

Goulter's
Vinegar
organic cider



紐西蘭天然有機醋

紐西蘭有機蘋果醋(未過濾)



標章認證



清真認證



紐西蘭食品大獎決賽



有機食品認證

Certified



Gluten-Free

無麩質飲食



猶太認證

品飲日記

水果餡餅般酸甜的香氣，豐富了醋的風味。有機蘋果醋氣味強烈，無另外加糖，讓您品嚐最純、未經稀釋的真正醋品。100%紐西蘭有機蘋果壓碎，在我們尼爾森的工廠發酵裝瓶，以最純粹的風味呈現給您。

食用方式

與特級初榨橄欖油搭配，自製清爽的沙拉淋醬，水果的酸甜香氣，使菜餚風味更豐富。建議以醋:水=1:10的比例稀釋(依個人喜好調整)，拌入天然生蜂蜜，冰鎮後成為冰涼水果醋飲品。

麥蘆卡MGO蘋果醋(未過濾)



標章認證



清真認證

Certified



Gluten-Free

無麩質飲食



Kosher Kiwi

猶太認證

品飲日記

添加紐西蘭國寶蜜：「麥蘆卡蜂蜜Manuka」與「山毛櫸蜜露蜂蜜Honeydew」伴隨新鮮蘋果香氣，豐富了醋的層次，也提升了營養價值。酸甜酸澀的口感，讓全家大小愛不釋手。100%紐西蘭蘋果壓榨，在我們尼爾森的工廠發酵裝瓶，以最純粹的風味呈現給您

食用方式

與特級初榨橄欖油搭配，自製清爽的沙拉淋醬，水果的酸甜香氣，使菜餚風味更豐富。建議以醋:水=1:10的比例稀釋(依個人喜好調整)，拌入天然生蜂蜜，冰鎮後成為冰涼水果醋飲品。

保留醋品濃度

Authentic Full Strength Vinegar

100% 水果原料發酵，生產過程中未添加水份稀釋，帶出最原始的發酵濃度。酸度約在5.9~6.5度，此範圍會因季節不同而改變。

未過濾醋母的有機蘋果醋

Unfiltered with The Mother

蘋果醋中的有益醋酸菌，會在初期將含酒精的蘋果飲轉化為醋。在未經過濾的有機蘋果醋中，這群益菌仍維持活躍狀態，進而產生雲霧網狀的醋母。醋母外觀看起來霧霧的，於瓶底有些許沉澱。過了一段時間，會開始出現線狀分佈，這是蛋白鏈。有時也會看其飄浮在上層，您不需要擔心，這是好的現象，這些漂浮物質是酶與礦物質。

醋母可以飲用嗎？

當然可以! 醋母是蘋果醋中營養價值最高的部分。我們建議飲用前先均勻搖晃瓶身，讓您每次都可以飲用到醋母。

保留更多營養

未加工 & 未過濾蘋果醋 Unrefined & Unfiltered ACV

在蘋果醋中，醋母是一個擁有複雜結構的酸性物質。未精煉的醋，質地看起來是霧霧的，且通常含有醋母。

巴士德殺菌法蘋果醋 Pasteurized ACV

經過巴士德滅菌過的醋，色澤清澈且通常不會含有醋母。

何謂巴士德殺菌法

巴士德殺菌法是以短暫的加熱方式除去有害細菌，此過程也會將營養成分帶走。Goulter's Vinegar 醋類食品不會使用此殺菌法或過濾，因為巴士德殺菌法會殺死醋中的醋母。

Goulter's Vinegar

品牌故事



Goulter's Vinegar 成立於紐西蘭南島北部的尼爾森，以家族經營為傲。Tim 於 1997 年成立 Goulter's Vinegar 公司，接著由 Charlie (Tim 的姪子) 與其南非籍妻子 Trish 於 2014 年一同加入團隊。可以說醋已經流傳在家族的血脈中！

Goulter's Vinegar 致力於生產兼具永續性且價格合理的醋。不但擁有一系列豐富的產品，且最值得一提的是，只使用紐西蘭有機蘋果製成醋品，並得到有機蘋果醋認證。Goulter's Vinegar 有機蘋果醋銷售於紐西蘭各大超市與有機商店，更出口至 7 個海外國家。



我們熱愛這個土生土長的家族事業

正是我們在紐西蘭所過的天然純淨環保的生活，成為我們的動力，自家生產的食品也呈現這樣的純淨特色。

我們致力於以紐西蘭當地的新鮮水果，製造高品質的醋給世界各地的人。

Goulter's Vinegar 品牌歷史

2001

獲選經 Sealords 公司指定
製作醃製淡菜產品專用醋

2016

獲選進入紐西蘭食品
大獎決賽

1990

Goulter's Vinegar 工廠
成立於紐西蘭南島北部
尼爾森(Nelson) 的塔胡
納努伊 (Tahunanui)

2014

Goulter's Vinegar 有機蘋果
醋於紐西蘭各大超市上市

2018

工廠開始擴編，採用
最先進的瓶裝生產線

我們的醋品皆為：非基因改造、100%紐西蘭生產原料、不添加人工合成原料與化學原料、無麩質、無脂肪。從果樹栽種、釀醋桶製程，一直到您的眼前，過程皆值得信賴。

我們採用義大利最先進的裝瓶機器，以控管整個生產流程，讓顧客能夠追溯從果樹、釀醋桶，最後到手中的整個過程。每一批產品皆親自測試品質。