

PRODUCT GUIDE

we make difference

SIB

www.sib.kr



좋은 상품을 저렴한 가격에 공급하는 것이
기업의 궁극적 사회 기여라고 저희 선인은 믿습니다. 더욱 노력하겠습니다.

We believe the mission of enterprise would be the contribution to
their community through Supplying the better products with the better price.

Contents

New Products

신제품

수제츄르네/불고기 베이크	04
대만에서 온 신개념 모찌	05
야세우마	06
모찌리도후/훗카이도 크림치즈	07
안닝도후	08
베린	09
카라멜 데이트 푸딩	10
마르게리타 피자	11
피자바게트 2종	12

Ready Meal

간편식 / 밀키트 / 반조리 식품군

냉동 포션 스프	14
냉동 그라탕	15
세이보리 파이	16
스터핑용 필링	17
빠떼 케익	18
사바랭	19
냉동생지 타르트	20
풍당쇼콜라	21
아이스크림	22
반제품 쉐	23

Bread

구운 후 냉동한 빵 / 냉동생지

구운 후 냉동한 빵	25
피자러스틱/포카치아	26
뉴욕롤/봄볼리니 도넛/크로도트	27
냉동 호두 데니쉬/버터바게트	28
슬라이스/브리오쉬 식빵	
냉동 페스츄리 생지	30
피자도우/나초	31
냉동 플랫브레드	32

Sauce & Stuffing

소스 / 스프레드 / 스테핑

크림치즈 스프레드	34
빵용 필링	35
소스&스프레드&페스토	36
가열용 조리소스	39
이지마요	40

Ham & Fruit & Veggie

햄 / 반건조 과일 / 냉동채소

햄/베이컨	42
아보카도	44
냉동 반건조 과일	45
올리브오일&발사믹	46
천연 허브오일	47
미닛야채	49
쌀 대용품/감자그라탕	50
미닛야채	51
퓨레	52
비가열 냉동 야채류	53
토마토, 양파 가공품	55
수비드 통조림	56
허브	57

Liqueurs & Cheese

제과용 리큐르 / 치즈 / 아이스크림용 안정제

코인트로	59
리퀴	60
크래커&치즈플래터	61
모짜렐라치즈/치즈	63
블록 치즈/절단 치즈	65
가공치즈/치즈소스 3종	67
아이스크림용 안정제	70
루이 프랑수아	71
소도구류	72

Drink & Semi-Candied Products

음료 / 반당적 제품 / 과·채가공품

몰레콜라	74
버치삽 스파클링	75
저탄산 음료	76
음료 제조용 믹스	77
블루베리/당적 체리	78
자몽농축액	79
반당적 과일/사바통	80
제스트/크란베리	82

Chocolate

초콜릿 / 초콜릿 가공품 / 초콜릿 장식물

펠클린	84
프라린 페이스트	87
마지판류	88
벨리체/프리미엄 벨지움 초콜릿	89
카길/코코아 가공품	90
코코아 파우더	93
초콜릿 장식물	94

Dairy Food

크림 / 버터 / 요거트 / 난황 · 난백

기타 유제품류	97
칸디아	98
엘르앤비르	100
휘핑크림	102
유제품류	104
그릭 요거트 관련 제품	105
계란	106

Fruit & Filling

퓨레 / IQF 과일 / 당적 · 반당적 과일 / 레진 / 필링 / 잼

라비프루트 냉동 퓨레	108
I.Q.F 냉동과일	109
여름 딸기/시트러스류	110
베리베리 퓨레	111
레진	112
신개념 머드 필링	114
저수분 필링	115
내열성 프리미엄 필링	116
필링류	117
레몬커드/크림파티시에	121

Premix & Flour

프리믹스 / 밀가루

케익 믹스류	123
프리믹스	125
커스타드/머핀 믹스류	126
글루텐 프리 분말/고단백 믹스	127
빵믹스&토피	128
물량부르주아 프랑스 밀가루	129
이태리 밀가루/미국 유기농 밀가루	130

Additives & Functional Ingredients

당류 / 첨가물 / 개량제

당류/데코슈가	132
르사프	135
사워중	137
커피&코코아	138
바닐라	139
농산물 가공품	141
코코넛/헤이즐넛	143
천연 분말류	144
맛을 내는 원료	145
제빵 개량제	146
광택제	147
기타	148
너겟류	150

Tarts & Ready-to-Eat Desserts

타르트 / 완제디저트

라로즈 노어 타르트 쉼	153
에클레어	160
샤토블랑 마카롱	161
미니 쿠키 슈	162

Pasta & Ocean Fresh

파스타 / 라비올리 / 생선가공품

지니 파스타	164
La polenta	168
검정가자미/연어	169
마리네이션 할리벗/연어남방쁘게	170
생선 튀김류	171

Vegan

비건 유제품/비건 가공육

비건유제품/소스/믹스	173
비건 닭가슴살/콜드컷/해산물	174



New Products

신제품



수제 츠쿠네

Tsukune



활용레시피



일본식의 햄버거 스테이크. 닭정육 42%, 돼지고기 25%로 총 육함량이 67%의 프리미엄 햄버거 스테이크이며
혼다시와 굴 소스로 양념된 제품입니다.

비가열 제품으로 1kg 찢주머니에 포장 되어 원하시는 형태로 성형하여 가열 후 사용 하시면 됩니다

포장단위 : 1kg **211M0029**

소비기한 : 냉동 12개월

수제 츠쿠네 활용 예시



소시지 롤



고로케



파테



푸가스

불고기 베이크

Baked & frozen korean bulgogi(pre baked beef)



활용레시피



남녀노소 좋아하는 대중적인 아이템.

구워서 냉동 시킨 제품으로 소량씩 전자레인지에 해동하여 간편하게 사용 가능한
제품으로 불고기 베이크, 데니쉬 필링 등에 사용

포장단위 : 800gx10팩/박스 **211DP703**

소비기한 : 냉동 12개월

대만에서 온 신개념 모찌



대만에서 온 신개념 ‘모찌’ 제조 후 4일이 지나도 상온에서 늘어나는 모찌젤라를 소개합니다.
일반 모찌보다 훨씬 더 놀라운 신장력과 쫄득함이 유지됩니다.



모찌큐브 (큐모찌큐브)

Mochirella diced

케익이나, 빵류, 필링류에 사용하면
새로운 조직감을 탄생시킵니다.

사이즈 : 10x10mm | 포장단위 : 1kg | 개당중량 1.2~1.5g
1kg, 3kg 덩어리 제품은 더 경쟁력 있는 가격에 사용이 가능하니
별도 문의 바랍니다.

소비기한 : 냉동 12개월

***자매품 꿀맛모찌큐브**



슈퍼스트레치 모찌 (큐모찌볼)

Mochirella diced nature

기본 모찌 다이스보다 신장성이 3배 정도 뛰어난 제품입니다.
붙는 성향이 강해 트레이에 포장됩니다.

사이즈 : 지름 3cm | 포장단위 : 500g(10gx50개) | 개당중량 : 10g
소비기한 : 냉동 12개월



흑설탕 모찌큐브 (큐모찌큐브브라운슈가)

Brown sugar mochi diced

대만의 유명한 흑설탕 맛의 모찌입니다.
케익이나, 빵류에 사용하면 새로운 맛을 부여합니다.

사이즈 : 10x10mm | 포장단위 : 1kg | 개당중량 1.5~1.7g
1kg, 3kg 덩어리 제품은 더 경쟁력 있는 가격에 사용이 가능하니
별도 문의 바랍니다.
소비기한 : 냉동 12개월



흑설탕 모찌시트 (큐모찌시트브라운슈가)

Brown sugar mochi sheet

대만의 유명한 흑설탕 맛의 모찌입니다.
시트 형태로 되어있어 페스트리에 라미네이션 하거나 케익에
레이어를 줄 수 있습니다.

사이즈 : 24x22cm
포장단위 : 700g
소비기한 : 냉동 12개월

야세우마

Yaseuma



활용레시피



일본 오이타 지역의 명물, 야세우마.
인절미의 쫄깃한 식감의 넓직한 면으로, 콩고물을 묻혀 흑밀당(단풍당) 시럽과 함께 디저트로
즐길 수 있습니다. 여름 디저트로 최적입니다.

포장단위 : 200gx5개/박스 211MO466

소비기한 : 냉동 12개월



Ready to Eat 모찌리도후



활용레시피

Mochiri tofu

이자카야에서 공존의 히트를 하고 있는 색다른 메뉴입니다. 맛은 두부,치즈,크림 맛의 경계선을 절묘하게 조합한 별미 중 별미로, 겉모양새가 두부 같지만 식감은 탱탱하고 오밀조밀한 조직감이 인상적입니다. 와사비와 쓰유, 간장을 곁들이면 훌륭한 디저트가 됩니다.

소비기한 : 제조일자로부터 냉장 30일

포장단위 : 70gx12개/박스

120gx6개/박스 171DP298



종류별 크기비교



응용 레시피

모찌리도후 아몬드타르트



- ① 냉동 아몬드타르트를 165℃에서 18분 간 구워준다.
(에어프라이어 160℃ 15분)
- ② 구워진 아몬드타르트를 충분히 식혀준다.
- ③ 모찌리도후 70g 을 얹고 마스카포네 소스를 부어 마무리한다.

홋카이도 크림치즈

Hokkaido cream cheese

일본 북해도는 청정 지역으로 신선도가 뛰어난 유제품이 생산 되는 지역입니다.

북해도 유업은 르타오 등에 크림치즈와 생크림을 공급 하는 업체로

일본내 크림 치즈 생산량의 30%를 생산하고 있는 업체입니다.



룩스 크림치즈

Luxe cream cheese

홋카이도산 생우유를 사용한 크림치즈로,
입에서 잘 녹는 크림미한 치즈입니다.

포장단위 : 1kgx12개/박스

소비기한 : 냉장 12개월



프리마르 크림치즈

Primar cream cheese

홋카이도산 생우유를 사용한 스프레드 타입의 크림치즈입니다.
사용법이 간단하고 과자 등을 만드는 데 최적입니다.

포장단위 : 100gx24개/박스

소비기한 : 냉장 4개월

Ready to Eat 안닌도후

Annin tofu



사용방법



안닌도후(杏仁豆腐)는 아몬드와 우유를 사용하여 만든 부드러운 푸딩으로 달콤하고 가벼운 질감이 특징인 일본식 전통 디저트 중 하나로 중국의 안닌두부에서 영감을 받아 발전되었습니다. 1930~40대 일본의 키삿텐(喫茶店)이라고 하는 찻집문화가 번성할 때 유행한 안닌도후는 현재까지도 많은 일본인들에게 근현대를 아우르는 디저트로 폭발적인 사랑을 받고 있습니다.

포장단위 : 130gx12개/box

소비기한 : 냉장 1개월

“뚜껑을 열어 간편하게
바로 데코하여 서빙해 보세요.”



검은 깨



당적크란베리



아마레또 리퀴



아몬드 슬라이스



잣



생 딸기



안닌도후를 컵에서 빼서 사용하는 방법



① 손으로 컵을 잡고 85~90℃의 온수에 10초간 넣어준다.



② 접시 위에 안닌도후를 얹어서 좌우로 천천히 흔들어 준다.



③ 안닌도후 위에 데코레이션 한다.



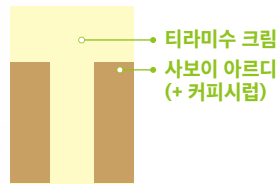
④ 안닌도후를 서빙한다.

Ready to Serve 베린

Verrine

플라스틱이 아닌 유리컵에 담겨있어 고급스러운 이미지로 연출 가능합니다. 냉동 상태에서 냉장 쇼케이스에 전시 후 4~5 일간 판매 가능합니다.

포장단위 : 12개x2트레이/box
소비기한 : 냉동 12개월

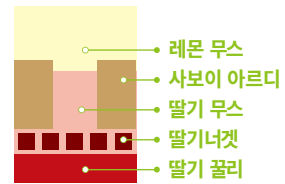


티라미수 베린

Tiramisu Verrine

마스카포네 함량 : 22%

포장단위 : 95g



딸기 티라미수 베린

Strawberry tiramisu Verrine

딸기 너겟이 함유되어

식감이 살아있는 컵 디저트

포장단위 : 100g



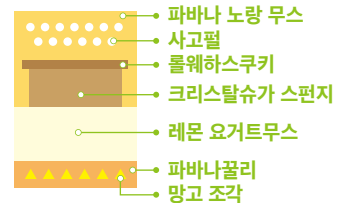
초코 무스 베린

Choco mousse Verrine

초코 가나슈와 무스가 듬뿍 들어간

달콤 묵직한 컵 디저트

포장단위 : 90g



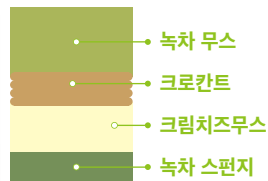
파바나 베린

Pabana Verrine

사고(sago)펄이 들어있어 독특한 식감을 선사하는

망고, 파바나, 패션후르츠가 들어간 열대과일 디저트

포장단위 : 95g



녹차 베린

Green tea Verrine

향긋한 녹차의 향이 진한 녹차베린



코코넛치아씨드 베린

Coconut chia seed Verrine

치아씨드와 코코넛 퓨레로 만든

죽 상태의 건강디저트

포장단위 : 90g

카라멜 데이트 푸딩

Caramel date pudding



사용방법

영국에서 애프터눈티와 함께 먹는 대표적 디저트, 카라멜 데이트 푸딩을 구워서 냉동한 제품. 대추야자와 카라멜의 조화가 특징입니다.

