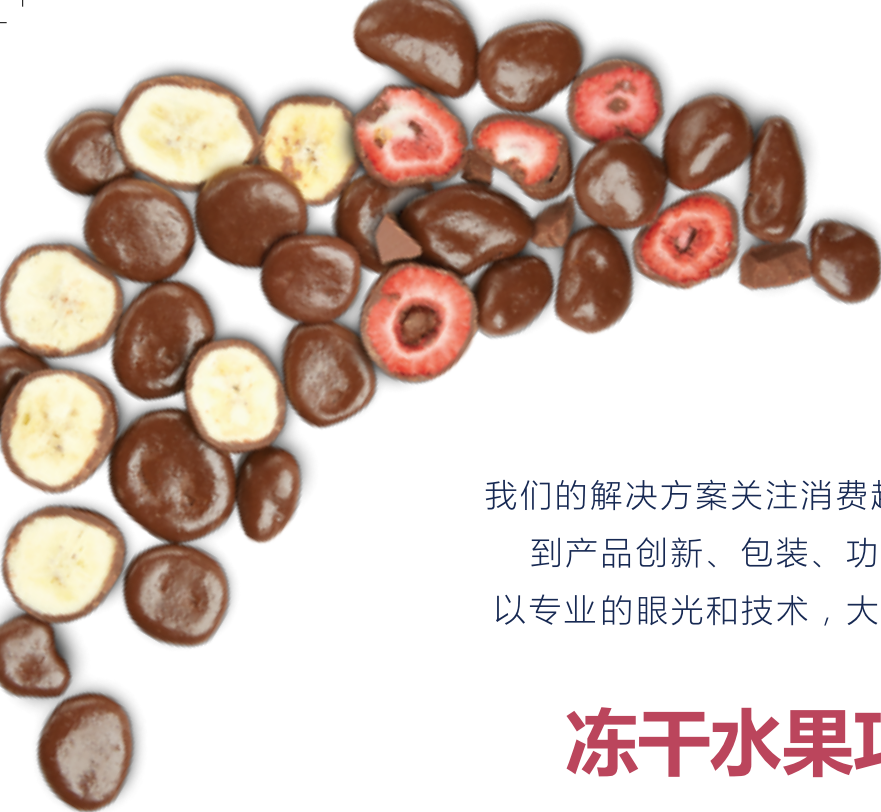
口味和风味

我们为消费者提供丰富的美味选择：原味、淡盐、大蒜、大蒜和香草、烤大蒜、奶酪、奶酪和洋葱、培根、烧烤、洋葱番茄辣酱、派瑞烤鸡、地中海、番茄和罗勒、水果、焦糖、香草或巧克力。

