

U.S. FOODLINK

美國食品進口商雙月刊簡報

第21卷6期



通過食品和飲料生產 的創新以適應通貨膨脹

當成本上升威脅到生產流程的每一個層面時，會發生什麼？對於美國的許多生產商來說，答案往往是創新。有些食品和飲品生產商在持續的經濟緊縮中掙扎求存，而另一些美國生產商則將這些挑戰作為增強競爭優勢的契機。

採購

肥料、水和勞動力等農業投入成本的上升也促使美國許多食品和飲品生產商從傳統方法轉向更具成本效益和可持續發展的方法，而強調土壤健康和生物多樣性的再生農業方法正在引領這一潮流。

例如，位於華盛頓州的家族企業 Bluebird Grain Farms 已經將再生農業方法完全融入其農業生產中。該公司強調通過輪作、覆蓋種植和減少耕作來增強土壤健康，以種植 Heirloom 小麥和二粒小麥等有機穀物，從而最大限度地減少了對合成肥料的依賴，同時生產出營養更豐富的作物。

此外，食品升級再造（Food-upcycling）運動近來也日益受到重視，它使美國食品和飲料生產商能夠將通常作為廢物丟棄的食品副產品轉化為新型消費品。

（第二頁續）



Food
Export
Midwest USA™



Food
Export USA
Northeast™

www.foodexport.org



適應通貨膨脹^續

例如，位於三藩市的食品升級再造技術和配料平台 ReGrained 將釀酒公司的麥糟轉化為健康的多功能零食，減少了廢物排放量。ReGrained 公司首席執行官 Dan Kurzrock 認為，“僅從釀酒商的麥糟中提取增值配料和產品，就能輕鬆創造出數十億美元的市場機會。”

生產及加工

高通脹也促使許多美國食品和飲品生產商在運營中採用自動化和人工智能 (AI) 等新興技術，以應對能源和勞動力成本的上漲。SugarCreek Packing Company 使用的 Ignition 是一個工業應用平台，用於構建人機界面 (HMI)、監控和數據採集 (SCADA)、生產執行系統 (MES) 和工業物聯網 (IIoT) 解決方案。該平台可及時獲取有關破壞性停機事件的有用信息，並在提高效率的同時降低公司運營成本。

據該公司首席資訊官 Ed Rodden 稱，對 SugarCreek 來說，訪問實時數據一直是個難題，但一旦開始利用該技術，許多問題都迎刃而解了。“通常情況下，我們查看的是一天前的數據。現在有了 Ignition，數據立即可用，而且具有很強的可操作性。Rodden 說：“這真是天壤之別。”

分銷與物流

持續上漲的燃油和運輸成本促使許多美國食品和飲品生產商重新考量他們的物流方式。許多企業

已經轉向散裝運輸方式，這有助於減少包裝浪費，同時充分利用被分配的集裝箱空間，作為降低總體成本的一種策略。人工智慧驅動的路線優化技術等創新技術也有助於簡化供應鏈，同時限制延誤並確保可靠的交付結果。

注重可持續發展的企業，如 TerraCycle，已經開發出創新的包裝解決方案，據稱可實現零浪費，使許多美國食品和飲品生產商能夠簡化其包裝流程，同時降低盈虧總額。對於國際進口商來說，這些新興的做法可以提供更實惠、更環保、更符合全球可持續發展目標的選擇。

零售和消費者定價

在零售層面，通貨膨脹也影響了美國產品的包裝和定價方式，以滿足消費者不斷變化的期望。縮水式通脹 (Shrinkflation) ——減少產品份量的大小而不是提高價格——仍然是控制食品和飲料成本上漲的常用策略；然而，許多購物者已經開始注意到這一點。

在普渡大學於 2024 年 10 月發佈的最新《消費者食品洞察報告》中，47% 的受訪美國消費者表示，他們更希望公司提高零食、正餐和飲料的價格，而其餘 53% 的受訪者則更希望減少這些產品的份量。