중량 : 1,2kg(24x24x3cm) | 소비기한 : 냉동 12개월

사용방법 : 1. 냉동 상태 그대로 서빙

*냉동 상태에서도 스푼으로 잘 떠집니다.

2. 냉장 쇼케이스에서 보관 후 서빙

3. 랩이나 그릇을 덮어 전자레인지에 30초 가열

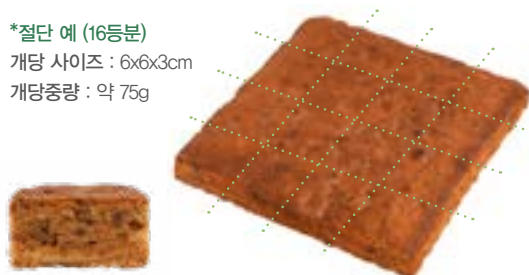
서빙 예 : 당사 카라멜 페이스트와 휘핑크림을 얹어 따뜻하게 서빙



*절단 예 (16등분)

개당 사이즈 : 6x6x3cm

개당중량 : 약 75g



냉동 피자로 믿기 어려운 품질!

Ready to Serve

마르게리타 피자

Pizza margherita



“나폴리 피자 장인이 S.T.G. 전통 방식으로
만든 완제 냉동 마르게리타 피자”



베수비오 산에서 자란 토마토를 매일 아침 으깨어 소스를 만들고, 나폴리 피자 장인에 의해
기계를 사용하지 않고 손으로 한장 한장 늘려서 만든 100% 수제 피자입니다.
본 피자를 베이스로 여러 형태의 피자를 만들 수 있습니다.



종류 : 22cm, 12인치

포장단위 : 22cm, 290gx20개/박스 221AL011

소비기한 : 냉동 2년

사용방법 해동없이

데크오븐 250℃/230℃ 5분

*에어프라이어에서 굽기 가능한 사이즈입니다.

활용레시피





Ready to Serve 피자바게트 2종

Pide

고소한 모zzarella 치즈와 허브가 가미되었으며, 미리 초벌로 구워진 파베이킹 피자 바게트입니다.



사용방법



마르게리타 피자바게트 221EZ001

Pide margherita

포장단위 : 150gx10ea/box

소비기한 : 냉동 18개월



양송이버섯 피자바게트 221EZ003

Pide with mozzarella chesse and mushroom

포장단위 : 150gx10ea/box

소비기한 : 냉동 18개월

가열방법

- 에어프라이어 : 180℃ 12분
- 컨벡션오븐 : 190℃ 10~12분
- 데크오븐 : 230/250℃ 12분



주의! 미리 구워 준비할 시에는
제품이 질겨지므로 주의해 주세요.

- 주문받은 후 구워 따뜻하게 서빙하세요.
- 모서리가 황갈색이 될 때까지 구워주세요.
- 더욱 바삭하게 하기 위해 스팀사용을 권장드립니다. (스팀없을 시 물 분무 권장)

※바닥면까지 바삭하게 굽기 위해 와이어랙을 사용해 주세요.



Ready to Use

카레소스&점보난

Curry sauce&jumbo nan



사용방법

- ① 카레소스 가열 방법 (전자레인지 700w 기준)
- 해동없이 입구 쪽을 살짝 열고 1분씩 끊어 총 2분간 가열.
- ② 점보난 가열 방법 (전자레인지700w 기준)
- 해동없이 봉지를 살짝 뜯어 2분간 가열
- 컨벡션 오븐 : 170℃ 예열 오븐에 해동없이 3분간 굽기
- 팬 : 중불로 달궈진 팬에 해동없이 앞뒤로 뒤집으며 3분 간 굽기
※사용하는 전자레인지에 따라 가열 시간 상이

Ready to Use

고르곤졸라 점보난

Gorgonzola jumbo nan



사용방법



고르곤졸라와 크림치즈가 토핑된 점보난.

모zzarella 60g~80g을 추가하고 구운 후 꿀을 바르면
식사 대용의 브런치로 좋습니다.

중량 : 190g/장 (난110g + 토핑80g)

포장단위 : 190g x 4ea/box

소비기한 : 냉동 24개월

사용방법 : 데크오븐 220℃ 5~8분



Ready Meal

간편식 / 밀키트 / 반조리 식품군



Ready to Heat 냉동 포션 스프

Frozen soup portion

소비가한 : 냉동 1년

포장단위 : 180~200g(개당 약 6g~7g)

장점

1. 야채 함량이 40% 이상입니다.
2. 빨리 녹습니다.
3. gourmet(고메)의 맛, 품질 보장 드립니다.
4. 건더기가 충분히 들어 있습니다.
5. 1인분(약200g)씩 포장되었습니다.



※사각 용기 포장도 가능합니다.



※ 압력파우치 주문생산



활용레시피

최첨단 설비로 **25분**만에 -50℃로 동결해
신선하고 **조식감**이 살아있습니다.

사용 방법

전자레인지 사용

스프 그릇에 담아 전자레인지에 4분



화석 사용

가격이 높거나 맛이 강할 경우 화석 사용



스프 화석
사용방법

냉동 포션 스프 종류



브로콜리 체다 스프

Cheddar broccoli

브로콜리 함량 28%,
천연 체다 치즈 5%

10개입 171DP270

40개입 171DP271



옥수수 스프

Corn

옥수수32%, 절단양파,
가공유크림(프랑스산)

10개입 171DP048

40개입 171DP054



호박 스프

Pumpkin

구운 단호박 퓨레29%,
마스카포네 치즈12%, 양파
가공유크림(프랑스산)

10개입 171DP051

40개입 171DP057



프렌치 양파 스프

Onion

양파, 가공버터,
발사믹크림

10개입 171DP047

40개입 171DP053



양송이 스프

Mushroom

버섯50%,
가공유크림(프랑스산),
새송이버섯(국산)

10개입 171DP042

40개입 171DP059



클램차우더 스프

Clam chowder

가리비관자, 감자,
파, 대파, 가공버터
가공유크림(프랑스산)

10개입 171DP050

40개입 171DP056



트러플 버섯 스프

Truffle mushroom

양송이, 트러플오일,
우유, 샐러드,
가공유크림(프랑스산)

10개입 171DP046

40개입 171DP052



감자 스프

Potato

감자37%, 베이컨
유크림(프랑스산)

10개입 171DP041

40개입 171DP058



캐롯&토마토스프

Carrot&Tomato

당근20%, 토마토18%,
절단 양파

10개입 171DP077

40개입 171DP078



토마토 스프

Tomato

토마토 홀48%,
농축토마토(2%), 양파,
레몬 그라스

10개입 171DP111

40개입 171DP215

Ready to Heat 냉동 그라탕



사용 방법

짬팩이 기본이며,
트레이는
주문 생산됩니다.



즉석에서 삶은 느낌의 마카로니와 리얼 치즈로 고품질의 퀄리티를 구현한 제품입니다.

※포장타입 : 트레이

※소비기한 : 냉동 12개월



타코야끼 그라탕

Takoyaki gratin

일본 대표 간식 타코야끼에 토마토
고추장 소스를 곁들인 그라탕 퓨전 간식
포장단위 : 230g 171DP236

사용방법

짬팩 : 전자렌지 5분

트레이 : 표시선까지 개봉 후 전자렌지 6분



고구마 그라탕

Sweet potato gratin

고구마와 옥수수에 부드러운
크림치즈 소스를 곁들인 간편식
포장단위 : 230g 171DP237

사용방법

짬팩 : 전자렌지 4분

트레이 : 표시선까지 개봉 후 전자렌지 4분



베이컨 크림 치즈 뇨끼

Bacon cream

이태리 뇨끼에 베이컨 파슬리
크림 소스를 곁들인 간편식
포장단위 : 170g 171DP238

사용방법

짬팩 : 전자렌지 3분 30초

트레이 : 표시선까지 개봉 후 전자렌지 4분



까르보나라 감자 그라탕

Carbonara potato gratin

알감자, 양송이 버섯을
까르보나라 소스에 비벼먹는 간편식
포장단위 : 250g 171DP239

사용방법

짬팩 : 전자렌지 5분

트레이 : 표시선까지 개봉 후 전자렌지 5분



볼로니즈 푸실리 그라탕

Bolognese fusilli gratin

양송이, 치즈, 푸실리에
볼로네즈 라구 소스를 곁들인 간편식
포장단위 : 230g 171DP240

사용방법

짬팩 : 전자렌지 4분 30초

트레이 : 표시선까지 개봉 후 전자렌지 4분 30초



치폴레 감자 소시지 치즈 그라탕

Chipotle shakshuka potato gratin

미니 감자와 소시지를 매콤한 치폴레
토마토 소스에 비벼먹는 간편식
포장단위 : 250g 171DP235

사용방법

짬팩 : 전자렌지 4분 30초

트레이 : 표시선까지 개봉 후 전자렌지 5분

Ready to Heat 냉동 맥앤치즈

즉석에서 삶은 느낌의 마카로니와 리얼치즈로
고품질의 구현한 제품입니다.

※포장타입 : 트레이

사용방법

① 용기 가장자리 표시선까지 개봉 후

전자레인지 3분 가열

※사용하는 전자레인지에 따라 가열 시간 상이

② 동봉된 포크로 잘 비벼 취식



맥&체다치즈 171DP241

Mac&Cheese

영국산 리얼 체다를 적용한 고품질 제품
포장단위 : 180g / 소비기한 : 냉동 1년



맥&소시지&치즈 171DP242

Mac&Ham&Cheese

오스트리아 타입 정통 비너 소시지와
체다, 그라나치즈의 조화
포장단위 : 180g / 소비기한 : 냉동 1년



맥&모네이 소스 171DP243

Mac&Mornay

스위스 DOP 그뤼에르와 베사멜로 만든
모네이소스를 얹은 미국서 가장 잘 팔리는 맥앤치즈
포장단위 : 180g / 소비기한 : 냉동 1년

Ready to Bake

세이보리 파이 냉동생지

Frozen savory pie

지름 : 80mm

포장단위 : 12ea/pack

보관기간 : 냉동 12개월



※샐러드류를 곁들여 브런치 메뉴로 즐기실 수 있습니다.

굽기 전

구운 후



Before 70g



After 65g

시금치 갈릭 크림치즈 파이

Creamy garlic spinach pie

어린 잎 시금치와 크림치즈의 부드럽고 깊은 맛이 담긴 키슈입니다.

사용 방법

■ 컨벡션오븐 : 190℃에서 18~20분 조리

■ 에어프라이어 : 180℃에서 15~18분 조리



Before 68g



After 63g

어니언 체다 치즈 파이

Onion&cheddar cheese pie

양파와 체다치즈의 단짠조화가 돋보이는 키슈입니다.

사용 방법

■ 컨벡션오븐 : 190℃에서 18분 조리

■ 에어프라이어 : 180℃에서 15분 조리



Before 65g



After 58g

대파 불고기 파이

Green onion bulgogi pie

소불고기와 대파가 듬뿍 들어가 조화를 이루는 불고기 키슈입니다.

사용 방법

■ 컨벡션오븐 : 190℃에서 18분 조리

■ 에어프라이어 : 180℃에서 15분 조리



Before 65g



After 60g

트러플 버섯 파이

Truffle mushroom pie

트러플 버섯의 풍미가 가득 담긴 버섯 키슈입니다.

사용 방법

■ 컨벡션오븐 : 190℃에서 20분 조리

■ 에어프라이어 : 180℃에서 18~20분 조리



Before 65g



After 59g

에멘탈 치즈 파이

Emmental cheese pie

프랑스산 에멘탈 치즈와 크림만으로 이루어진 크림미한 맛의 키슈입니다.

사용 방법

■ 컨벡션오븐 : 190℃에서 15~18분 조리

■ 에어프라이어 : 180℃에서 15~18분 조리

*맛있게 먹는법 : 구운 후 냉장고 1주일까지 보관 가능. 마르지 않게 랩핑한 후 서빙 전에 컨벡션오븐 5분 또는 전자레인지 40초 데워서 따뜻하게 제공하세요.

스터핑용 필링

Savory stuffing filling

“세이보리 파이 내용물을
500g 팩에 공급합니다.”

시금치갈릭크림치즈 필링
Creamy garlic spinach filling



대파불고기 필링
Green onion bulgogi filling



어니언체다치즈 필링
Onion&cheddar cheese filling



트러플버섯 필링
Truffle mushroom filling



프리타타 적용예



시금치 프리타타



어니언체다 프리타타



컵 프리타타

채소 스터핑 적용예



파프리카



토마토



애호박



애호박 롤라티니



가지 롤라티니

활용레시피



Ready to Bake 빠떼 케익 냉동 생지

Pâté Cake

프랑스에서 Cake Sale로 불리우는 Savory 케이크
빠떼와 유사한 페이스티한 조직으로 빠떼케이크란 닉네임으로 부릅니다.

“베사멜소스와 함께 따뜻하게 서빙하세요.”



시금치 빠떼

Spinach pâté cake

맛과 향이 살아있는 어린 시금치와 크림치즈의 부드러움이
조화로운 빠떼

베이킹 전후 중량 : 120g → 105~108g

포장단위 : 12개

소비기한 : 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분



넉기 빠떼

Leek pâté cake

구운 대파와 닭고기의 담백한 맛이 어우러진 빠떼

베이킹 전후 중량 : 120g → 105~108g

포장단위 : 12개

소비기한 : 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분



옥수수 빠떼

Sweet corn pâté cake

톡톡 씹히는 옥수수와 치즈의 진한 풍미가
특징인 빠떼

베이킹 전후 중량 : 120g → 105~108g

포장단위 : 12개

소비기한 : 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분



양파 빠떼

Onion pâté cake

진한 양파의 맛과 베이컨, 신선한 프렌치
야채가 어우러진 빠떼

베이킹 전후 중량 : 120g → 105~108g

포장단위 : 12개

소비기한 : 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분



당근 빠떼

Carrot pâté cake

달콤한 당근과 톡톡 터지는 새우, 상큼한
크랜베리가 조화로운 빠떼

베이킹 전후 중량 : 120g → 105~108g

포장단위 : 12개

소비기한 : 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분

Ready to Use

사바랭

Savarin



사바랭은 이태리 나폴리 전통의 디저트로 기공이 큰 빵을 럼 시럽에 담궈 차게 먹는 제품입니다. 이미 시럽에 담궈져 있어 건진 후 시럽을 드레인시켜 바로 서빙 가능합니다.