亦可定制您的专属口味。

以消费者 为导向

我们的消费者部门与世界各地的零售商通力合作，
提供品牌和自有品牌产品解决方案，提高产品溢价能力，助力品类增长。

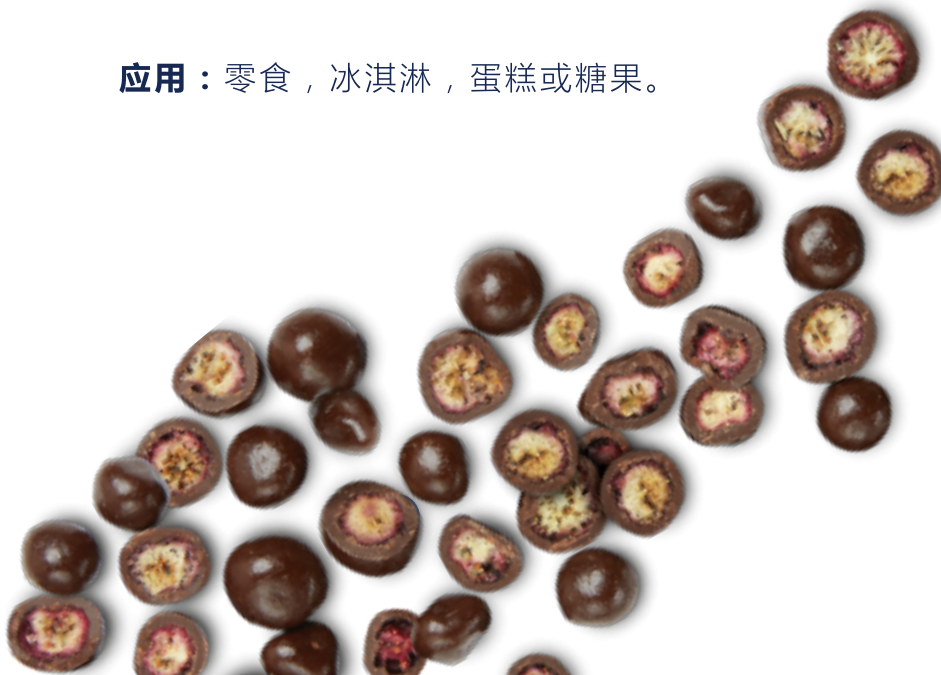


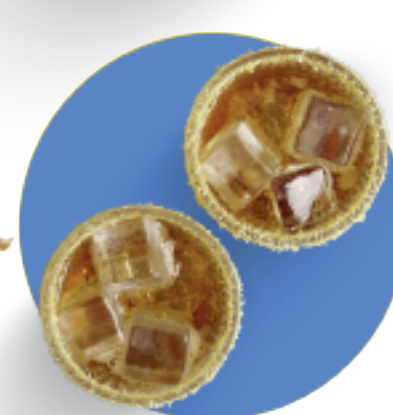
我们的解决方案关注消费趋势，从健康配方
到产品创新、包装、功能，全面覆盖。
以专业的眼光和技术，大力推进业务增长。