自有品牌產品作為一種具有成本效益的方法，也越來越受到美國零售商的青睞，他們可以通過創造價格低廉但品質上乘的替代品來擴大其商店品牌產品的範圍。

產品開發

為了減輕成本上升對產品開發的影響，許多美國食品和飲品生產商已經開始使用成本效益高的替代配料重新配製產品。例如，底特律的一家公司 Banza 使用鷹嘴豆生產出一種營養價值更高、更經濟實惠的意大利麵，以替代傳統的小麥產品。

輕質和可回收包裝有助於降低成本，同時還能吸引具有環保意識的買家，幫助生產商實現可持續發展目標。總部位於伊利諾州的初創公司 Milkadamia 最近首次推出了二維打印的“Flat Packs”片狀燕麥奶，據稱可將包裝廢棄物減少 94%，重量減輕 85%。這種新的“預循環” (Pre-cycled) 產品還降低了生態成本。

未來之路

儘管通貨膨脹影響了美國食品飲品行業生產的方方面面，但在某些方面，它也激發了對傳統戰略的突破，令人耳目一新。從可持續採購和先進生產到戰略定價和產品開發，美國生產商正在想方設法在不犧牲品質的前提下實現價值。

“對你有益” 熱潮

“對你有益” (Better-for-you) 運動在美國食品飲品行業中獲得了廣泛關注，這反映出消費者正大幅轉向具有功能性益處並有助於實現健康和保健目標的產品，許多中小型生產商也正在充分利用這些趨勢。

功能性飲品

腸道健康仍然是注重健康的美國人的頭等大事，這一趨勢主要是由於人們越來越意識到腸道微生物群對整體健康和福祉的影響——從改善消化到增強認知功能。美國生產商迎合這一日益增長的需求，推出了一大波“功能性”飲料，如添加了額外營養素的益生菌蘇打水和康普茶。

Health-Ade Kombucha 是一家中型飲品生產商，其 Glow Up 系列康普茶通過強化天然抗氧化劑、“腸道健康酸”以及益生菌，從而提升了其功能性形象。

強化及添加超級食物的食品

美國食品生產商越來越多地在產品中添加維生素和礦物質等必需營養素，以幫助消費者填補營養缺口，這對於那些有食物過敏和/或飲食限制的人來說尤為重要。

這一戰略創造了一個大有可為的機會，Harken Sweets 等美國食品生產商利用這一機會發揮了自己的優勢。自 2024 年初推出以來，這個“對你有益”的糖果品牌已經實現了 50% 的增長，其成功在很大程度上歸功於對注重健康的消費者的需求和需要的敏銳洞察。

在初步市場調研中，Harken 了解到 65% 的美國人希望增加超級食物和功能性食品的攝入量，因此公司開發了添加超級食物和可溶性纖維（另一種與腸道健康有關的營養素）的



糖果棒。通過浸漬椰棗，該公司還首次製作出不使用牛奶或牛油的椰棗焦糖，這進一步增加了它對越來越多美國消費者的吸引力。此外，Harken 的糖果棒還具有低糖的特點。

低血糖和血糖友好型產品

Ozempic 和 Wegovy 等 GLP-1 類藥物是最常見的減肥和糖尿病治療處方藥，它們的興起也影響了消費者的行為，尤其是在監測血糖水準方面。這一轉變為生產商提供了重要機會，使其能夠開發出適合服用這些藥物的消費者的產品。這些人越來越注意自己的血糖水準，從而增加了對低血糖生成指數並有助於穩定血糖水準的食品和飲品產品的需求。