중량 : 165g

소비기한 : 냉장 4개월

※마스카포네등의 크림을 곁들여 드시면 좋습니다.

※쇼케이스 전시 시, 광택을 위해 나파쥬를 입히면
마르지 않고 촉촉하게 광택을 유지합니다.

Ready to Bake

냉동생지 타르트 Frozen tarts



호두파이
Walnut pie

해동없이 바로 구워서 사용하는 생지,
80mm/83mm 두가지 사이즈로 공급합니다.
포장단위 : 12개x3트레이/박스
소비기한 : 냉동 12개월
사용 방법 : 175℃에서 25분
사이즈 : 80mm **171DP273** / 83mm **171DP341**

※유통 중 보관온도가 올라가면 내용물이 흐를 수 있으니, 보관 중 뒤집거나 세우지 마세요.



아몬드파이
Almond pie

기본적인 프렌치 타입의 아몬드 크림이
충전되어 있는 제품입니다. 사과, 배등을 올려
구우면 프렌치식 파이를 만들 수 있습니다.
개당중량 : 42g
포장단위 : 12개x3트레이/박스 **171DP231**
소비기한 : 냉동 12개월
사용 방법 : 165℃에서 30분 | 사이즈 : 70mm



애플플랑 NEW
Apple flan

프랑스 전통 디저트 애플플랑 냉동생지.
슬라이스한 사과가 올라가 있어 편리하게
완성할 수 있습니다.
포장단위 : 12개x2트레이/박스 **171DP313**
소비기한 : 냉동 12개월
사용 방법 : 180℃에서 25~30분
사이즈 : 70x70mm



청꽃담약 약과타르트
Yakgwa tart

전남 담양 약과와 경북 청도 꽃감으로 만든 잼의 조화.
구워도 약과가 단단해지지 않습니다.
개당중량 : 98g
포장단위 : 12개x3트레이/박스 **171DP294**
소비기한 : 냉동 12개월
사용 방법 : 170℃에서 13분 | 사이즈 : 80mm



뉴욕치즈케익 타르트
Ny cheese cake tart

크림치즈의 부드러운 유품미를 느낄 수 있는 냉동 타르트
개당중량 : 70g
포장단위 : 12개x3트레이/박스 **171DP293**
소비기한 : 냉동 12개월
사용 방법 : 170℃에서 10분 | 사이즈 : 83mm(접시형)



에그타르트

Egg tart
바삭한 페스츰리셴에 부드러운 포르투갈식
에그 필링이 들어 있는 제품
개당중량 : 62g
포장단위 : 12개x3트레이/박스
소비기한 : 냉동 12개월 | 사이즈 : 80mm
사용 방법 : 상온 20분 해동 후 컨벡션오븐 250℃에서 3~5분



비가열 서빙 제품
벨지움 초코렛 타르트
Real dark chocolate tart

진한 벨지움 다크 초코렛 맛의 타르트.
별도의 가열없이 해동하여 판매 가능한 제품입니다.
포장단위 : 12개x3트레이/박스 **171DP251**
소비기한 : 냉동 12개월
사이즈 : 70x70mm

퐁당쇼콜라

Fondant au chocolat

냉동 생지 / 완제품 2가지 형태로 공급합니다.



오븐 조리

Ready to Bake

퐁당쇼콜라 냉동 생지

냉동 상태에서 바로 오븐에 구워 초콜릿이 충분히 흘러 나오는 냉동 생지입니다.



퐁당쇼콜라 초코 171DP173

Fondant au Chocolat

포장단위 : 70gx10개x4팩/박스

소비기한 : 냉동 12개월

사용 방법 : 200℃에서 15분 조리



퐁당쇼콜라 레드벨벳 171DP269

Fondant au Chocolat Redvelvet

포장단위 : 80gx10개x4팩/박스

소비기한 : 냉동 12개월

사용 방법 : 200℃에서 17분 조리



전자레인지 조리

Ready to Heat

퐁당쇼콜라 완제

“전자레인지 40초 만에 완성!”



베이킹 부담을 덜어드리기 위한 완제 퐁당 쇼콜라.
냉동생지보다는 덜하지만 어느정도의 필링이 흘러나오는
혁신적인 퐁당쇼콜라 완제품입니다.

사용 방법

냉동 상태 : 전자레인지(750w) 40~50초 가열 후 1~2분간 온도평형

냉장 해동 상태 : 전자레인지(750w) 20~25초 가열



Ready to Use 아이스크림

Ice cream



SIB 아포가토용 바닐라 샤베트

Affogato vanilla ice sorbe

샤베트 타입의 아포가토용 바닐라 아이스크림.

5L 포장 되어 가격경쟁력이 있습니다.

포장단위 : 5Lx4개/박스 211DP763

활용 사진



아포가토 활용



아이스크림 팬케이크 톱핑



선데이 아이스크림 활용



모나카 아이스크림 샌드

Ready to fill 반제품 쉘



사용방법

모나카 쉘

Monaca shell

ø 68mm 입에서 바삭삭 부서지는 식감은 타 제품과 비교할 수 없습니다. 아이스크림 모나카 제조시 주문 후 샌드하시면 바삭한 모나카의 조직감을 극대화할 수 있습니다.

포장단위 : 34g(20개)x4pack **111DP762**

소비기한 : 상온 10개월



Baked

속이 빈 쿠키슈

Baked cookie choux

포장단위 : 45gx20개/박스, 900g **211DP667**

소비기한 : 냉동 12개월

사용방법

- ① 냉동판매 : 내용물 40g을 넣고 냉동고에서 2시간 냉동 보관 후 판매
- ② 냉장판매 : 내용물 40g을 넣고 냉장고에서 2시간 냉장 후 냉장 보관하여 판매



from spain



38mm 원형 스위트 타르트

Sweet tart

사이즈 : 38mm **221MA006**

소비기한 : 상온 12개월

포장단위 : 192개/박스, 1,728g(개당 9g)



70mm 원형 스위트 타르트

Sweet tart

사이즈 : 70mm **221MA008**

포소비기한 : 상온 12개월

장단위 : 96개/박스, 2,112g(개당 22g)



80mm 원형 스위트 타르트

Sweet tart

사이즈 : 80mm **221MA014**

소비기한 : 상온 15개월

포장단위 : 96개/박스, 2,976g(개당 31g)



83mm 스위트 타르트

Sweet tart

보편적으로 쓰이는 스위트 비스킷 타르트

사이즈 : 83mm

소비기한 : 상온 12개월

포장단위 :

144개/박스, 3,240g(개당 22.5g) **221MA012**

4개x16팩/박스 **221MA015**



85mm 원형 세이보리 타르트

Savory tart

사이즈 : 85mm **221MA011**

소비기한 : 상온 17개월

포장단위 : 144개/박스, 2,621g(개당 18.2g)



70mm 사각 스위트 타르트

Sweet tart

사이즈 : 70mm **221MA010**

소비기한 : 상온 12개월

포장단위 : 96개/박스, 3,168g(개당 33g)



Bread

구운 후 냉동한 빵 / 냉동생지



구운 후 냉동한 빵 Full bake frozen bread

베이글 3종 Bagel 형태 : 풀베이킹 | 소비기한 : 냉동 12개월



베이글 3종
사용방법



110mm

브리오쉬 베이글 Brioche bagel

브리오쉬 반죽으로 부드러운 완제 베이글

개당중량 : 70g

15개/박스 192DP001, 60개/박스 221EU009

사용 방법

- 지퍼백에 넣어 전자레인지 30초 가열
- 상온 1시간 자연해동
- 해동없이 컨벡션오븐 190℃
 에어프라이어 170℃
3분 가열 후 5분 정치



114mm

바게트 베이글 Baguette bagel

얇은 껍질에 바삭한 바게트 타입 완제 베이글

개당중량 : 55g

15개/박스 192DP003, 60개/박스 221EU008

사용 방법

- 상온 1시간 자연해동
 - 해동없이 컨벡션오븐 190℃
 에어프라이어 170℃
3분 가열 후 5분 정치
- *전자레인지 조리 시 질겨질 수 있어 권장드리지 않습니다.



110mm

멀티그레인 베이글 Multigrain bagel

아마씨 해바라기씨 참깨 등의 토핑이

되어있는 완제 베이글

개당중량 : 75g

15개/박스 192DP002, 60개/박스 221EU010

사용 방법

- 지퍼백에 넣어 전자레인지 30초 가열
- 상온 1시간 자연해동
- 해동없이 컨벡션오븐 190℃
 에어프라이어 170℃
3분 가열 후 5분 정치



90mm

200mm

사워도우 호밀 타틴 빵 1kg

Rye sour dough bread

형태 : 풀베이킹 | 소비기한 : 냉동 9개월

포장단위 : 1kgx4개/박스 221PH197

사용 방법 상온 90분 해동 후 절단하여

데크 오븐 200℃ 3~5분 가열



110mm

호밀브레드 (국내제조)

Rye bread

형태 : 풀베이킹 | 소비기한 : 냉동 12개월

포장단위 : 1kgx4개/박스 171DP279

사용 방법 상온 90분 해동 후 절단하여

데크 오븐 200℃ 3~5분 가열



530mm

65mm

바게트

Baguette

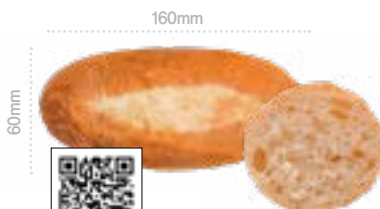
형태 : 풀베이킹 | 소비기한 : 냉동 9개월

개당중량 : 250g

포장단위 : 12개/박스 221PH198

사용 방법 해동없이

컨벡션 오븐 210℃ 5~7분 가열 후 5분 정치



60mm

160mm

파베이크 바게트 (국내제조)

Mini Baguette

질기지 않은 바게트 샌드위치를 만들어 보세요.

형태 : 파베이킹 | 소비기한 : 냉동 12개월

개당중량 : 58g | 포장단위 :

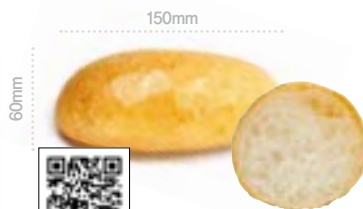
12개/박스 171DP277, 42개/박스 171DP276

사용 방법 해동없이

데크오븐 220/220℃ 3분 30초 후 5분 정치

컨벡션오븐 200℃ 3분 30초 후 5분 정치

에어프라이어 190℃ 3분 후 5분 정치



60mm

150mm

반미바게트 (국내제조)

Bánh mì

형태 : 파베이킹

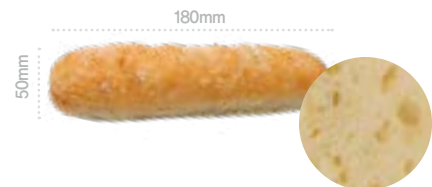
소비기한 : 냉동 6개월

개당중량 : 45g

포장단위 : 57개x2봉/박스 211DP673

사용 방법 해동없이

오븐 200℃ 5분 가열



50mm

180mm

크리스탈스워드 (바게트타입의 치아바타)

Crystal Sourd Baguette

바삭함의 극치

형태 : 풀베이킹

소비기한 : 냉동 15개월

포장단위 : 65gx56개/박스 221EU005

사용 방법 해동없이

오븐 200℃ 5분 가열 후 10분간 정치

핀사 타입의 피자러스틱

Pizza rustique

수제로 만든 핀사 로마냐 타입의 파베이크 화덕 피자 크러스트로,
팔라피자 제조에 최적인 제품.

580 x 200mm 사이즈로, 600 x 400mm 팬에 딱 맞습니다.

포장단위 : 370gx9개/박스 | 소비기한 : 냉동 1년 **221EU011**

사용방법 해동없이 톱핑 후

🔥 오븐 200℃ 5분



파니니 활용 사진



절단하여 파니니 샌드위치에 사용하기 적합합니다.

포카치아

Focaccia

“ 포카치아의 본고장은 **이태리 제노아**입니다.

제노아 지역의 작은 빵집으로 시작한 Tossini는
1899년부터 포카치아를 만들어 오고 있습니다.”



포카치아 제노베제 (올리브오일)

Focaccia Genovese



포카치아 드 레코

Focaccia di recco



포카치아 본고장에서 전통 방식으로
만든 포카치아.

소비기한 : 냉동 18개월

사용방법 해동없이

🔥 오븐 200~240℃ 5분 가열 후, 5분 정지

포장단위

570gx5판/박스 (박스 단위 판매) | 30 x 40 cm **221AL012**

*샌드위치용 슬라이스된 포카치아도 공급합니다.



제노아 외곽 20km 지점에 위치한
Recco 지역 특산물로 PGI 보호 받는 제품

스트라치노 치즈 60% 함유

소비기한 : 냉동 18개월

사용방법 해동없이

🔥 오븐 200℃ 5~10분정도 구워 사용

포장단위

670gx8매/박스 (박스 단위 판매) | 30cm X 40cm **221AL013**



뉴욕롤

New york roll

“속버터함량이 일반 크로와상보다 낮아
더 가볍게 드실 수 있습니다.”