冻干水果巧克力

巧克力包裹着多汁的水果如草莓、香蕉和蓝莓。
无论是用作终端成品还是原料，都广受欢迎。

应用：零食，冰淇淋，蛋糕或糖果。





冻干应用

我们期待与您共同探索各种应用。
冻干原料可增加风味、丰富口感，
同时提升健康形象。

饮料 – 冰沙、果茶、果露、鸡尾酒、无酒精鸡尾酒；

甜食 – 巧克力、糖果、甜品、冰淇淋；

谷物麦片 – 什锦麦片，早餐谷物棒；

烘焙 – 蛋糕、甜点、奶油奶酪、饼干、梳打；

佳肴 – 面食、汤类、即食餐；

功能食品 – 膳食补充品、奶昔、婴儿营养品；

零食 – 果蔬脆。

烘烤面包块产品应用

面包块产品 – 汤、沙拉、面条；

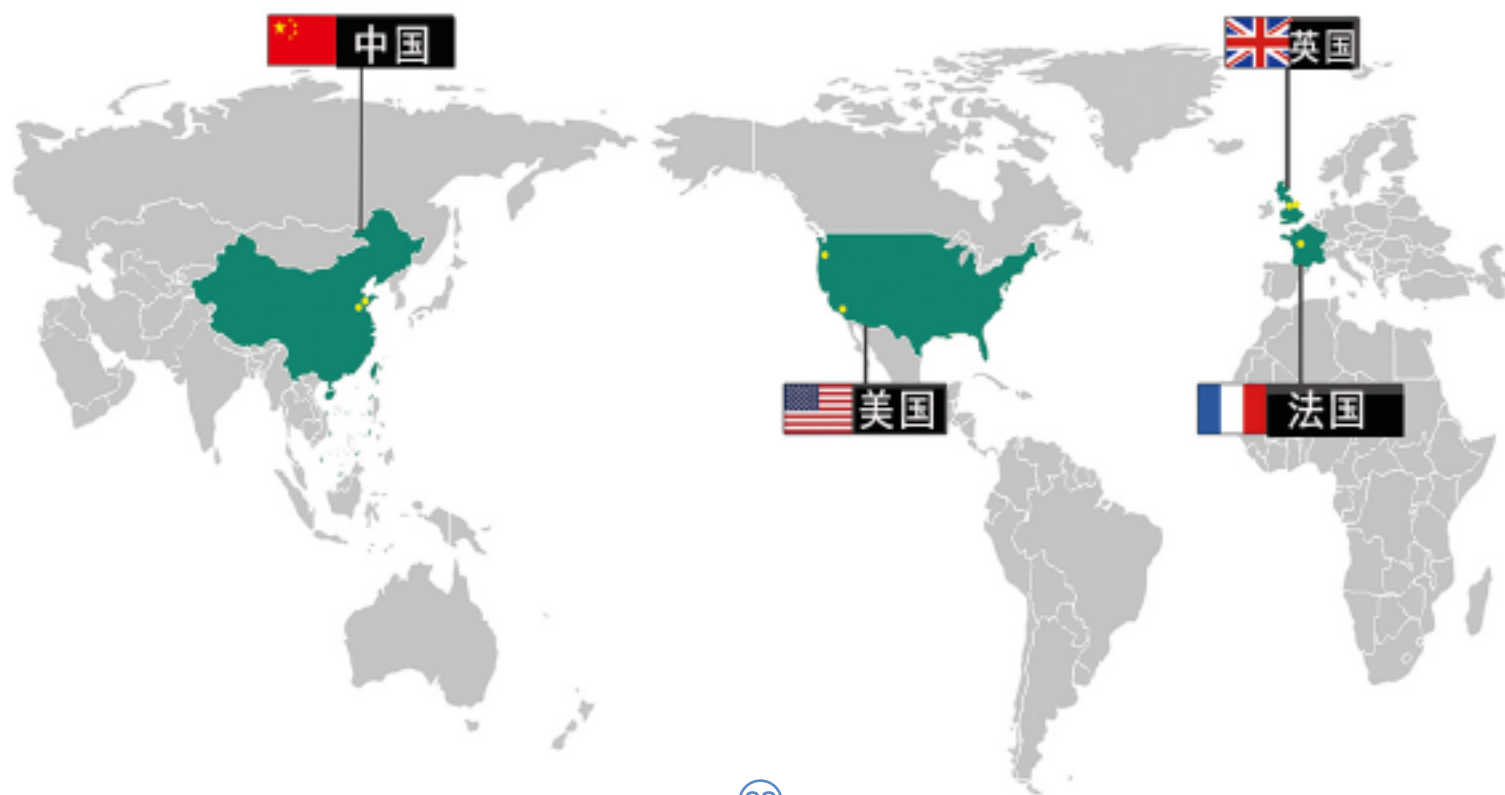
零食 – 双层焙烤，是薯片的绝佳替代品；

面包碎、面包涂层和装饰配料 – 沙拉、意大利面、
土豆、披萨、即食餐、卷饼、甜点、谷物棒以及
其他任何需要爽脆口感的食品；

甜味馅料 – 冰淇淋、蛋糕、甜点和奶昔。

通达全球 始终如一

我们生产的配料、产品，研发的解决方案，足迹遍布世界各地，只为不断满足客户的期待。
同时，客户高度关注的从田间到餐桌的可追溯性也是我们安身立命之本。



生产设施

我们的现代化冻干生产线和包装设备位于英国、美国、法国和中国。
确保了稳定产品质量的同时，还使我们拥有世界一流的产能，
打破地域限制，具有高度的灵活性。
烘烤面包块产品的生产中心和测试中心设立在英国。

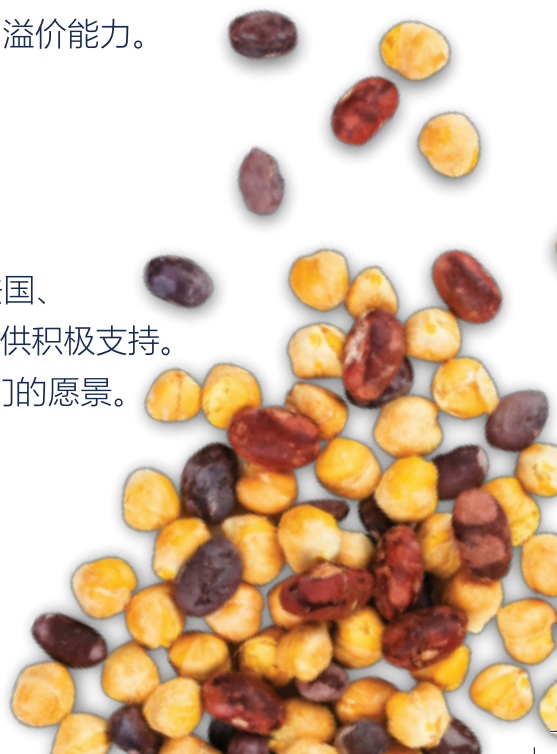
所有设备和工艺都严格遵守全球最高标准。

专注研发

每个生产基地都配备研发设施和乔瑟工坊。
在这里，我们优秀的研发团队与客户
交流分享，碰撞出创新的火花，提高解决方案的溢价能力。

客户至上

我们的客户服务团队位于英国、美国、法国、
德国、智利、中国大陆和中国香港，为全球客户提供积极支持。
无论我们身在何处，“超越客户期望”始终是我们的愿景。



全球影响力 可持续供应



优质原料是优质产品可持续供应的基础。

有鉴于此，在世界各地的种植项目中，
我们与种植户紧密合作，从源头保证满足需求，
超越期待。

全力以赴 把握机遇

我们的农学家团队与我们在中国、智利和北非的农业伙伴紧密合作。他们提供现场监督和技术指导，确保作物品质，始终遵守严格的环境和社会责任标准。

我们值得您的信赖

原料供应链的规模和稳定性是我们信心的源泉。

我们可以全年供应大多数季节性原料，也有能力克服当地作物歉收问题，确保原料供给的持续性和全程可追溯性。



关于乔瑟

凭借一流的技术支持，我们持续着眼产品创新以及卓越的客户服务，
为客户精心打造高含金量的解决方案。

乔瑟于1982年在英国成立，2016年被永谷园集团（日本）收购，
成为世界最大的冻干水果和汤用面包块供应商，雇员超过650人。

我们与全球领先的食物生产商和零售商合作，所有产品及定制解决方案都反复验证，
久经测试。此外，我们还在运动营养等一系列新领域开发创新应用，并生产热销的零售产品。

质量管控

我们坚持不懈地管控质量，并致力持续改进。

我们按照Sedex、BRC全球标准、GFSI、FSSC 22000、SAI、FDA和RSPO等最高标准运作，是值得信赖的跨国企业。

我们经过有机认证，可以生产犹太食品原料。



乔瑟的承诺

我们始终秉承精诚合作、持续创新的理念，

保证为每一位乔瑟客户提供优质产品、

贴心服务，不断提升品牌价值。





chaucerfoods.com