例如，小型飲品公司 Swoon 生產的無糖檸檬水和冰茶使用了羅漢果作為甜味劑，是注重健康的消費者的理想選擇。

美國中西部和東北部 焦點州份概況



新聞摘要

作為一種植物性蛋白質和纖維來源，豆類有助於腸道健康，降低肥胖、結腸癌和心臟病的風險，因此越來越受到人們的歡迎。

由於豆類成本低、而且保質期長，一些人預計豆類將成為許多美國消費者的首選肉類替代品。

業內專家指出，由於消費者對腸道健康的興趣日益濃厚，乳酪仍然受到歡迎。

不過，他們強調，品牌需要開發創新、便攜、注重健康的產品，以保持在該行業的競爭力。

據報導，服用 GLP-1 藥物的患者對含有色素、漂白劑或人工甜味劑的超加工食品失去了興趣，這對“垃圾食品”生產商構成了潛在威脅。

據《紐約時報》報導，密西根大學研究員兼教授 Ashley Gearhardt 表示：“整個行業到現在還有些驚魂未定。”

隨著消費者要兼顧更多的活動，花在準備三餐上的時間越來越少，螢幕時間的增加激發了人們向快速、補充能量的零食轉變。

《Supermarket Perimeter》報導，根據 Circana 最近的一份報告，美國人平均每天使用螢幕的時間超過 7 小時。

雀巢美國預測，2025 年餐飲業的主要趨勢將包括“隨意試驗”（Accessible experimentation）、保健導向的功能食品和極度便利性。這些趨勢反映了消費者對快速、健康和實惠食品的日益增長的需求。



Yelp Trends Tracker 最近的報告發現，在 2023 年 9 月至 2024 年 9 月期間，“Omakase 咖啡”的搜索量增長了 5173%。意為“大廚發辦”的 omakase 是一種與咖啡師精心設計的親密體驗。

根據最近的一份報告，甜啤酒和“對你有益”的飲品是 2025 年的啤酒流行趨勢之一。

這種結合甜品和喝酒的體驗深受年輕一代的歡迎。

熱蜂蜜、蘑菇和亞洲美食，尤其是韓國和越南美食，是美國餐館協會 2025 年“What's Hot”報告中確定的餐飲業發展趨勢。

另外，冷萃咖啡、超本地（Hyper-local）啤酒和葡萄酒以及創意 Spritz 雞尾酒也榜上有名。

最近，美國小鎮的咖啡店數量激增，這主要是由於冰鎮的含糖飲料在 Z 世代和千禧一代中越來越受歡迎。

這種轉變帶來了更多的汽車餐廳門店數量和網紅型的飲品選擇。

啡色牛油（Brown butter）是明年最值得關注的乳製品風味。根據 Edlong 的《2025 年十大乳製品風味》報告，這種口味因其豐富的口感和甜鹹搭配的多樣性，尤其受到千禧一代和 Z 世代消費者的青睞。



U.S. FOODLINK

FOOD EXPORT-MIDWEST 及
FOOD EXPORT-NORTHEAST 職員

Brendan Wilson
首席執行官/執行董事

Michelle Rogowski
首席運營官/副主任

Laura England
首席通訊官/
副主任

Teresa Miller
首席項目及合作夥伴官

Gina Donio
營銷及通訊經理

**Food Export USA-
Midwest**
309 W. Washington St., Suite 600
Chicago, IL 60606 USA
312.334.9200

**Food Export USA-
Northeast**
One Penn Center, 1617 JFK Blvd., Suite 420
Philadelphia, PA 19103 USA
215.829.9111

www.foodexport.org
如若評論或查詢，請
電郵：info@foodexport.org

訂閱

U.S. Foodlink 簡報是一份廣泛發行於全球各地的雙月刊物。若想查詢如何能在您的國家收到這份簡報，請發送郵件至 info@foodexport.org。

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

 foodexportsusa

 foodexports4941

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

宗旨

U.S. Foodlink 簡訊和電子簡報由 Food Export USA Midwest 和 Food Export USA-Northeast 發佈。這兩個區域貿易組織均位於美國，致力於推廣美國食品和農產品的出口。U.S. Foodlink 的創建是為讀者提供輕鬆易懂的可信數據和信息。