크로와상 도우를 원형으로
말아 구운 제품.
브레디한 조직감이 샌드위치로
활용할 수 있습니다.
속버터 함량 : 23%
개당중량 : 62g
소비기한 : 냉동 3년
포장단위 : 62g x 36개/박스 221EU013
사용방법 : 상온 30분 해동 또는
오븐 190℃ 5분 가열 후 5분 정치

샌드위치 적용예



뉴욕롤 홀더
Newyork roll holder



활용레시피

매장에서 디스플레이하고 포장할 수 있는 종이홀더.
포장단위 : 36개입 211DP784



봄볼리니 도넛

Boobolini donut



활용레시피



이탈리안 봄볼리니 도넛을 튀겨서 냉동한 제품
개당중량 : 50g | 소비기한 : 냉동 9개월
포장단위 : 7개/트레이 x 5/박스 211DP726

사용 방법 해동없이

데크오븐 175/175℃ 5분 가열 후 10분 정치
에어프라이어 175℃ 3분 가열 후 10분 정치



크로도트

Crodots



활용레시피



이미 성형하고 튀긴 크로넛 완제품으로 설당까지 묻혀서 나온 제품
개당중량 : 77g | 소비기한 : 냉동 12개월
포장단위 : 77g x 24개/박스 221EU004

사용방법 : 에어프라이어 180℃ 3분 가열 후 5분 정치

냉동 호두 데니쉬 NEW

Frozen walnut danish pastry



소비기한 : 냉동 12개월
포장단위 : 370g x 4개/박스

사용방법 : 자연해동 후 상단에 혼당을 글레이즈하여 판매합니다.

***혼당 p.134 참고**



사용방법



버터 바게트 슬라이스 NEW

Sliced butter baguette



종류 : 그라나 버터, 고르곤졸라 버터, 발사믹 버터

소비기한 : 냉동 12개월

개당중량 : 32~34g

사용방법 : 냉동상태 그대로

컨벡션 오븐 180℃ 5~6분

에어프라이어 180℃ 3분

브리오쉬 식빵

Brioche



프렌치 토스트에 최적인 제품.

형태 : 풀베이킹 | 소비기한 : 냉동 6개월

포장단위 : 340gx4개/박스 **211DP689**

사용 방법

상온 3시간 해동 또는 전자레인지 1분 30초



사용방법

냉동 생지

Pre-Proofed Frozen

2차 발효 냉동 생지



크루아상 60g(버터 25.3%)

베이킹 전후 중량 : 60 → 50g | 소비기한 : 냉동 12개월
포장단위 : 25개/박스 221EU006 , 125개/박스 221EU001
사용 방법 : 25분 해동 후 180℃에서 댄퍼닫고 13분



미니 크루아상 25g(버터 21%)

베이킹 전후 중량 : 25 → 21g | 소비기한 : 냉동 12개월
포장단위 : 140개/박스 221EU002
사용 방법 : 15~20분 해동 후 180℃에서 댄퍼닫고 11분

Ready To Proof

성형 생지(발효 전 냉동생지)

성형되어 발효하지 않은 제품으로 2차 발효 냉동 생지
*도우컨 사용 시, 저녁에 투입하여 익일 아침 바로 베이킹 가능합니다.



브리도의 고품질 그대로!

도우컨을 이용하여 경쟁력있는 가격의
발효 전 냉동생지

12시간 용 도우컨 사용 방법 (크로와상 75g)



도우컨&다이렉트
사용방법 안내서



크로와상 75g

버터함량: 22% | 소비기한 : 냉동 9개월 | 포장단위 : 11.25 kg (150개)



미니 크로와상 30g

버터함량: 17% | 소비기한 : 냉동 9개월 | 포장단위 : 12kg (400개)



뽕오 쇼콜라 75g

버터함량 : 20% | 소비기한 : 냉동 9개월 포장단위 : 12.375 kg (165개)



뽕오 레장 130g

버터함량 : 20% | 소비기한 : 냉동 9개월 | 포장단위 : 11.7kg (90개)



펄페스츄리와
데니쉬 페스츄리 차이

데니쉬페스츄리생지

Danish pastry dough

이스트가 들어간 생지로 2차 발효하여 사용하는 데니쉬 페스츄리 생지입니다.

사이즈 : 350x480x5mm

포장단위 : 1050gx6장/박스

211DP672

소비기한 : 냉동 1개월

펄페스츄리생지

Puff pastry dough

100% 프랑스산 버터 펄페스츄리로 발효없이 팔미어, 팔미까레 등 여러가지 제품을 만들 수 있습니다.

사이즈 : 570mmx370mm

포장단위 : 700gx14장/박스 **221CT018**

소비기한 : 냉동 12개월



이지펄 세미나

에그 타르트용 펄 페스트리 셸 (굽지 않은 제품 / 알루미늄호일에 담겨 있습니다.)



펄페스츄리원형R

Frozen portuguese tart shell

ø 68mm, H 28mm

포장단위 : 18gx140개/박스

원산지 : 필리핀(수제)



펄페스츄리원형(중국산)

Frozen portuguese tart shell

ø 68mm, H 28mm

포장단위 : 20gx30개(팩), 10팩/박스

원산지: 중국(기계)



[구운 후]

고구마 와플냉동생지

Sweet potato waffle dough

쫄득한 식감의 고구마 와플용 생지

소비기한 : 냉동 12개월

포장단위 : 1kg (개당중량 55g) **177DP107**



사용방법



냉동 휘낭시에 반죽

Frozen financier dough

프랑스 정통 휘낭시에 반죽 배합으로 만든 냉동 생지.

소비기한 : 냉동 12개월

포장단위 : 1kg **151DP505**

사용 방법 : 물드에 40g 분할 후 190℃ 12분



활용레시피



피자 도우

Pizza dough



피자크러스트

Pizza crust

원형12인치 (30cm) : 80장(박스) / 120g

221TY013, 3장x10pack(소매용) 221TY007

소비기한 : 냉동 12개월

“소스가 발려진 이탈리아 화덕 피자 타입 도우”

피자 도우에 소스를 발라 토핑하여 손쉽게 피자를 만들 수 있는 편의 제품입니다.

중량 : 235g (소스 60g 포함) | 사이즈 : 10인치(25cm) | 포장단위 : 235g*10ea/box | 소비기한 : 냉동 12개월

사용방법 : 데크오븐 : 300℃ 이상 4분 / 컨벡션오븐 : 200℃ 5분



토마토 소스 도우

211DP743

Par-Bake Pizza Crust
with Tomato sauce



화이트크림 소스 도우

211DP744

Par-Bake Pizza Crust
with Bechamel sauce

나초

Nachos



냉동나초

바로튀겨 신선합니다. 식염이 없어

치즈 도포시 간 조절이 용이합니다.

포장단위 : 120매x6봉 / 박스 221TY010

소비기한 : 냉동 12개월

사용방법 ① 냉동된 나초를 냉장고에서 4시간 이상 해동한다.

② 상온에서 1/4 등분한다.

③ 180~190℃에서 25~30초 튀긴다.



절단 냉동나초

1/4컷 형태로 절단된 나초

포장단위 : 1kg(얇은 것) 221SI027

5kg(주문생산)

소비기한 : 냉동 12개월

냉동 플랫브레드

Frozen Flat Bread



식전빵 사용법



난

Naan

인도에서 전통방법으로 만들었습니다.

소비기한 : 냉동 12개월

점보난 : 110g(29cm)x48장 221SI025

일반난 : 80g(20cm)x96장 221SI013

미니난 : 35g(5cm)x240장 221SI021



또띠아

Tortilla

소비기한 : 냉동 12개월

6인치 : 12매(봉)x24봉(박스) / 30g 221SI014

8인치 : 12매(봉)x16봉(박스) / 48g 221SI015

10인치 : 12매(봉)x15봉(박스) / 64g 221SI016

12인치 : 12매(봉)x12봉(박스) / 97g 221SI017

공급형태

모든 빵에 무늬가 가능합니다.



언듈레이티드



그릴마크



피타 브레드

Pita bread

고온에서 구워 가운데 포켓이 생기는 빵. 타원, 원형이 있으며 반으로 자르고 내용물을 채워 넣습니다.

소비기한 : 냉동 12개월

포장단위 : 6매(봉)x24봉(박스) / 70g / 12cm 221SI019



냉동 팬케이크

Pancake

포장단위 : 240장(6장x40봉)/박스 221SI011

소비기한 : 냉동 12개월

사용방법 : 건조를 방지하기 위해 지퍼백에 넣어 700w

전자렌지에서 40~50초 가열하여 서빙하시면 됩니다.



Sauce & Stuffing

소스 / 스프레드 / 스테핑



크림치즈 스프레드 50g 포션 for take out



Cream Cheese Spread

바름성이 좋아 **베이글에 최적인**

크림치즈 스프레드 4종입니다.



플레인 크림치즈 스프레드

Cream cheese spread plain

생크림과 마스카포네, 크림치즈의 조화로 유품미가 뛰어난 제품.

포장단위 : 50gx12/박스 171DP260

주문생산 : 100gx12/박스 171DP255

1kg 171DP280

소비기한 : 냉장 4개월

차이브 크림치즈 스프레드

Chive Cream cheese spread

프랑스 쪽파를 사용하여 매운 맛이 없습니다. 한국인 입맛에 맞는 느끼하지 않은 크림치즈.

포장단위 : 50gx12/박스 171DP261

주문생산 : 100gx12/박스 171DP256

1kg 171DP281

소비기한 : 냉장 4개월

블루베리 크림치즈 스프레드

Blueberry cream cheese spread

은은한 단맛이 특징으로 누구나 즐길 수 있는 맛

포장단위 : 50gx12/박스 171DP262

주문생산 : 100gx12/박스 171DP257

1kg 171DP282

소비기한 : 냉장 4개월

바질 크림치즈 스프레드

Basil Cream cheese spread

고소한 크림치즈에 향긋한 바질향을 더한 제품

포장단위 : 50gx12/박스 171DP263

주문생산 : 100gx12/박스 171DP258

1kg 171DP283

소비기한 : 냉장 4개월

후레쉬치즈 for take out

Fresh cheese

“프랑스에서 맛 봤던, 생치즈의 맛!”

후레쉬 치즈 포션컵 모든 요리에 응용이 가능한 생치즈



포장단위 : 100g 111DP727

주문생산 : 50g, 150g

소비기한 : 냉장 3개월



적용예

후레쉬 치즈 적용예



치킨딤



감자튀김 딤



불쭈꾸미 딤



딸기베리
디저트토픽



당근스프 크림



부르스케타
샌드위치 스프레드



클라푸디



스시 토픽



나초 딤핑소스

빵용 필링

Bread Filling



에그필링
Egg filling

고소한 계란 본연의 맛이 부드럽고 입안 가득 풍부한 식감의 에그필링. 샌드위치 필링, 카나페, 피자, 포케볼 등 다양하게 활용 가능합니다.

사용방법 : 냉장고에서 1시간 해동 / 상온에서 30분 해동 / 전자레인지(700w)에서 2분

※해동 후에는 이를 이내에 사용을 권장 드립니다.



연어필링
Salmon filling

청키하게 씹히는 연어살과 크림치즈의 유풍미가 어우러지는 크림치즈 연어필링, 샌드위치 필링, 브루스케타, 베이글 스프레드 등 다양하게 활용 가능합니다.

사용방법 : 냉장고에서 1시간 해동 / 상온에서 30분 해동

※해동 후에는 이를 이내에 사용을 권장 드립니다.

※전자레인지 해동은 권장드리지 않습니다.



치킨크랜베리필링
Chicken cranberry filling

닭가슴살이 44% 혼합되어진 제품으로 마요네즈 베이스의 제품. 크랜베리가 10% 들어 산뜻한 맛을 줍니다.

포장단위 : 400gx24팩/박스 211DP751

소비기한 : 냉동 12개월



치킨타코필링
Chicken taco filling

닭가슴살이 50% 혼합된 스프레드로 해동하여 샌드위치, 토띠야에 바로 내용물로 사용하시거나 빵의 내용물로 사용 하시면 됩니다. 케이준 씨즈닝이 함유되어 있습니다.

포장단위 : 400gx24팩/박스 211DP752

소비기한 : 냉동 12개월



폴드용 포크 (수비드)
Sous vide pork

장시간 수비드한 돈육으로 손으로 쉽게 폴드가 가능합니다.

포장단위 : 2kg

소비기한 : 냉동 12개월



폴드용 치킨 (수비드)
Sous vide chicken

장시간 수비드한 계육으로 손으로 쉽게 폴드가 가능합니다.

포장단위 : 2kg

소비기한 : 냉동 12개월

NEW

소스

Sauce



참나물미소드레싱

Chamnamul miso dressing

사철 가격이 안정된 참나물과 잘 어울리는 일본풍 미소 베이스 드레싱, 여러 샐러드와 잘 어울립니다.

포장단위 : 630g **151DP314**

소비기한 : 실온 12개월



와사비마요

Wasabimayo

생와사비가 들은 마요네즈

포장단위 : 1kg **151DP514**

소비기한 : 냉장 6개월



브라질리안 소스 코파카바나

Copacabana Sauce

파인애플과 코리앤더가 조화된 제품으로 튀김류의 톱핑소스로 잘 어울립니다.

포장단위 : 1kg **111DP668**

소비기한 : 실온 12개월



샬롯 랜치 소스

Shallot ranch sauce

양파 대신 샬롯이 들어간 고급 랜치 소스

포장단위 : 1kg **151DP487**

소비기한 : 냉장 6개월



명란마요

Mentaiki mayo

명란 16.8% 함유. 수입품에 비해 비린 맛이

적고 가성비가 좋은 제품

소비기한 : 냉장 3개월

포장단위 : 1kg **151DP486**



풍기소스

Fungi sauce

트리플 버섯과 송이향이 나는 파리지앵 버섯을 갈아 만든 제품으로 피자, 샌드위치 소스로 좋습니다.

