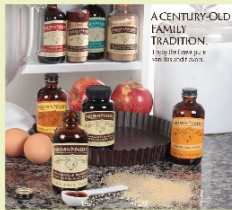


存儲和使用技巧

所有的產品如香草精，香草醬，香草粉，香草糖粉和香草豆都要儲存在密閉的容器並置於室溫環境。避免冷藏與光線照射。除了自己本身的香味，香草也是一種非常有效的增味劑。少量使用，香草可使巧克力，咖啡，堅果和水果風味大增。香草也可以用在可口的菜餚，如醃泡，番茄醬和沙拉醬。

香草對熱敏感，所以烹飪的末尾添加它效果最好。添加入奶油中烘焙用。



品質認證

KOSHER 認證 - 由美國芝加哥猷太教會認證通過

無麩質認證 - 由Gluten-Free Certification Organization 認證

SQF2000認證-通過SQF2000品保驗證

無基因改造認證-100%採用純天然非基因改造原料



有關尼爾森 - 梅西 Vanillas 香草產品

香草豆是目前唯一已知從蘭花產生的可食用果實，香草豆含有超過300種風味物質。通過使用尼爾森-梅西 Vanillas 的專利冷萃取方式（而不是熱或壓力），以確保即使最細微的味道都被保留在提取物中。

如同巧克力或咖啡，來自不同地區的香草豆有著不同的風味。尼爾森 - 梅西 Vanillas 提供來自不同產區的香草豆製品。如馬達加斯加（甜膩奶油香氣），墨西哥（甜蜜香料的提示）和大溪地（果香與花香）等產地特有的香草產品。



香草產品的替換運用

尼爾森-梅西 Vanillas 的產品可以根據您的喜好與產品或食譜方便互換使用。只要記得：

- 一湯匙的純香草精=
- 一湯匙的純香草醬=
- 一湯匙的純香草粉=
- 一隻香草豆



NIELSEN · MASSEY
FINE VANILLAS & FLAVORS





美國百年天然香草精專家

成立於1907年，傳承了三代，尼爾森-梅西Vanillas已經製作出世界上最好的香草產品與口味。他們致力於學習和研究最佳的方式製作口味純正及香氣濃郁的香草產品。以及如何實現最佳效果的食譜與運用。

尼爾森-梅西 Vanillas 從在史特林(Sterling)，伊利諾州的一家小公司發展到現在擁有國家的最先進的生產設施。目前美國總部在伊利諾州沃基根(Waukegan)，及其在荷蘭萊瓦頓(Leeuwarden)工廠。它們的產品遍及北美、南美、歐洲、亞洲、非洲、中東、澳大利亞和新西蘭且受這些地方餐廳和麵包坊的廚師，優質食品製造商，美食店，雜貨店和家庭消費者用以提高他們的精細烹飪和烘焙。

尼爾森-梅西 Vanillas 對於品質有著嚴格的要求以期符合對客戶的承諾。有了這來自他們的承諾為您提供無與倫比，風味純正的香草產品。



YUEN YEEH
原宜貿易有限公司



高雄市苓雅區中山二路412號5樓之4和10樓之2

Email: kuo@yuenyeeh.com.tw

Website: www.yyeco.com.tw

電話: 07-9722077, 手機: 0987-033-901