1998年05月21日加福得食品（北京）有限公司注册成立，是外商独资（美资）企业。公司位于北京市昌平区，加福得也是食品改良技术、农业技术开发、TF——101冻变鲜技术、技术服务等多元化为一体的大型企业展示平台。作为中国食品配料行业的先进领导者，加福得已经在这里扎根多年，帮助客户取得了极大成功； 加福得有完善的管理体系，良好的激励体制，给客户提供广阔的事业发展空间与能力展现平台。

加福得食品(北京)有限公司是外商独资（美资）企业。主要从事食品配料的研发、生产及销售，采用ISO22000管理系统监控原材料与产成品的质量。我们不仅携手国内猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉等品牌企业，一起创造食品链条的商机；还与咖啡连锁店、餐饮连锁店、个体创业者开拓营养、方便的美食产品。我们坚持使用符合《国家食品安全法》要求的成分，用户不必担心违禁或超标问题。我们真诚的奉献给广大使用者品质如一不含防腐剂的产品。

腌料系列

适用于各种畜禽肉制品、海产品、蔬菜等产品的腌制。赋予产品鲜嫩多汁及富有层次感的风味，提高出品率。我们的腌料分为水溶性腌料和普通腌料两大类。水溶性腌料可采用注射或滚揉、静置腌制的方法，产品表面无普通香辛料斑点；普通腌料可采用滚揉或静置腌制的方法，操作简便。我们有原味、香辣、孜然、麻辣、五香、异国及水果等系列风味。腌制后的产品适用于油炸、烧烤、串烧、煎、炖、蒸煮等多种烹饪方法。

裹粉 浆粉 系列

裹 粉：用于各种畜禽肉制品、海产品和蔬菜等油炸产品的外裹层， 赋予产品不同的口感和外观、提高保水性。浆 粉：用于调浆，能提高油炸品的黏和性、保水性。预撒粉：适合先蒸后炸产品的外裹层，也可以直接上粉后油炸。

品质改良剂系列

适用于生肉与熟肉深加工产品，改善肉品口感、弹性、甜味、结 构、湿润度等品质。乐棒-Lebond:各种肉类黏合剂，适合肉与肉、肉与骨、皮与肉等部位的黏合。Q劲：改善肉类的口感、弹性，提高蒸煮出品率;能够让胸肉接近腿肉 的口感。

冻变鲜

TF101：冻变鲜的技术，适合各种肉类及水产品。减少冷冻解冻后失水问题、延长产品货架期、提高产品 蒸煮出品率。

复合调料系列

复合调料系列适用于各种中西式熟食品的深加工，如香肠、火腿、丸子、汉堡等。复合调料包括风味料和配料两大类。风味料：提供产品各种风味。配料：提供产品各种风味，并能改善肉制品的口感和结构，提高产品 出品率。

单体香辛料系列

水溶香辛料：适用于各种肉制品、中西熟食品、零嘴休闲食品、方便食品的加工。解决了普通香辛料在成品中残留斑点、分布不均及油精无法注射的缺憾，可直接用于注射或滚揉。 粉末香辛料：适用于各种肉制品、中西熟食品的深加工。

其他产品系列

蘸料：直接撒在油炸、烧烤或其他熟食制品表面，提高产品的风味。如椒盐、香辣、葱香等。酱料：与水加热成粘稠酱状，赋予产品不同的口感和外观。可直接涂抹在油炸、烧烤或其他熟食品表面食用，也可涂抹在生品表面烤熟食用。

西点粉：目前，加福得公司已经推出各式风味的华夫粉（waffle mix）、美国薄饼粉（pan cake mix）、美国松饼粉（muffin mix）、蛋糕粉（cup cake mix）、英国酥饼粉（biscuit mix）等产品，其中香草、抹茶、巧克力等风味的产品受到了市场的普遍欢迎。

加福得始终坚持客户第一及市场需求为导向，研发的新产品技术和各种配料应用范围广泛，能够带给肉制品企业和餐饮客户新的利润增长点，提升企业的品牌。我们的产品适用于畜禽肉产品、蔬菜产品及水产品，如鸡肉、牛羊肉、猪肉、兔肉、水产品等，使用后可采用油炸、烧烤、微波、蒸煮、炖等多种加工方法。丰富产品形式，提高产品利润率。

加福得主要从事食品配料的研发、生产及销售，服务于国内外食品厂商与餐饮行业。其采用严格的质量管理系统监控原材料与产成品的品质；公司人员具有专业技术与创新能力，针对市场不断地研发新产品、食品生产工艺及技术，以提高客户在市场上的竞争力。

加福得咨询热线：010-69474088

加福得官网：[www.caftfoods.com](http://www.caftfoods.com)

加福得市场部