포장단위 : 1kg **111DP595**

소비기한 : 냉동 24개월



크림치즈 소스

Cream cheese sauce

매운 음식과 잘 어울리는 소스

포장단위 : 1kgx15개/박스 **151DP512**

소비기한 : 냉장 4개월



팔마산 소스

Parmesan sauce

샐러드, 샌드위치용 소스로 적합

포장단위 : 1kgx15개/박스 **151DP515**

소비기한 : 냉장 6개월



고르곤줄라 소스

Gorgonzola sauce

이태리 D.O.P 고르곤줄라가 함유된 제품, 피자소스나 샌드위치, 샐러드에 적합

포장단위 : 1kgx15개/박스 **151DP513**

소비기한 : 냉장 12개월

소스&스프레드

Sauce&Spread



양파콩피

Onion Confit

국산 양파를 농축하여 만든 잼 스타일의 제품
조리빵, 피자, 각종 요리에 사용

포장단위 : 1kg **111DP672**

소비기한 : 상온 12개월



프로슈토 아티초크 스프레드

Prosciutto artichoke spread

이태리 프로슈토 생햄과 섬유질이 풍부한
아티초크를 혼합한 스프레드, 야채류나 펄의
스터핑으로 사용하시거나 그릇에 담아
구워서 빵 스프레드로 사용합니다.

포장단위 : 1kg



푸아그라스프레드

Foie gras spread

국내 제조한 거부감이 없는 푸아그라
강제급여 없는 친환경 원료로 생산

포장단위 : 500g **211DP684**

보관조건 : 냉장 12개월



바질토마토콩피

Basil tomato confit

오븐에 구운 토마토가 60%이상 함유된
프리미엄 토마토 콩피로 샌드위치, 빵,
스콘에 스프레드로 사용하시면 좋습니다.

포장단위 : 1kg **111DP694**

소비기한 : 냉동 12개월



블랙 올리브 타프나드

Black olive tapenade

지중해 올리브를 갈아 만든 스프레드로 빵,
크래커 등과 곁들이면 좋습니다.

포장단위 : 1kg **111DP673**

소비기한 : 냉동 12개월



BBQ소스

BBQ Sauce

스모키한 향이 살아 있는 스위트 바베크
소스로 샌드위치 또는 폴드포크, 고기요리에
사용하시면 좋습니다.

포장단위 : 500g **211DP684**

보관조건 : 상온 12개월



치폴레마요

Chipotle mayo

매콤한 멕시코 스타일의 치폴레 마요 소스로
샌드위치 또는 타코, 치킨 등등 여러가지
딤핑소스로 사용하시면 좋습니다.

포장단위 : 1kg **111DP694**

소비기한 : 상온 6개월

페스토

Pesto



바질페스토

Basil pesto

바질 함량 53%. 후추 및 식염은 넣지 않았습니다.
포장단위 : 500g **111DP816**
1kg **111DP815**, 5kg **111DP674**
소비기한 : 냉동 24개월

바질페스토L

바질 함량 : 44%



레드페스토

Red pesto

바질과 토마토 혼합
포장단위 : 500g **111DP477**
3kg **111DP655**
소비기한 : 냉동 12개월



시금치 페스토

Spinach pesto

시금치 함량 51.75%의 시금치로 만든 페스토, 가열 후에도 연두색을 유지합니다. 바질맛에 거부감을 가진 분들이 즐길수 있는 페스토 입니다.
성분 : 시금치 51.75%, 채종유, 팔마산, 캐슈넛, 마늘
포장단위 : 500g **111DP545**, 1kg
소비기한 : 냉동 12개월



피스타치오페스토 NEW

Pistachio pesto

시칠리아산 피스타치오가 함유된 피스타치오 페이스트로 매우 새로운 개념의 파스타를 만들 수 있습니다. (피스타치오 함량 70%, 엑스트라 버진 올리브 오일 12% 함유.)

파스타 면 대비 25% 사용
(면 200 g + 50g 페스토)
포장단위 : 500g **151DP529**
소비기한 : 냉동 24개월



김페스토

Laver pesto

충남 서천의 엄선된 김으로 만든 페스토 (김함량 7%)
포장단위 : 500g **111DP897**
소비기한 : 냉동 24개월



깻잎페스토

Sesame leaf pesto

경남 밀양농협과 협력하여 만든 깻잎페스토, 파스타, 샌드위치 스프레드 등으로 이용합니다. 국내 깻잎 최대 산지인 밀양의 10월 깻잎으로 만들어 향이 풍부합니다.
포장단위 : 1kg **111DP666**
소비기한 : 냉동 12개월

가열용 조리소스

Sauce for Heating



라구소스

Ragu sauce

볼로네이즈 소스, 고기와 토마토가 주인 소스입니다. 고기 함량이 수율 감안시 50%, 6~7g 포션으로 되어 있어 사용이 편리합니다. 포장단위 : 1kg(포션당 6g) **171DP105** 소비기한 : 냉동 12개월



베샤멜소스

Bechamel sauce

6g 포션 블록으로 남은 것을 버리는 일없이 필요하신 만큼 사용이 편리합니다. 포장단위 : 1kg(포션당 6g) **171DP092** 소비기한 : 냉동 12개월



크로크무슈 활용



봉골레소스

Vongole sauce

남해산 생 바지락으로 제철에만 생산하는 제품, 5~6월에만 생산하여 연중 판매합니다. 생바지락 1500kg로 800kg의 소스를 생산합니다. 소비기한 : 냉동 12개월 (포션당 6g) **171DP213**

※자매품

가니쉬용 중국산 냉동바지락 500g



활용레시피



바질 페스토 소스 블록(라멘용)

Basil pesto sauce for ramen

라멘용으로 최적화된 제품 바질함량 : 31% 시금치함량 : 29% 포장단위 : 1kg **171DP098** 소비기한 : 냉동 12개월



라멘 만들기



오징어 먹물

Squid Ink

색이 국내 유통 제품 중 가장 검은색을 띠며 비린내가 적습니다. 선인이 직접 OEM으로 스페인에서 생산하여 가성비가 뛰어난 제품 포장단위 : 465g **221AL008** 소비기한 : 실온 4년



트러플 소금

Truffle salt

분쇄된 트러플과 트러플 오일이 함유된 제품으로 국내 최초 생산한 트러플 소금입니다. 수입품에 비하여 맛과 향이 뛰어난 제품으로 150g 유리병에 포장되었습니다. 포장단위 : 150g **111DP813** 소비기한 : 실온 5년 **※개봉 후 냉장 보관해 주세요.**



홀그레인 머스타드

Whole grain mustard

씹히면 툭툭 터지는 식감. 비싼 값으로 쓰이던 홀그레인 머스타드를 국산화 해 가격을 낮췄습니다. 포장단위 : 280g **151DP209**, 1kg **151DP218** 소비기한 : 냉장 24개월 **※글루텐너 스카치 위스키 함유**

이지마요

Easy mayo



동영상 보기

저지방 마요네즈
포장단위 : 1kg 171DP010
소비기한 : 냉장 7개월

“ 지방을 1/2로 내렸습니다
칼로리도 1/2로 내렸습니다.”



이지마요 150g, 야채 700g, 피자치즈 60g을 섞은 소스 160g과
라구소스포션 100g을 이용하여 피자바게트 제조 시
토피ng이 빵에 잘 부착되어 먹을 때 불편하지 않습니다.

내열성 테스트

샐러드 2일 경과 후



이지마요



기존



이지마요



기존

“장기 보관 코울슬로 만들기”

이지마요와 코울슬로 씨즈닝으로 코울슬로 제조 시 물이 적게나와 장기보관이 가능합니다.



코울슬로 씨즈닝

Coleslaw seasoning

물이 나오지 않는 코울슬로 만들기
포장단위 : 670gx9개/박스 111DP82
소비기한 : 실온 24개월



절단 양배추

Shredded cabbage

코울슬로를 만들기 좋은
슬라이스된 양배추입니다.
포장단위 : 500g

배합방법

양배추 및 야채 70% + 이지마요(당사 제품) 25% + 코울슬로 씨즈닝 5%
비율로 혼합 사용, 장시간 이수가 없는 코울슬로를 만들 수 있습니다.
※취식 전 코울슬로 씨즈닝을 2% 추가하시면 더욱 신선한 맛을 즐기실 수 있습니다.



코울슬로

Coleslaw

물이 나오지 않는 코울슬로 완제품
포장단위 : 90g 포션컵 / 300g, 400g, 800g 트레이
소비기한 : 냉장 3개월



Ham & Fruit & Veggie

햄 / 반건조 과일 / 냉동 채소





햄

Ham

“이탈리아에서 원료를 들여와 직접 절단합니다.”

※ 원하시는 두께로 생산 가능합니다.

프로슈토

Prosciutto



덩어리

Loaf

포장단위 : 700~1200g(불규칙), 5kg
보관조건 : 냉장



슬라이스

Slice

규격 : 장당 평균 13.7g(190X90)
포장단위 : 총 95g / 7장(15g) **111DP490**
소비기한 : 냉장 4개월



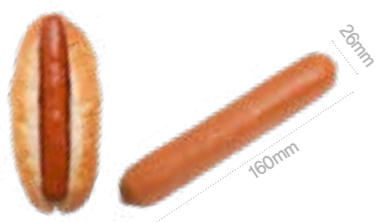
프로슈토 찹핑

Prosciutto chopping

포장단위 : 500g **111DP600**
소비기한 : 냉동 12개월

세블락 소시지

Cervelat sausage



돼지고기로 가득 채워
육즙 가득 식감이 뛰어난 훈연 소시지.
다양한 소시지 조리법으로 활용 가능합니다.
규격 : 개당 중량 95g(17.3cmx2.7cm)
포장단위 : 95gx12개
소비기한 : 냉동 1년

비너소시지

Vienna sausage



육함량 91%의 오스트리아 비엔나식 소시지.
제빵 성형이나 소시지 페스츰리용으로
최적의 제품입니다.
규격 : 개당 중량 48g(18cmx1.5cm)
포장단위 : 1008g(48gx21개) **211DP706**
소비기한 : 냉동 1년

롱부어스트

NEW

Long wurst



남다른 길이의 긴 소시지로 동종 제품 중
육함량 91%의 최고 품질의 제품입니다.
규격 : 개당 중량 80~85g(32cm)
포장단위 : 1020g(85gx12)/팩, 10팩/box
211DP790
소비기한 : 냉동 1년

스펙코또

Speck Cotto



스펙코또 블록

Speck cotto

포장단위 : 1.9kg~2.2kg(불규칙)
221IP520
소비기한 : 냉장 6개월



스펙코또 슬라이스

Speck cotto slice

선인 자체적으로 슬라이스한 제품 원하는
두께/포장단위로 주문 생산 가능
샌드위치 사용시 씹는 식감이 뛰어남
규격 : 19cmx10cm(±3cm)불규칙
두께 : 0.8mm(±1mm)
포장단위 : 400g(20g(±2g)x12ea) 111DP807
소비기한 : 냉장 1개월

관찰레

Guanciale



이탈리안 돼지 볼살 건식염지 숙성육으로
팬후라이,
소테 용도, 파스타 또는 볶음요리시 놀라운
풍미를 제공합니다.
포장단위 : 1kg~1.3kg(불규칙) 221IP519
소비기한 : 냉장 6개월



베이컨과 차별화된
맛을 가진 관찰레

샐러드용 구운 리얼 베이컨칩

Full baked bacon chip



100% 가열하여 기름을 뺀 제품으로 크런치하여
샐러드용으로 최적화된 제품입니다.
포장단위 : 500gx12개/박스 111DP514, 10kg 111DP540
소비기한 : 냉장 6개월
종류 : 크림블 타입, 납작플레이크 타입
※구운 제품이니 재가열 하지 마세요.
※리얼 베이컨을 구워 지방 30% 감소된 제품입니다.

반건조 베이컨 칩

Semi dried bacon chip



50%만 가열하여 기름을 뺀 제품으로 베이킹시 기름이
베어나오지 않고 향이 뛰어나며 보임성이 좋습니다.
포장단위 : 1.5kg 111DP771
소비기한 : 냉동 12개월



일반베이컨과
차이점

식빵 베이컨 비교



반건조베이컨



일반베이컨

기름흡수율



반건조베이컨



일반베이컨

아보카도

Avocado



냉동아보카도 사용법

최적 숙성된 아보카도로 항상 일정한 숙성도의 제품



냉동 아보카도 다이스

Frozen avocado dice

사이즈 : 약 15mm

포장단위 : 1kg 221CL006

소비기한 : 냉동 24개월

활용레시피



냉동 아보카도 슬라이스

Frozen avocado slice

사이즈 : 50~75mm

포장단위 : 1kg 221CL005

소비기한 : 냉동 24개월



냉동 아보카도 하프컷

Frozen avocado half

반절 제품으로 용도에 맞게 절단하여 사용할 수 있는 활용도가 좋은 제품입니다.

개당중량 : 약 77g

포장단위 : 1kg 221CL007

소비기한 : 냉동 24개월

아보카도가 살아 있는 냉동 청키 구아카몰

Chunky guacamole

선인은 아보카도 입자가 살아 있는 청키 구아카몰을 만들기 위해 고민 하였습니다.
다양한 노력 끝에 Fresh한 냉동 청키 구아카몰을 만들었습니다.
그동안 만들기 힘들었던 구아카몰, 이제 쉽게 만드세요!