需要其他通訊途徑以獲取項目信息的殘疾人士請與我們聯繫。此外，項目信息可能以英語以外的語言提供。Food Export USA-Midwest 和 Food Export USA-Northeast 所有項目均不允許基於種族、膚色、國籍、宗教、性別、性別認同（包括性別表達）、性取向、殘疾、年齡、婚姻狀況、家庭/父母狀況、公共援助方案所得收入、政治信仰、對先前公民權利活動的報復的歧視。如要提交歧視投訴，請轉到 <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>。Food Export USA-Midwest 和 Food Export USA-Northeast 是機會均等的雇主和提供者。同時，Food Export USA-Midwest 和 Food Export USA-Northeast 不允許出現欺詐行為，並保留批准和拒絕項目執行的權力。欲獲取完整的參與政策和行為準則，請訪問 www.foodexport.org/termsandconditions。



Agropur Inc.

阿普頓，威斯康辛州

Agropur 成立於 1938 年，是全球排名前 20 位的乳製品生產商。在威斯康辛州的芝士大師的指導下，我們的美國芝士業務每年生產超過 10 億磅始終如一、高品質、屢獲殊榮的芝士。我們的芝士經常在一些世界上最負盛名的比賽中獲得最高獎項。Agropur 能生產 20 多種芝士，主要包括馬蘇里拉芝士、波伏洛芝士、車達芝士和羊乳酪。Agropur 在美國擁有 7 家 SQF 認證芝士工廠，並得到國際支持。“卓越的芝士。專業的解決方案。”

agropur.com/us/cheese | agropur.com/us



Croix Valley Foods

哈德遜，威斯康辛州

Croix Valley 為您的客戶提供與眾不同的燒烤風味。我們的產品種類繁多，從果味燒烤醬到孟菲斯和聖路易士風格等標誌性地區風味燒烤醬，應有盡有，可滿足各種燒烤偏好。我們成立於 2009 年，現已迅速成長為全球發展最快的燒烤醬和烤肉醬供應商之一。我們的成功使我們的產品遍佈了美國、加拿大、澳大利亞、紐西蘭、荷蘭、比利時、義大利、捷克、日本等國家的零售商店。零售合作夥伴一致發現，我們提供的多樣化產品和大膽的口味特徵培養了一批忠實的客戶群，確保了年復一年的回頭客。我們的產品在威斯康辛州的哈德遜市生產，採用全天然無麩質配方，不含任何味精。Croix Valley 已成為全球專業美食比賽參賽者的首選。請與我們聯繫，我們很樂意為您寄送樣品，保證讓您愛不釋手！



Boyd's Cardinal Hollow Winery

北威爾士，賓夕法尼亞州

屢獲殊榮的 Whiskey Mead 使用 100% 賓州的野花蜂蜜，在老肯塔基威士忌酒桶中發酵一年以上。它擁有威士忌的氣味，入口像蜂蜜，有酒桶的餘味。成品的殘糖量為 3%，因此是一款只有 12-14% 酒精含量的半甜蜂蜜酒，也是您將品嘗到最好的蜂蜜酒！



Cheesewich Factory

拉格蘭日，伊利諾州

Cheesewich 的產品是高蛋白、適合生酮飲食、隨手攜帶、可儲存在開放式冰箱中的零食，也是適合兒童和成人的零食。Cheesewich Factory 是一個家族品牌，為任何場合提供一系列方便、營養的選擇。The Cheesewich Factory 將產品的便利性、品質和營養放在首位，吸引著追求健康、低熱量而又不影響口味的消費者。其產品深受繁忙的專業人士和健身愛好者的歡迎。除了經典的 Cheesewich 外，公司還提供多種產品系列，包括不同的芝士和肉類組合，以及其他以蛋白質為重點的零食。The Cheesewich Factory 致力於提供創新、高品質的食品選擇，以迎合消費者不斷變化的喜好。

