

橡木烟熏盐&橡木烟熏食用油 精选 礼盒

Oak Smoked Gift Set

在传统橡木木炭制程中,只提取韩国产橡木中最有效成分,精制木醋酸液;
再根据食品添加剂规定,添加木醋酸液而制盐



套装礼品A

構成產品

橡木烟熏盐 | 40gx1, 100gx1, 200gx1, 500gx1

橡木烟熏食用油 | 200mlx1, 300mlx1, 500ml x1



套装礼品B

構成產品

橡木烟熏盐 | 40gx4, 100gx2, 500gx1

橡木烟熏食用油 | 200mlx1



套装礼品C

構成產品

橡木烟熏盐 | 40gx3, 100gx1, 200gx1

橡木烟熏食用油 | 200mlx1

“礼盒”送给珍爱的人

送礼首选橡木烟熏盐&橡木烟熏食用油。



| 产品种类和包装单位 |

橡木烟熏盐				
产品名称	规格	1箱 (个)	1箱重量 (kg)	包装箱规格 (W x D x H cm)
橡木烟熏盐	40g	50	約 3kg	33 x 17 x 10
橡木烟熏盐	100g	30	約 4kg	28 x 23 x 12
橡木烟熏盐	200g	20	約 5kg	32 x 26 x 13
橡木烟熏盐	500g	20	約 11kg	45 x 34 x 17
橡木烟熏盐	1kg	10	約 11kg	45 x 34 x 17
橡木烟熏盐	2kg	5	約 11kg	45 x 34 x 17

礼盒构成			
礼盒	A	盐 40g1个、100g1个、200g1个、500g1个、 油 200ml1个、300ml 1个、500ml 1个	50 X 33 x 8
礼盒	B	盐 40g4个、100g2个、500g1个、油200ml1个	50 X 33 x 8
礼盒	C	盐 40g3个、100g1个、200g1个、油200ml1个	32 x 28 x 8

橡木烟熏食用油				
产品名称	规格	1箱 (个)	1箱重量 (kg)	包装箱规格 (W x D x H cm)
橡木烟熏食用油	200ml	30	約 7kg	34 x 28 x 15
橡木烟熏食用油	300ml	20	約 7kg	32 x 25 x 16
橡木烟熏食用油	500ml	20	約 11kg	35 x 28 x 20
橡木烟熏食用油	18L	※ 合同订单生产		

※产品规格有可能发生变更。 ※ 可按照客户需要特别订制。



橡木烟熏盐 & 橡木烟熏食用油

“全世界认可的名品”
橡木烟熏盐 & 橡木烟熏食用油



CHARMSUT

代表致辞

Charmsut Co., Ltd.以传统橡木木炭生成物的高附加值研发技术能力,为顾客奉上最佳的味道与香气。
charmsut Co., Ltd.代表理事金性弼是韩国传统橡木木炭制造领域中,50年来只做传统橡木木炭的韩国 橡木木炭制造大师。18年间,他研究产品化,从而创立这家风险企业。
“橡木烟熏盐&橡木烟熏食用油”属于特殊的食品。1,000余种盐中,烟熏盐是“有生之年非吃不可的1001种食物 (1001 Foods You Must Taste Before You Die)”文中唯一记载的世界名盐。

橡木烟熏盐以世界5大滩涂之一的韩国清静海域的海水为原料,在阳光、海风、盐夫的努力以及特殊的环境和条件下制作而成,是一种在矿物质含量最高的韩国海盐中增加橡木熏制功能的世界名品食盐。橡木烟熏盐&橡木烟熏食用油因价格高昂,受高端顾客群的喜爱。
实现大规模生产后,价格变得低廉,可在食品产业、企业、家庭、健康、美容、休闲、运动等中使用,人人得以享用。
生产工艺为获得专利的制造工艺,得到ISO22000认证,建立起大规模生产体系,是唯一可实现B2B、B2C供应的公司。
橡木烟熏盐是获得 美国FDA认证、清真认证,韩国食品研究所安全性检验合格的安全食品。

代表理事 金成弼

| 认证及专利 |



ISO22000



FDA 安全性检验(盐)



清真认证书



FDA安全性检验(食用油)



文獻資料

Oak Smoked Salt & Oak Smoked Cooking Oil

橡木烟熏盐 & 橡木烟熏食用油

烟熏盐 Oak Smoked Salt

产品具有延长食品的耐贮性、天然着香、提味、天然烟熏液、保鲜、防氧化、防腐、防虫等特性,即使降低钠含量,也能做出安全的食品。
*烟熏盐是一种相当于海盐80%左右的低钠熏制盐。

- 减少肉类的杂味、鱼类的腥味,展现食材味道。
- 减少食品添加剂种类,以及调味品和MSG的使用。
- 以特殊工艺消除海盐苦味,是一种既保存了矿物质,又口感柔和,没有苦味的世界名品橡木烟熏“盐”。

当今时代,食盐也要有所选择。



橡木烟熏盐的使用方法



食品产业: 用于产品生产全过程,以及餐厅、家庭的所有菜肴。用于“所有菜肴”,用量约为现有食盐的2/3。



运动: 便携式产品可用于各种运动出汗后补充电解质。



健康: 广泛用于口腔清洁、咖啡、足浴、头发、头皮健康等。



美容: 沐浴时,可用于清洁面部等多个部位。



休闲: 便携式产品可用于野外生活时的露营、垂钓、登山等。



当今时代,食用油也要有所选择

※橡木烟熏食用油是“唯一的功能性”食用油

烟熏食用油 Oak Smoked Cooking Oil

具有延长食品耐贮性、推迟食用油酸败、天然着香、提味、天然烟熏液、保鲜、防氧化、防腐、防虫等特性,能做出 安全的食品。

- 减少食材、肉类的杂味、鱼类的腥味,展现食材味道。
- 减少食品添加剂种类,以及调味品和MSG的使用。

橡木食用油的使用方法



食品产业: 用于所有用油制作的产品,混入本产品5~10%后使用。在企业、家庭中制作各种菜肴,根据喜好取适量本产品混入食用油后再使用。

橡木烟熏盐

Oak Smoked Salt

精制国产橡木烟中最有效的成分后进行冷却, 根据食品添加剂规定,添加传统木炭制程中生产的木醋酸液而制盐



野营、垂钓、家庭用
便于携带

家庭、企业、食品制造业
用烟熏盐烹饪丰盛的饭菜



登山、野营、垂钓用
40g

餐桌用
100g

餐桌用
200g

家庭用
500g

企业用
1kg

食品工厂用
2kg

有生之年“非”尝不可的“盐”

可用于所有菜肴的烟熏盐



橡木烟熏食用油

Oak Smoked Cooking Oil

各种食品加工品的低盐化、防止酸败、促进发酵、延长耐贮性、天然着香及提味、烟熏液、保鲜、防氧化、防腐、防虫等,卓越的食品安全功能

※ 可灵活多样地用于各种使用普通食用油的食物。

充满橡木熏香的“食用油”

食品保存能力“卓越”令烧烤更加“美味”,让鲜辣鱼汤、烤鱼的味道“消失无踪”

家庭、野外用
任何地方都能轻松制作烟熏菜肴!



容量: 200ml

容量: 300ml

容量: 500ml

