



FEMTORP® 甜点

产品宣传册

FEMTORP®是什么？

FEMTORP®甜点 - 口味上层，
操作简便！

FEMTORP®甜点，种类繁多，品质上层。我们的产品不仅拥有各种不同类别的口味，而且都是用精挑细选的原材料制作而成。FEMTORP®品牌即代表着方便和品质。我们的慕斯，能让您在短短几分钟内便制作完成轻快而诱人的甜点，甚至令那些要求严苛的客人也十分满意。

我们非常看重产品原材料的选择。只有最好的原料才能进入FEMTORP®采购列表。

我们的所有产品都采用了顶级食材，配以营养丰富的瑞士牛奶精制而成。最好的原料、易于制备的特点，以及轻快细腻的口感，令慕斯的受众满意度得到保证。



简易，又不失口感

FEMTORP®甜点符合现代美食的最新趋势：更方便，并能满足更高的要求！我们产品口味的选择范围之大，超乎您的想象。试试三种最流行的甜点口味 - 巧克力、草莓和香草，开启一场令人振奋的FEMTORP®甜品世界的探索之旅吧。





快捷易上手

制作快速简便



1. 在高碗内倒入1升冷饮用水。加粉混合后，静置几分钟。



2. 用电动搅拌器以最高速度打发3-5分钟。



3. 用合适的容器盛放后，置冰箱3-4小时后即可食用或使用。



FEMTORP®甜点的优势

卓越的品质和口感	<ul style="list-style-type: none">• 最优秀的瑞士品质• 种类繁多（超过15种不同的口味）和限量版• 黑巧克力慕丝荣获顶级美味大奖• 含有真正的水果块和颗粒• 出色的质感和奶油成分
简便易行	<ul style="list-style-type: none">• 高度方便 - 快捷方便，只需加水准备• 成本效益高：奶粉已包含在内• 超短的准备时间，3-4小时后便可食用• 慕斯粉保质期长（常温下可达28个月）• 制作好的慕斯存放冰箱，食用期达6天• 慕斯耐冻融循环• 成品量大：500g-750g的慕斯粉最多可制成3.5-4.5升成品
用途广泛	<ul style="list-style-type: none">• 易于装饰• 可作为完美的蛋糕馅，也可用于松饼，糕点或瑞士卷等• 适用于裱花袋• 可添加果汁、酒、巧克力片、水果和奶油• 中性慕斯和烹饪慕斯可作为甜点的基础材料，或咸点的底部材料
安全	<ul style="list-style-type: none">• 无麸质• 不含明胶• 不含蛋• 内含瑞士奶粉

THE FEMTORP®慕斯品种

	袋	交易单位	预备品	打发后体积
	FEMTORP®巧克力慕斯 可爱的巧克力慕斯是用纯正的巧克力制成，富含奶油。这款慕斯几乎可以和任何东西组合，是所有品种中的经典			
	750克	6×750克	冷水	约4.3-4.8升
	FEMTORP®白巧克力慕斯 这款慕斯由白巧克力制成，并伴有香草和蜂蜜的味道，是一款经典的奶油甜点。			
	600克	8×600克	冷水	约3.8-4.3升
	FEMTORP®黑巧克力慕斯 黑巧克力慕斯富含浓郁的巧克力香味，是一款有点厚重和黑苦的慕斯。			
	600克	8×600克	冷水	约2.8-3.3升
	FEMTORP®香草慕斯 香草慕斯中富含的香草来自马达加斯加，拥有强劲的口感和独特的外观。			
	600克	8×600克	冷水	约3.8-4.3升
	FEMTORP®草莓慕斯 这款慕斯给你甜味、酸味和清新的完整体验 - 它就是一个可爱的草莓味。			
	600克	8×600克	冷水	约3.6-4.1升
	FEMTORP®蔓越莓慕斯 这款新鲜奶油慕斯在甜度和酸度方面达到了完美平衡。可爱而独特的颜色，蔓越莓的气息尤其突出。			
	500克	8×500克	冷水	约3.6-4.1升
	FEMTORP®柠檬慕斯 这款慕斯清新略带酸，是用果汁和柠檬皮制成。口感新鲜、平衡。			
	500克	8×500克	冷水	约3.6-4.1升