請電郵 FoodLink@foodexport.org 以獲取以上精選產品或者其他精選產品的信息。



Groceries USA

紐約市，紐約州

Marshmallow Fluff 是一種獨一無二、無與倫比的美式塗抹醬。其輕盈蓬鬆的獨特口感是三文治塗抹醬、配料或烘焙配料的理想選擇。Fluffernutter 是麻塞諸塞州的官方三文治，也是 Fluff 的原產地，由棉花糖和花生醬製成，是美國家庭近一個世紀以來的主食。

Fluff 品牌在食品行銷界的成功曾獲得美國各種日報和如《時代週刊》、《新聞週刊》等國家級雜誌報導。美國太空人甚至曾兩次將 Marshmallow Fluff 帶到國際太空站！

Fluff 採用 7.5 安士 PET 桶包裝，自 1929 年以來一直在麻塞諸塞州林恩的工廠生產（儘管 Marshmallow Fluff 的起源可以追溯到 1917 年）。Fluff 的成功秘訣在於其龐大的多代客戶群，他們都是吃著 Fluff 長大的。這是一家公司如何經受住時間考驗的行業成功基準。



Ice Cream Factory

黎巴嫩市，密蘇里州

Ice Cream Factory 是密蘇里州的一家家族企業，五年多來一直致力於用高品質的優質冰淇淋傳播快樂。我們選用最優質的原料，手工製作美味的烘焙食品。我們提供 16 種令人驚歎的口味，全部不含人造色素、人造香料、人造穩定劑和高果糖漿。

我們的冰淇淋在美國 34 個州的 4000 多家分店有售。我們生產的冰淇淋既適合個人食用，也提供商業機會，包括全國範圍內的批發、代工、自有品牌和零售業務。

請訪問我們的網站 icecreamfactoryco.com 了解更多信息！

請電郵 FoodLink@foodexport.org 以獲取以上精選產品或者其他精選產品的信息。



Widmer's Cheese Cellars

特蕾莎鎮，威斯康辛州

說到生產美味可口、屢獲殊榮的威斯康辛州芝士和其他農場新鮮乳製品，威斯康辛州可謂獨一無二。Widmer's Cheese Cellars 由一位瑞士移民於 1922 年創建，距今已有 90 多年的歷史。他的座右銘是“不走捷徑，只求最佳品質”。Widmer 家族的四代人都秉承了這一芝士製作理念。

Widmer's Cheese Cellars 採用歐洲和威斯康辛芝士大師世代相傳的生產技術，精心製作世界上最優質的磚芝士、車達和科爾比芝士。這裡有著深厚的乳製品傳統、文化和自豪感，其芝士製作和乳製品生產的傳統更是首屈一指。如今，這些芝士都是在第三代認證芝士大師 Joe Widmer 的監督下手工製作的。

<https://www.widmerscheese.com/>



Nutra Food Ingredients LLC

肯特伍德，密西根州

世界上第一款 COLLAGEN COFFEE 膠原蛋白咖啡有 6 種令人陶醉的口味供您選擇，包括原味、摩卡榛子、咸焦糖、印度香茶拿鐵以及南瓜香料和薄荷摩卡等季節性最受歡迎的口味。每款 COLLAGEN COFFEE 膠原蛋白咖啡都含有每份 11 克來自草飼牛的最高品質水解膠原蛋白肽，與真正的咖啡和添加的 MCTs 完美融合，口感清淡細膩。所有配方均為低糖或無糖、非乳製品、不含激素、適合生酮飲食者和原始人飲食者。只需加入熱水，就能讓您的清晨煥然一新。這些混合飲品還可以加倍製成奶香濃郁、微甜的冰咖啡飲品，沁人心脾，令人難以抗拒。別讓你的想像力止步於此，膠原蛋白咖啡還可以用來製作冰淇淋、醬汁、奶精、餅乾、蛋糕等，擁有無限的可能性！請訪問 www.nutracollagen.com