냉동 청키 구아카몰

Guacamole

포장단위 : 250gx12개 171DP186

소비기한 : 냉동 24개월



냉동
청키 구아카몰
해동 하는
2가지 방법



냉동 청키 구아카몰을 해동

→



수저로 가볍게 으깨어 사용

❗ 상온에서 2시간 해동 후 냉장보관시
약 2~3시간 사용가능 — 갈변이 빠름

🔥 700W기준 전자렌지에 1분~1분 30초
해동 후 사용가능 — 전자렌지마다 상이함

냉동 반건조 과일

Frozen semi dried fruit



반당적 과일이란?



냉동 반건조 무화과

Semi dried fig

돌, 이물이 제거된 제품입니다.

반건조라 전처리 없이 바로 사용하실 수 있습니다.

무가당

포장단위 : 500g **111DP563**, 2.5kg, 10kg

소비기한 : 냉동 12개월



반건조 미니 페퍼(지름 약 33mm)

Semi dried mini pepper

상단을 절단한 제품으로 채소 중 가장 선명한 적색을

가졌습니다. 스테핑을 넣어 전체 요리로 사용하기

최적의 제품

포장단위 : 300g **111DP820**

소비기한 : 냉동 24개월



냉동 2/3건조 무화과

2/3 dried fig

무가당

건조도를 높여 단단해 빵용으로

적합 합니다.

포장단위 : 500g **111DP576**, 10kg

111DP618

소비기한 : 냉동 24개월



냉동 당적 무화과

Candied fig

가당

성분 : 무화과, 설탕

당도 : 61~63brix

포장단위 : 500g, 2.5kg **111DP646**

소비기한 : 냉동 24개월



냉동 당적 무화과 다이스

Semi dried fig dice

9.6mm 무화과를 당정한 제품,

제빵시 무화과의 단맛이 요구되는 곳에

사용합니다.

가당

포장단위 : 500g **111DP691**, 2.5kg **111DP687**

당도 : 61~63brix

소비기한 : 냉동 24개월



타지 않게
사용하는 법

냉동 반건조 토마토

Semi dried tomato

토마토를 반건조하여

후레쉬한 식감과 조직을 살린 제품

오일에 담겨져 있지 않습니다.

포장단위 : 250g **111DP564**

1.5kg **111DP584**, 10kg **111DP617**

소비기한 : 냉동 24개월



냉동 반건조 체리토마토

Semi dried cherry tomato

1/2컷 제품으로 뒤집어 구우면 타지
않습니다.

포장단위 : 250g **111DP630**

1kg **111DP637**, 10kg **111DP624**

소비기한 : 냉동 24개월



냉동반건조토마토다이스

Semi dried tomato dice

토마토를 반건조하여 10mm

다이스한 제품으로 전처리 없이

배합에 사용하기 편한 제품

오일에 담겨져 있지 않습니다.

포장단위 : 1.5kg **111DP706**, 10kg **111DP682**

소비기한 : 냉동 24개월

테이블용 올리브 오일 & 최고급 발사믹

Olive oil & Balsamic vinegar



엑스트라 버진 올리브 오일

Olive oil

도자기에 담겨 아름다운 자태의 올리브 오일로 백화점등에서 5만원이상의 고가로 팔리는 제품. 주로 생산용 보다는 테이블 올리브 오일로 손님이 직접 발사믹 식초와 혼합하여 빵을 찍어먹는 용도로 테이블에 비치합니다.

포장단위 : 500ml **221DA00039**

소비기한 : 실온 18개월



모데나 PGI 발사믹식초 (비중 1.31)

Modena balsamic vinegar

포도머스트함량 70%,
최고급 발사믹식초

포장단위 : 250ml **221VA0005**

소비기한 : 실온 5년



발사믹 식초란?



모데나 PGI 발사믹식초

(비중 1.06)

Modena balsamic vinegar

포도머스트 함량 20%

포장단위 : 3L **221VA004**

소비기한 : 실온 5년



모데나 화이트 와인식초

Modena white balsamic vinegar

가성비 최고의 제품으로
같은 산도에서 사과식초보다
덜시며 풍미가 좋습니다.

포장단위 : 3L **221VA006**

소비기한 : 실온 5년



사바

Saba

포도머스트 100%

포장단위 : 5L **221VA003**

소비기한 : 실온 5년



발사믹식초 리덕션(글레이즈)

Glaze

무설탕 리덕션

성분 : 포도머스트 45%, 증점제
발사믹식초(비중1.06) 40%, 물

포장단위 : 500ml **221VA002**

5L **221VA001**

소비기한 : 실온 3년

유럽의 지리적 표시 보호제도

	이름	개념	인증마크
지리적 표시 (GI : Geographical Indication)	원산지표시보호 (PDO : Protected Designation of Origin)	상품 원료의 생산으로부터 가공에 이르는 전 과정이 해당지역 내에서 이루어진 상품에 대한 원산지표시보호의 개념 ● 지정된 지역에서 생산될 것 ● 구체적인 생산조건을 만족시킬 것 ● 굳건한 명성을 보유하고 있을 것	
	지리적 표시보호 (PGI : Protected Geographical Indication)	상품의 원료의 생산이나 가공 중 어느 한 쪽만 해당지역 내에서 이루어진 경우의 상품에 대한 지리적 표시에 대하여 보호를 부여하는 개념	
	전통 특산물 보증제 (TSG : Traditional Specialities Guaranteed)	해당 상품이 예전부터 알려진 유서있는 성분을 포함하고 있거나, 전통적인 방법으로 생산되어야 하는 개념 전통적인 레시피, 구성, 제조 방법 혹은 가공방법에 대한 정의	

“ 올리브 오일과 혼합하여 빵을 찍어 먹거나
요리의 글레이즈로 사용합니다.”

100% 천연 허브오일 Herb oil

종류 : 바질, 마늘, 타라곤, 트러플, 치포틀레, 청양고추
포장단위 : 250ml, 1kg (바질, 마늘, 타라곤)
소비기한 : 냉장 12개월
※스프레이용 저점도의 제품 주문 생산 가능합니다.



바질오일
Basil
250ml 111DP602
1L 111DP516



마늘오일
Garlic
250ml 111DP603
1L 111DP549



트러플오일
Truffle
*스프레이 가능
250ml 111DP562



치포틀레오일
Chipotle
250ml 111DP607



청양고추오일
Cheongyang Pepper
250ml 111DP606

‘무안농협’과 함께
만들었습니다.



미니어처 샐러드 드레싱

Miniature salad dressing



스시 간장
Sauce Soja Salee



올리브(16%)
& 발사믹
Olive(16%) & Balsamic
221DA00037



바질 & 발사믹
Basil & Balsamic



레몬 & 발사믹
Lemon & Balsamic



토마토 바질
Tomato Basil



헤이즐넛 라즈베리
Hazelnut Raspberry

발사믹 드레싱 미니어처

포장단위 : 15ml*256개/박스
소비기한 : 상온 18개월



“ 샐러드와 함께 서빙하세요 ”



미닛 야채

Minute vegetable



“신선한 야채보다 **더 신선한** 냉동야채!”

봉듀엘의 냉동야채는
수확에서 냉동까지  이내 이루어 집니다!



봉듀엘 회사소개
영상

냉동시 1kg



해동시 1kg



“해동시 **물이 나오지 않는** 냉동야채!”

미닛(Minute) 야채란?

- 1 – 봉듀엘의 **특허기술**입니다.
- 2 – 냉동야채 1kg을 해동시켜, **100%(1kg)의 야채**를 얻습니다.
해동과정 중 수분이 나오지 않습니다.
- 3 – 야채의 색과 맛, 조직이 신선한 야채와 같습니다.
- 4 – 비타민 등 영양소 파괴가 최소화 되었습니다.
- 5 – **미생물적으로 안전**합니다. 해동 후 **냉장고에서 3일** 동안 사용이 가능합니다.
- 6 – 이미 익혀서 나온 제품으로 재가열 **시간을 절약**해 효과적입니다.
- 7 – **야채 손질이 필요없어** 간편하게 드실 수 있습니다.



쌀 대용 Duet



활용레시피

100% 야채로 된 쌀대용품, 저탄수화물식 제조용



컬리플라워라이스

Cauliflower rice

100% 컬리플라워

컬리플라워 스텔 부분만을 털어서 모은 제품

용도 : 볶음밥, 리조또, 그라탕등 저 탄수화물식에 사용

포장단위 : 2.5kg 221B0047

소비기한 : 냉동 24개월



당근 라이스

Carrot rice

100%당근

당근을 작게 다이스한 상태입니다.

포장단위 : 2.5kg 221B0048

소비기한 : 냉동 24개월

감자 그라탕

Potato gratin with bechamel

성분 : 감자 62%, 소스 38%

(생크림, 해바라기유, 마늘, 넛맥 외)

슬라이스 두께 : 6mm

포장단위 : 2.5kg



감자 그라탕 만들기



그라탕은 개별 야채에 베사멜소스가 묻은 형태로 공급되며, 원하시는 용기에 담아 공급됩니다.



그라탕 용기에 담아줍니다.
오븐에서 180℃ 20분 조리합니다.
치즈를 토평할 경우 180℃ 25분간
치즈가 녹을때까지 조리합니다.



감자 그라탕은 다른 야채와 치즈를 추가하여 간편하게 그라탕을 만들 수 있습니다.

미닛 야채



물이 나오지 않는
미닛 야채

상시 재고 운영 품목

※2024년 상반기 현재 기준



완두콩

Garden peas

포장단위 : 1kg **221BO010**

지름 : 5~10mm

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월



깍지콩

Cut flat beans

포장단위 : 1kg **221BO009**

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월



그린빈

EXtra fine green beans

포장단위 : 1kg **221BO007**

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월



컬리플라워

Cauliflower

블랜칭한 제품으로 아삭함이 살아있습니다.

지름 : 15~60mm

포장단위 : 2.5kg **221BO044**

소비기한 : 냉동 24개월



브로콜리

Broccoli

크기 : 40~60mm

포장단위 : 1kg **221BO012**

원산지 : 포르투갈

소비기한 : 냉동 24개월



미니 양배추

Brussel sprouts

크기 : 22~26mm

포장단위 : 1kg **221BO006**

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월



미니 당근

EXtra fine baby carrots

포장단위 : 1kg **221BO005**

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월



초당 옥수수

슈퍼 스위트콘(10brix)

Super sweet corn kernels

자연상태의 뛰어난 단맛.

감미료 무첨가

포장단위 : 2.5kg **221BO024**

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월



크기가
일정하지 않은
이유는 뭘까요?

혼합야채 3종 “사용 목적에 따라 골라 쓰세요!”



라따뚜이
만들기

지중해풍 혼합야채

World mix mediterranea

팬 프라이한 야채로 절단 크기가 커
토픽으로 최적입니다.

용도 : 피자, 샌드위치, 라따뚜이 등 볶음 요리

성분 : 피망 15%, 가지 42.5%, 호박 42.5%

포장단위 : 2.5kg **221BO008**

원산지 : 프랑스 | 소비기한 : 냉동 18개월



프렌치 스타일 혼합 야채

French style mix

잘게 잘린 야채로 각종 혼합에 용이합니다.

용도 : 탕수육, 샐러드, 볶음밥

성분 : 당근 35%, 완두콩 23%,

강낭콩 13%, 그린빈 14%, 순무 13%

포장단위 : 2.5kg **221BO023**

원산지 : 프랑스 | 소비기한 : 냉동 24개월



푸알레 루스티크

Poelee rustique

팬에 볶아 가니쉬로 곁들이기 좋은 채소믹스.

용도 : 브런치, 도시락 및 각종 가니쉬

성분 : 당근 35%, 그린빈 30%,

감자 26.5%, 양파 8.5%

포장단위 : 2.5kg **221BO031**

원산지 : 프랑스 | 소비기한 : 냉동 24개월

야채 가공품



그릴에 구운 절단 옥수수
Half Roasted Ears Of Corn
Supersweet

감미료를 넣지 않아도 감미가
일반 옥수수의 3배가 되는
Supersweet 종자입니다.
포장단위 : 1kg(8개) **221BO011**
원산지 : 포르투갈
소비기한 : 냉동 30개월



파리지앵 감자(분질감자)
Parisian potatoes

알이 작고 맛이 풍부. 가니쉬 및
으깨어 사용하기 적합합니다.
포장단위 : 1kg **221BO022**, 2.5kg
크기 : 평균 16~24g
소비기한 : 냉동 24개월



에다마메(인니산)
Edamame

중국산 에다마메와는 차별화된
제품으로 빈 콩이 없고 크기가
일정하며 조식이 아삭합니다.
포장단위 : 500g **221IP534**
소비기한 : 냉동 24개월



오크라
Okura

반절로 커팅된 오크라로 최상품.
파손품이 거의 없습니다
포장단위 : 500g
소비기한 : 냉동 24개월

퓨레

Purees

약 30g 포션으로 포장되어 계근없이 사용 가능
포장단위 : 2.5kgx4개/박스

공급형태



약 30g 포션냉동



당근 퓨레

Carrots puree
221BO030

소비기한 : 냉동 24개월



브로콜리 퓨레

Broccolis puree
221BO032

소비기한 : 냉동 24개월



완두콩 퓨레

Garden peas puree
221BO028

소비기한 : 냉동 30개월



시금치 퓨레

Spinach puree
221BO033

소비기한 : 냉동 24개월



아티초크 퓨레

Artichoke puree

소비기한 : 냉동 24개월

비가열 냉동 야채류



미니 양파

Baby onions

포장단위 : 2.5kg 221BO004

크기 : 18~21 mm

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월



프랑스 샬롯 슬라이스

Shallots

포장단위 : 1.5kg 221DA00029

10kg 221DA00027

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 48개월



아티초크 버팀 60-70

Artichoke bottoms

포장단위 : 2.5kg 221BO020

원산지 : 프랑스

소비기한 : 냉동 24개월

밀퐁유 시금치

Millefeuille spinach

포장단위 : 1kg(125g / 포션) 221BO013

원산지 : 스페인

소비기한 : 냉동 24개월



“ 어린 시금치 앞으로
부드럽고 맛이 뛰어납니다.”