THE FEMTORP®慕斯品种

	袋	交易单位	预备品	打发后体积
 FEMTORP®野生橙慕斯 野生橙慕斯也称血橙慕斯，带酸味和成熟的力量，令人一饱口福。	500克	8×500克	冷水	约3.6-4.1升
 FEMTORP®热带水果慕斯 这是款富含百香果、芒果、香蕉、柚子、橙、番石榴和菠萝的清新慕斯。	500克	8×500克	冷水	约4.5-5.0升
 FEMTORP®菠萝慕丝 这是款柔软、清新的慕斯，是用菠萝浓缩汁制成。	500克	8×500克	冷水	约3.6-4.1升
 FEMTORP®拿铁咖啡慕斯 这是款富含强烈而丰富的拿铁咖啡味道的慕斯，并伴有完美的奶油。	600克	8×600克	冷水	约4.3-4.8升
 FEMTORP®原味甜品慕斯 这是款略带甜味的基础慕斯，可随意调配。	500克	8×500克	冷水	约4.3-4.8升
 FEMTORP®烹饪慕斯 这是款可随意调配的原味基础慕斯。可混合如果泥、果汁、高汤等类似东西入慕斯。	500克	8 x 500 g	冷水	约4.5-5.0升

THE FEMTORP®慕斯品种

	袋	交易单位	预备品	打发后体积
	FEMTORP®香草酱/泡沫甜点 香草酱/泡沫甜点拥有最好的奶油质地和清爽口感。它富含真正香草的浓厚风味，以及美丽的颜色和纹理。			
	650克	8×650克	冷水	香草酱 约4.0升 泡沫甜点 约4.8-5.3升
	FEMTORP®醇厚提拉米苏混合粉 这是款富含杏仁、橘子、意大利苦杏酒和马斯卡彭奶酪味道的混合粉。该混合粉可作为经典甜品提拉米苏等甜点的填充物。			
	500克	8×500克	冷水	约3.6-4.1升
	FEMTORP®意式奶油布丁 这是款加入水或牛奶，以及奶油后调配而成的醇厚奶油甜点，属于意式经典。			
	500克 750克	8×500克 6×750克	开水 煮开的牛奶和奶油	约1.5升 约3.8升
	FEMTORP®焦糖布丁 焦糖布丁质感极好，香草口味完美平衡。配以焦糖酱，该甜点堪称真正的经典。			
	600克	6×600克	开水	约2.6升

限量版

	袋	交易单位	预备品	打发后体积
	FEMTORP®苹果肉桂慕斯 苹果肉桂慕斯拥有烤苹果、肉桂和奶油的混合口味。超越一般的品味体验。			
	500克	8×500克	冷水	约3.2-3.7升
	FEMTORP®青柠甘草慕斯 这是款创造性的新产品。用青柠和一丁点儿甘草制成，带着清爽酸柠檬味。这不仅仅是为甘草爱好者而准备的。			
	500克	8×500克	冷水	约3.8-4.3升

应用

FEMTORP®慕斯的呈现效果十分出色，哪怕只是用水果做装饰。它们也适合于作蛋糕馅料或糕点。而且他们也是极棒的冰糕（一种混合了蜂糕、冰激凌、水果和奶酪的甜点）和调味酱。若用等量的冷果汁或奶油代替水，可以创建属于你的美味而独特的甜点。原味慕斯和烹饪慕可按适合你口味的食谱制作/开发。

	巧克力慕斯	白巧克力慕斯	黑巧克力慕斯	香草慕斯	草莓慕斯	蔓越莓慕斯	柠檬慕斯	野生橙慕斯	热带水果慕斯	菠萝慕斯	拿铁咖啡慕斯	原味甜品慕斯	烹饪慕斯	香草酱/泡沫甜点	醇厚提拉米苏混	意式奶油布丁	焦糖布丁
即食性	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•
作为饼干，松饼，蛋糕等的馅料	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		
用于冷冻冰淇淋或冰糕	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		
用于果仁糖馅料	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		
用于咸味底料													•				
用于自制甜点												•					
调味品														•			

技术

多年奶粉生产经验

均匀混合物的温和调制工艺

提供不同的包装袋尺寸

过敏信息：含有牛奶



FEMTORP® 甜点

产品宣传册

正是由于它制作如此简单，FEMTORP®慕斯在高海拔地区也适用。



在2200多米海拔的格拉鲁斯阿尔卑斯山，拥有超过150多座景色绮丽的山峰。在Leglerhütte（瑞士山上的木屋），管理员Romano Frei-Elmer和他的妻子Sara用世界上最高的慕斯格外招待他们的客人！即使在这样高的海拔，FEMTORP®慕斯仍可以创造出完美的甜点。除了冷水和电动搅拌器，其他什么都不需要。

您在寻找“
FEMTORP®
制作方法？”

在我们的网站
www.femtorp.com.cn
你可以找到许多食谱”

瑞士制造商：
HOCHDORF Nutrition AG
www.femtorp.com.cn

中国地区经销商：
SWISS ORIENTAL Ltd.
www.swissoriental.com

Swiss Oriental Ltd.
上海意吉国际贸易有限公司
香港 - 上海

info@swissoriental.com
www.swissoriental.com

Tel: +86 (0)21 6482-8501
Fax: +86 (0)21 6482-8502