Orange Cheese Company

伍德布里奇, 康涅狄格州

Oralife 是 Orange Cheese Company 創立的牌子, 該公司為兒童和成人提供各種不同零售規格的產品, 適合任何時候食用! Oralife 相信芝士能讓美好的生活更美好! Oralife 供應各種天然、新鮮、美味、經過精心挑選和製作、質量上乘, 口感極佳的芝士。我們誠邀您加入我們的旅程, 探索優質芝士能為我們的生活帶來什麼。



Reichel Foods, Inc.

羅切斯特, 明尼蘇達州

Reichel Foods 是新鮮農產品零食行業的領先創新者, 也是 Dippin' Stix 和 PRO2snax 的創造者。Dippin' Stix 提供新鮮、即食的零食, 如脆蘋果片配蔗糖和花生醬, 為您帶來有趣、美味的零食體驗。這些單份包裝非常適合忙碌的生活方式, 可隨時隨地快速補充營養。PRO2snax 將優質農產品與芝士、堅果和水煮蛋等富含蛋白質的食品搭配在一起, 為日常生活或運動後提供了一種均衡且令人滿意的零食選擇, 從而進一步提升了便利性。Reichel Foods 致力於提供優質、方便和創新的零食, 讓健康飲食變得毫不費力, 完美融入當今快節奏的世界。



Pine River Pre-Pack, Inc.

紐頓, 威斯康辛州

位於威斯康辛州的 Pine River 是一家生產美食芝士塗抹醬的公司, 提供三個產品線: 傳統冷裝芝士塗抹醬、頂級無防腐劑芝士塗抹醬和耐存型美食零食塗抹醬。我們的芝士塗抹醬只使用來自美國威斯康辛州最優質的原料, 是世界上獲獎最多的產品。Pine River 有 20 多種口味可供選擇, 從 2.5 安士單份裝和標準 8 安士零售裝, 到餐飲用的 5 磅桶裝至 30 磅的商用產品。這些產品均由獲得 SQF 認證的現代化工廠生產, 專門用於定制配方和提供貼牌服務, 能夠完善任何產品系列。



We Are Wonderfully Made

梅圖亨, 新澤西州

We Are Wonderfully Made, LLC (WAWM®) 提供獨特、高品質、美味健康的辣醬。我們只使用非轉基因、全素、無麩質和低鈉的配料, 為顧客提供來自千里達的特色食譜。WAWM® 辣醬由夫妻二人組 Iman 和 Ryan 創建, Iman 認為有必要提供一種注重健康、多用途的辣醬, 同時向全世界介紹來自千里達多巴哥的風味。WAWM® 辣醬是各種用途的完美選擇, 如配料、蘸料、烹飪、醃制, 甚至可以加入您最喜歡的辣味飲料中。WAWM® 還設有一個內置回饋計劃, 將所有銷售的一部分捐贈給安德莉亞斯基金會, 以提高人們對妊娠和嬰兒損失的認識。了解更多資訊, 請訪問

wawmsauce.com



LorAnn Oils, Inc.

蘭辛市, 密西根州

LorAnn 提供 20 多種獨具風味、規格繁多的 Bakery Emulsions 烘焙乳液, 讓您發現風味的力量。我們的水基乳液專為世界各地的專業和手工麵包師、甜品師和食品生產商設計, 即使在高溫烘焙下, 也能提供比傳統香精更濃郁、更穩定的口味。從巴旦木和檸檬等經典風味, 到紅絲絨和公主蛋糕等富有創意的選擇, LorAnn 為每一種配方和口味提供了適合的產品。

自 1962 年以來, LorAnn 一直深受人們的信賴, 是一家致力於品質和創新的家族企業。我們的產品具有無麩質和猶太認證, 是值得信賴的調味品和烹飪必需品的來源, 讓廚師和家庭烹飪者在廚房中盡情釋放他們的創造力。

準備好改變您的產品了嗎? 請訪問 www.lorannoils.com 探索我們的全系列烘焙乳液和其他優質配料。為每一口美食帶來非凡風味!