특징

물이 적게 나옵니다. / 날장이 살아 있습니다. / 줄기가 가늘고 연합니다.



스페인산 마늘

Spanish garlic

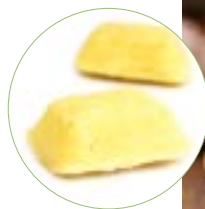
포장단위 : 7g 포션 /1kg 221DA00030, 10kg 221DA00028

소비기한 : 냉동 48개월

크기 : 다이스 3~5mm

스페니쉬 갈릭 vs 한국 갈릭의 차이

구분	스페니쉬 갈릭	한국 갈릭
향	약함	강함
지속성	길다	짧다
주 용도	서양식 소스	한국 전통식



버섯류



지롤버섯

(냉동미니피코리버섯)
Golden chanterelle / Girrolles

원산지 : 유럽산
크기 : 3cm
소비기한 : 냉동 24개월
포장단위 : 1kg **221CH003**



모델버섯

(냉동미니검은곰보버섯)
Morel mushrooms

크기 : 지름 1~3cm
소비기한 : 냉동 36개월
포장단위 : 1kg **221CH004**



모래 제거 법



포르치니

Button cep / Porcini

조각이 단단하며, 향이 뛰어납니다.
원산지 : 유럽산
크기 : 홀 지름 2~4cm, 다이스 3x3cm
소비기한 : 냉동 36개월
포장단위 : 1kg **221CH001**

양송이 3가지 타입

파리지앵 양송이는 천연송이가 내는 향과 맛을 냅니다.
용도에 따라 5~6mm, 4mm(피자용), 다이스 세가지 형태의 제품이 있습니다.

양송이 물 이수 비교



양송이 슬라이스

Champignons de paris slice

자연송이 맛이 나는 양송이
두께 : 5~6mm
소비기한 : 냉동 18개월
포장단위 : 1kg **221BO049**



양송이 썬 슬라이스

Champignons de paris thin slice

두께가 얇아 피자 토핑으로
사용할때 버섯에서 물이 나오는
문제를 해소할 수 있습니다.
두께 : 4mm
소비기한 : 냉동 18개월
포장단위 : 10kg **221BO041**



양송이 다이스

Champignons de paris dice

네덜란드산 파리지앵 양송이를 다이스한
제품으로 양송이의 풍미가 뛰어납니다.
사이즈 : 10mmx10mm
소비기한 : 냉동 12개월
포장단위 : 1kg **192DP027**
10kg **221CH005**

토마토, 양파 가공품

“프랑스 남동부 프로방스 지역은 1년 중 320일이 해가 나는 지역입니다.
여기서 재배된 **토마토**는 **탁월한 맛과 향**을 느끼실 수 있습니다.”



QR코드를
참조해 주세요



4,180ml



425ml

쉐어드 토마토

Chair de tomate

프로방스에서 재배된 특이한 종자의 토마토

소비기한 : 실온 36개월

포장단위 : 425ml **221IP400** / 4,180ml **221IP401**





특징

- 선명한 붉은색(무색소)
- 탁월하게 신선한 토마토의 맛 과 향
- 산미가 없다
- 토마토 조각함유(18mm)

가공 토마토의 종류 및 브릭스 (쉐어드 토마토는 홀, 펄프 등 보다 2배의 고형분)

종류	토마토 펄프, 퓨레, 홀, 큐브	크러쉬드	쉐어드 토마토	토마토 콜리, Passata	토마토 페이스트 X2	토마토 페이스트X3
브릭스	4	4	8	11	28	36

일반 가공 토마토와 쉐어드 토마토 색 비교

종류	미국	쉐어드 토마토
색 비교		
적용예	<div></div> <div>굽기전 구운후</div>	<div></div> <div>굽기전 구운후</div>



농축토마토페이스트

Double tomato paste

단맛이 뛰어나고 신맛이 적음

28brix 더블 토마토 페이스트

포장단위 : 850ml **221IP505**

소비기한 : 실온 3년



〈 적용예 〉



양파통조림

Canned onions

프랑스 양파를 살짝 건조 후 잘라 통조림한 제품.

가열된 양파로 재가열이 필요 없습니다.

고로케 제조시 별도의 손질이 필요 없습니다.

적용예시 : 고로케, 스프, 샌드위치 등 각종 요리

소비기한 : 실온 30개월

포장단위 : 4.1kg(고형량 94%) **221IP442**

수비드 통조림

Sous vide



수비드(Sous vide) 통조림이란?

1 - 일반적인 통조림은 살균을 위해 물을 채워 넣음으로
맛과 영양소가 국물로 빠져 나가는데 비해,
수비드 통조림은 국물이 현저히 적어
영양소 손실이 적습니다.

2 - 일반 통조림보다 **고형량**이 높습니다.

	총중량	고형량	고형율
수비드(소)	310g	265g	86%
수비드(대)	2,550g	2,110g	83%
일반	400g	240g	60%



병아리콩

Chick peas

포장단위 : 310g 221BO001

2,550g 221BO002

소비기한 : 310g - 실온 24개월

2,550g - 실온 30개월



적비트 다이스

Red beet

포장단위 : 2,295g 221BO016

소비기한 : 실온 30개월



완두콩

Garden peas

포장단위 : 400g 221BO035

소비기한 : 실온 48개월



옥수수

Corn

태국산에 비해 껍질이 얇아 취식 시 이에 끼는
현상이 적으나 가열시 형태 유지력이 떨어져
빵필링 또는 샐러드용으로 적합합니다.

포장단위 : 300g 221BO039

소비기한 : 실온 48개월

NEW

수비드 방식으로 증숙되어 고소한 맛과 아삭한 식감을 유지하며,
추가 조리 없이 간편하게 활용할 수 있습니다.



수비드 적강낭콩

Sous vide red kidney beans

포장단위 : 1kg

소비기한 : 냉동 12개월



수비드 병아리콩

Sous vide chick pea

포장단위 : 1kg

소비기한 : 냉동 12개월

허브

Herb



다레갈

유럽 최대의 허브제조사인 프랑스 다레갈사의 냉동허브. 냉동허브는 농장으로 부터 수확 후 4시간 이내 가공되어 생허브 보다 더욱 신선합니다.



IQF 허브



바질 Basil

포장단위 : 250g 221DA00033
15kg 221DA00025
소비기한 : 냉동 48개월



로즈마리 Rosemary

포장단위 : 200g 221DA00031
소비기한 : 냉동 48개월



오레가노 Oregano

포장단위 : 200g 221DA00012
12kg 221DA00005
소비기한 : 냉동 36개월



냉동절단차이브 Chives

포장단위 : 250g
12kg 221DA00046
소비기한 : 냉동 48개월



코리앤더 Coriandre

포장단위 : 200g 221DA00022
12kg 221DA00021
소비기한 : 냉동 48개월



딜 Dill

포장단위 : 200g 221DA00009
15kg 221DA00008
소비기한 : 냉동 48개월



스피아민트 Spearmint

포장단위 : 200g 221DA00011
12kg 221DA00006
소비기한 : 냉동 36개월



타라곤 Tarragon

포장단위 : 200g 221DA00010
12kg 221DA00007
소비기한 : 냉동 36개월



냉동시소

IQF Green shiso

일본 갯잎이라 불리는 시소를 다레갈에서
노지 재배 후 냉동 가공한 제품
소비기한 : 냉동 48개월
포장단위 : 50g 221DA00040

*보관 조건 : 해동 시 금방 문칠 수 있으니
사용 후 바로 냉동보관



건조파슬리

Dried parsley

색과 향이 뛰어나
소비기한 : 실온 48개월
포장단위 :
100g 221DA00036
250g 221IP335
10kg 221IP330



Liqueurs & Cheese

제과용 리큐르 / 치즈 / 아이스크림용 안정제



코인트로

Cointreau

“보이는 것이 다르다고 **품질이 다르지** 않습니다.”



제과 전용 술을
판매하는 이유

코인트로 60%

Cointreau

일반 트리플섹보다 5배 강합니다.

포장단위 : 1Lx6병/박스

221IP135

원산지 : 프랑스

소비기한 : 실온 36개월

코인트로 40%

Cointreau 40%

일반 사각병에 들은 700ml와 동일한 품질의
제품. 제과용으로 플라스틱병에 포장되어
깨질 위험이 없고 가성비가 좋은 제품입니다.

포장단위 : 500ml 221IP493 , 1L 221IP494

원산지 : 프랑스

소비기한 : 실온 10개월



프렌치 제과
세미나





**XO 상레미
브랜드 60%**

XO st-rémy brandy
프랑스 부르그뉴, 보르도,
상파뉴에서 수확된 포도로
특유의 향과 맛이 특징
포장단위 : 1Lx6병/박스
원산지 : 프랑스 221IP585



**레미마틴 화인
샴페인 꼬냑**

Fine champagne
cognac
권장 사용량 : 1~3%
포장단위 : 1Lx6병/박스
원산지 : 프랑스
211DP407



데베나 부나 30%(커피술)
Liqueur de cafe

그랑크루 유기농 에티오피아
빈으로 발효 시킨 프리미엄
커피리큐르.
카페인 함량 1.8g/kg (0.18%)
포장단위 : 1Lx6병/박스
221IP590



일데방럼 54%

Ilde vant rum
18세기 카리브해
바베이도스에서 제조된
고급 럼. 후르츠한 맛과
강한 럼향이 특징
포장단위 : 1Lx6병/박스
원산지 : 프랑스
221IP586



**프리미엄럼
세인트제임스 54%**

Saint james rum
일반 럼에 비해 향의
지속성이 길며 강도가 6배
정도됩니다.
포장단위 : 1Lx6병/박스
원산지 : 프랑스
211DP405



몽게이럼

Mount gay rum
세계에서 가장 오래된 럼.
풍미가 뛰어나며 비가열
크림, 무스등에 매우 잘
어울립니다
포장단위 : 1Lx6병/박스
원산지 : 카리브
211DP654



**글렌터너 스카치
위스키 60%**

Glen turner whisky
스코틀랜드 몰트 위스키의
제과용 리큐
포장단위 : 1Lx6병/박스
211DP603



아마레토 리큐 60%
Amaretto

이탈리아에서 유래되어, 쓴
아몬드와 견과류의 향기가
특징입니다.
포장단위 : 1Lx6병/박스
211DP652
원산지 : 프랑스



키르쉬 45%
Kirsch

고급 프랑스산 키르쉬
포장단위 : 1Lx6병/박스
211DP406
원산지 : 프랑스



그리오틴
Griottines

유명한 체리 술로 오리지널
그리오틴입니다. 동일한 크기의 체리가
250알 들어있습니다.
포장단위 : 1Lx6병/박스 211DP404
원산지 : 프랑스

크래커&치즈

Cracker&Cheese



크래커 메이트

Cracker mate

이탈리아산 프로슈토 5장, 천연 고다치즈 5장,
모짜렐라 치즈 5장으로 구성되어 별도의 빵이나 크래커와
곁들여 든든하게 한 끼로 드실 수 있게 준비한 제품
포장단위 : 57gx36개/박스 **111DP756**
소비기한 : 냉장 2개월



체다치즈 소스 & 나초

Cheddar Sauce & Nacho

영국산 리얼 체다 치즈로 만든 치즈소스와
나초칩이 조화를 이룬 제품.

포장단위 : 72g
소비기한 : 상온 4개월



건조슈바인햄&자연치즈 에멘탈&이탈리안 크래커

Schwein ham & Emmental cheese & Italian cracker

건조슈바인햄(6.5g) 4장, 천연 에멘탈치즈(6.5g) 4장,
이탈리안 크래커(3g)8장이 들어 있습니다.
포장단위 : 76gx36개/박스 **111DP818**
소비기한 : 냉장 3개월

*상담을 통해 구성 변경이 가능합니다.

치즈 플래터

Cheese platter

소비가한 : 냉동 12개월, 냉장 3개월



치즈플래터 for Sweet red wine

Cheese platter for Soft Red wine

구성 : 하드치즈, 체다치즈, 에멘탈치즈, 브리치즈, 프로볼론치즈
포장단위 : 245g(899Kcal)



Merlot, Beaujolais, Carmenere, Zinfandel, Grenache(멜롯, 보졸레, 까르미네르, 진판델, 그렌나쉬)류의 스위트하고 후루티한 레드와인과 어울립니다.



치즈플래터 for Dry red wine

Cheese platter for Dry Red wine

구성 : 하드치즈, 체다치즈, 고다치즈, 까망베르치즈, 그뤼에르치즈
포장단위 : 255g(915Kcal)



Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Malbec, Nebbiolo(까베네 쇼비뇽, 템프라리오, 말벵, 네비올로)류의 드라이 레드와인에 어울립니다.



치즈플래터 for Sweet white wine

Cheese platter for Sweet White wine

구성 : 팔마산치즈, 콜비잭치즈, 고다치즈, 브리치즈, 모짜렐라치즈
포장단위 : 250g(880Kcal)



Pinot Grigio, sauvignon Blanc, Riesling, Moscato, Chenin(피노그리시오, 쇼비뇽블랑, 리슬링, 모스카토, 슈닝)류의 스위트한 화이트 와인과 어울립니다.



치즈플래터 for Dry white wine

Cheese platter for Dry White wine

구성 : 팔마산치즈, 체다치즈, 페퍼잭치즈, 까망베르치즈, 프로볼론치즈
포장단위 : 250g (935Kcal)



Chardonnay, Pinot Gris, Chenin(샤도네이, 피노그리, 슈닝)류의 드라이 화이트 와인과 어울립니다.