請電郵 FoodLink@foodexport.org 以獲取以上精選產品或者其他精選產品的信息。



Bongards' Creameries

昌哈森，明尼蘇達州

Bongards Creameries 是一家農民所有的合作社，於 1908 年在美国明尼蘇達州成立。作為一家垂直整合的全球芝士供應商，Bongards 擁有一個多世紀的乳品專業知識，每年生產數億磅天然芝士、加工芝士和乳清。我們的產品被世界上許多最大的餐飲運營商、食品生產商和餐飲分銷商所選用。Bongards 加工芝士由濃郁、細膩的天然芝士製成，可切片、切塊或切絲。我們提供美式、瑞士、墨西哥辣椒和馬蘇里拉等口味，以及各種切片配置和包裝尺寸，以滿足您的特定需求。欲了解更多信息，請訪問 www.Bongards.com



Dairyland Management LLC

沃索，威斯康辛州

Dairyland Ginseng 是值得信賴的威斯康辛州優質花旗參供應商，產品來自當地種植者，他們堅持最高的品質和可持續發展標準。憑藉四十多年的經驗，我們為供應正宗的美國花旗參而感到自豪，花旗參以其柔滑微甜的口感和卓越的保健功效而聞名。

我們的產品種類繁多，包括整根、切片、膠囊、粉末和種植用種子，可滿足全球烹飪、保健和出口市場的需求。通過與技術精湛的威州農民合作，我們確保每件產品都體現出豐富的傳統和無與倫比的品質，這也是威斯康辛州花旗參成為全球黃金標準的原因。

Dairyland Ginseng 致力於提供優質、符合道德標準的產品，以滿足眼光敏銳的客戶的需求。無論是國際美食還是日常保健，我們都是您可靠的合作夥伴，為您提供卓越的花旗參。體驗 Dairyland Ginseng 每件產品值得信賴的品質。



The Fremont Company

弗里蒙特，俄亥俄州

The Fremont Company 是美國領先的番茄醬和燒烤醬生產商。我們的優質自有品牌或貼牌調味品均由來自加州的番茄製成，不含任何人工成分。

Fremont 最新推出的燒烤醬在品牌品質、口味和外觀上都能與世界第一的燒烤醬——* Sweet Baby Ray's® 勢均力敵。根據尼爾森 (Nielsen) 的資料，該品牌還占美國所有燒烤醬購買量的 46%。Fremont 的新燒烤醬有三種最受歡迎的口味：原味、山核桃味和蜂蜜味。

Fremont 是一家屢獲殊榮的出口商，擁有滿足國際業務獨特需求的專業知識，我們的產品遠銷 85 多個國家。無論是您的品牌還是我們的品牌，Fremont 都能為您帶來客戶首選產品的銷售增量。*Sweet Baby Ray® 是 Ken's Foods, Inc. 的註冊商標，並非由 Fremont 生產。



Godshall's Quality Meats

特爾福德，賓夕法尼亞州

Godshall's Quality Meats 專營優質熏制肉製品，專注於家禽、牛肉和豬肉等熏肉品種。我們的產品還包括各種香腸、火腿、熟食肉類和清真認證產品。我們擁有兩家獲得美國農業部批准的工廠，均通過了 SQF 3 級認證，這使我們能夠生產出符合客戶需求的各種肉類加工產品。我們的所有產品均採用來自美國的優質肉類，並使用真木進行純正煙熏。Godshall's 服務於多個細分市場，包括零售、餐飲服務、零食、特色食品和美食、自有品牌和天然或有機食品。