국산냉장

후레쉬모짜렐라 치즈

※국내에서 제조한
국산 제품
Made in Korea



물에 담기지 않은 후레쉬 모짜렐라

Fresh mozzarella

물이 없는 상태로 포장되어 시간에
따른 물성 변화가 없는 제품
포장단위 : 125gx1개 111DP778,
125gx3개 111DP779,
125gx9개 111DP902
소비기한 : 제조일로부터 30일



후레쉬 모짜렐라 카프레제 슬라이스

Fresh mozzarella caprese slice

카프레제에 바로 사용 가능합니다.
포장단위 : 370g (지름 53mm, 두께 4mm 111DP907
/8mm 111DP782 *8mm는 주문생산품입니다.
소비기한 : 냉장 30일



후레쉬 모짜렐라 샌드위치 슬라이스 8mm

Fresh mozzarella sandwich slice

샌드위치에 바로 사용 가능합니다.
포장단위 : 1kg(80x80mm, 두께 8mm) 111DP901
소비기한 : 냉장 28일



활용레시피



국내가공 이태리 후레쉬모짜렐라 나폴리컷

※경쟁력있는 가격으로 공급합니다.

이태리 원유로 만들어진 후레쉬
모짜렐라 슈레드.
일반 슈레드보다 두꺼우며 빠르게 녹고
스트레칭이 우수합니다.
고품질 원유를 사용하여 맛이 뛰어난
냉동 후레쉬 모짜렐라 입니다.
포장단위 : 1.5kgx6팩/박스 111DP839
소비기한 : 냉동 12개월

수입냉동

후레쉬모짜렐라 치즈

※냉동제품도 공급 가능합니다.
별도 문의 부탁드립니다.



“100% 이태리 우유로 만들었습니다.”

부라따 크기비교



후레쉬 부라따 125g
*국내제조 주문생산 제품

냉동 부라따
100g

냉동 부라따
65g

냉동 부라따 치즈

Frozen burrata

이태리산 냉동 부라따로, 최고 품질의 제품을 경쟁력있는 가격에
공급합니다.

포장단위 : 100g 221IP551, 65g 221IP584

소비기한 : 냉동 12개월



모짜렐라치즈 보코치니

Frozen mozzarella cheese
bocconcini

100% 이태리 원유로 만들어진
냉동 보코치니. 유통기가 뛰어나며
조각이 매끈하고 백색을 띄는 것이
특징입니다.

개당중량 : 약 5g

포장단위 : 1kgx11개/박스 221IP583

소비기한 : 냉동 12개월



모짜렐라치즈 블럭

Frozen mozzarella cheese block

긴 블럭 타입의 이태리산 냉동
후레쉬 모짜렐라 필로네.
수분 함량이 후레쉬 모짜렐라와
유사하여 가장 저렴하게 사용할 수
있습니다.

포장단위 : 1kgx10개/박스 221IP550

소비기한 : 냉동 12개월

이태리산 치즈 비교



이태리산 치즈 (이태리원유)
흰색을 띄는 이태리원유 치즈

이태리산 치즈 (수입원유)
비교적 노란 색상의 수입원유 치즈

이탈리안 하드 치즈 꼬포 및 분말

Grana cheese copeau

“미리 잘라진 꼬포 슬라이스로 편리하게 사용하세요”



이탈리안하드치즈분말

100% 천연 그라나치즈 분말

포장단위 : 200g **111DP649**

2kg **111DP814**

소비기한 : 냉장 1개월, 냉동 12개월



이탈리안꼬포치즈IR

불규칙한 형태

두께 : 약 0.7mm

포장단위 : 500gx6개 **111DP878**

1kgx6개 **111DP879**

소비기한 : 냉장 1개월, 냉동 12개월



샐러드용 치즈 15mm

Cheese for salad

페타치즈와 유사한 조직으로
다이스된 상태로 공급됩니다.

포장단위 : 350g **111DP802**

소비기한 : 냉동 1년



프로볼론 피칸테

6.4mm 슈레드

Provolone picante 6.4mm

모짜렐라 치즈를 숙성시켜 만드는
치즈로 모짜렐라와 같이
스트레칭이되며 숙성된 치즈맛을
발현합니다. (원산지 : 이탈리아)

포장단위 : 1kg **111DP884**

블록 타입 2.6~2.9kg **111DP787**

소비기한 : 냉동 12개월

(블록 - 냉장 3개월)



고르곤졸라 피칸테 DOP

Gorgonzola picante DOP

포장단위 : 750g **111DP877**

소비기한 : 냉동 12개월



브리

Brie cheese

포장단위 : 125gx12개 / 박스

221UR001

소비기한 : 냉장 12개월



까망베르

Camembert cheese

포장단위 : 125gx12개 / 박스

221UR002

소비기한 : 냉장 12개월



냉동 마스카포네

Frozen mascapone

생크림 추가 없이도 부드럽게

풀리는 마스카포네

포장단위 : 500g **221UR007**

소비기한 : 냉동 12개월



마스카폰 풀림
비교 영상

블록 치즈

세상의 모든
천연치즈



고다

Gouda cheese

포장단위 : 블록 200g, 3kg, 5kg
절단형태 주문생산
소비기한 : 블록 냉장 6개월
절단 냉장 3개월



에멘탈

Emmental cheese

포장단위 : 블록 125g, 1.5kg, 3kg
절단형태 주문생산
소비기한 : 블록 냉장 6개월
절단 냉장 6개월



팔마산

Parmesan cheese

포장단위 : 블록 1/8컷, 950g
절단형태 주문생산
소비기한 : 블록 냉장 6개월
절단 냉장 3개월



체다 (영국산)

Cheddar cheese

포장단위 : 절단 형태 주문 생산
소비기한 : 절단 냉장 3개월



프로볼론 피칸테

Provolone picante

포장단위 : 2.7kg **111DP787**
소비기한 : 냉장 3개월



그뤼에르 치즈 AOP

Gruyere cheese

스위스 그뤼에르 AOP 제품,
최상급 그뤼에르 치즈
포장단위 : 200g **111DP491**
1~1.5kg **111DP510**
2.7kg **221P419**
주문생산 : 가는 슈레드 1kg
소비기한 : 냉장 6개월
2.7kg - 냉장 9개월



그릭스타일치즈

Greek style cheese

우유로 만든 페타치즈,
염도가 2.9%로 낮으며, 내열성이
있어 가열시 형태를 유지합니다.
포장단위 : 200g **221UR011**
소비기한 : 제조일자로부터 9개월



크림치즈

Cream cheese

가성비가 뛰어난 제품으로 정통
아메리칸 크림치즈, 미국산 크림치즈
중 가장 평균적인 조직과 맛을 지닌
제품입니다.
Cold 사용 시 약간의 산미가 있으나,
가열 사용 시 산미가 없어집니다.
포장단위 : 1.36kg **221ME001**
13.6kg **221ME002**
소비기한 : 냉장 12개월

스킨이 없는 이탈리아 하드 치즈 스틱

Italian hard cheese stick



선인의 이탈리아 그라나 치즈는 껍질(약8%)이 없습니다.
소비기한 : 냉장 3개월 | 포장단위 : 220g **111DP849**



한손에 잡히는 사이즈로
그립감이 좋습니다



일정한 크기와 두께의
꼬포를 만들 수 있습니다

절단 치즈



원하는 사이즈, 두께로
슬라이스가 가능합니다.



슬라이스 사이에 간지를 넣어
불지 않고 쉽게 분리가 됩니다.



시중 제품 처럼 전체 포장
되어 있지 않아 포장을 벗기는
번거로움이 없습니다.

고다 Gouda cheese



고다치즈 슬라이스 (간지있음)

포장단위 : 12.5gx40매/팩

111DP275

소비기한 : 냉장 3개월

가로x세로x두께 : 95x105x1.2mm



고다치즈 슬라이스 (반절,간지없음)

포장단위 : 8.4gx50매/팩

111DP303

소비기한 : 냉장 3개월

가로x세로x두께 :
47x105x1.65mm



고다치즈 다이스

포장단위 : 3.2mm, 6.4mm,
9.6mm/1.5kg

111DP881

소비기한 : 냉장 3개월

프로볼론 Provolone cheese



프로볼론치즈슬라이스 (6.4슈레드)

포장단위 : 6.4mm/1kg

111DP884

소비기한 : 냉동 12개월

에멘탈 Emmental cheese



에멘탈치즈 슬라이스

포장단위 : 13.3gx44매/팩

111DP274

소비기한 : 냉장 3개월

가로x세로x두께 : 72x90x2mm



에멘탈치즈 슈레드

포장단위 : 750gx6팩/박스

111DP259

소비기한 : 냉장 3개월

가로x세로x두께 : 3.2x3.2x25mm



에멘탈치즈 가는 슈레드

포장단위 : 1kgx6팩/박스

111DP875

소비기한 : 냉장 3개월

가로x세로x두께 : 1.8x1.8x20mm



에멘탈치즈 다이스

포장단위 : 3.2mm, 6.4mm,
9.6mm/1.5kg

111DP882

소비기한 : 냉장 3개월

체다 Cheddar cheese



체다치즈 슬라이스

포장단위 : 24gx25매/팩

111DP542

소비기한 : 냉장 3개월

가로x세로x두께 : 95x95x1.2mm



체다치즈 슈레드

포장단위 : 1kgx6팩/박스

111DP885

소비기한 : 냉동 12개월

가로x세로x두께 : 3.2x3.2x25mm



체다치즈 가는 슈레드

포장단위 : 1.2kgx6팩/박스

111DP876

소비기한 : 냉동 12개월

가로x세로x두께 : 1.8x1.8x20mm



체다치즈 다이스

포장단위 : 3.2mm, 6.4mm,
9.6mm/1.5kg

111DP883

소비기한 : 냉동 12개월



가공 체다치즈와의
차이점

팔마산 Parmesan cheese



팔마산 블록 1/8

포장단위 : 950gx12팩/박스

111DP774

소비기한 : 냉장 3개월



건조 팔마산 분말

포장단위 : 750gx6팩/박스

111DP583, 10kg 111DP658

소비기한 : 750g - 냉장 8개월
10kg - 냉장 12개월



팔마산 가는 슈레드

포장단위 : 1.2kgx6팩/박스

111DP880

가로x세로x두께 : 1.8x1.8x20mm
소비기한 : 냉장 3개월



영팔마산 가는 슈레드

매우 일정한 형태의 미국산 어린
팔마산. 빵위에 톱핑시 구운 후
모양이 좋습니다.

가공 치즈



FTBS 크림치즈

Freeze Thaw Bake Stable cream cheese

내냉성 + 내열성 크림치즈, 냉동생지 사용시 적합

포장단위 : 1kgx10개 / 박스 171DP044

3kg 171DP045

소비기한 : 냉장 3개월



도넛, 고로케
활용



적용예



냉동생지

...



구운 후



햄버거 스테이크 치즈라바 필링 적용 예



에멘탈 치즈 스프레드

Cheese spread

내열성의 페이스트 형태의 치즈

포장단위 : 500gx15개/박스, 1kgx16개/박스 171DP040

소비기한 : 냉장 6개월

적용예



치즈프리첼



치즈레이어



치즈토스트



딤(우유 5%추가 후 가열)



퐁듀치즈

Fondue cheese

스위스 오리지널 퐁듀를 그대로 재현

포장단위 : 1kg 111DP361

소비기한 : 냉장 6개월

퐁듀떡볶이
응용예



가공 치즈 BS(고다, 체다)

Bake stable gouda / Cheddar cheese

가열 중 완벽한 형태를 유지하는 제품, 고다치즈 함량 50%

공급형태 : 슬라이스 47x90, 500gx8개 / 박스

다이스 3.2, 6.4, 9.6, 15mm, 1kgx6개 / 박스

소비기한 : 냉장 3개월



돈까스

필링

톱핑

가공 치즈 SS(고다, 체다)

Semi bake stable gouda / Cheddar cheese

반내열성을 가지는 제품으로 가열시 적당히 자연스럽게 녹는다.

공급형태 : 다이스, 슬라이스, 바, 슈레드, 스틱

소비기한 : 냉장 3개월

가공 고다 치즈 BS와 가공 고다 치즈 SS의 내열성 비교



가공 고다 치즈 BS



가공 고다 치즈 SS



돈까스 적용



크리스피 치즈 그래놀(고다, 체다)

Crispy cheese granule

피자 엿지 또는 핫도그 표면에 뿌린후 가열하면

바삭한 크리스피치즈가 됩니다.

공급형태 : 2~3mm 입자, 슈레드형태

소비기한 : 냉동 12개월

포장단위 : 고다 1kg 111DP538, 체다 1kg 111DP596



핫도그 적용 예

고다

체다



“크림치즈를 포션화한 제품.

내열성이 있어 피자, 빵류의 톱핑이나 내용물로 사용 가능!”



크림치즈포션(무가당)

Cream cheese block

포장단위 : 1kg(개당 6g 포션)

소비기한 : 냉동 1년

크림치즈무스포션(가당)

Cream cheese mousse block

포장단위 : 1kg(개당 6g 포션) 171DP039

소비기한 : 냉동 1년

적용예



펍 페스츰리



피자

치즈소스 3종 Cheese sauce



리얼 체다 치즈 소스

Real Cheddar cheese sauce

영국산 오리지널 체다치즈를 사용한 치즈 소스로 마요네즈 튜브에 포장되어 핫도그 및 나초 등에 사용하기 간편합니다.

포장단위 : 470g 171DP250

소비기한 : 상온 12개월



적용예



모네이 소스 NEW

Mornay sauce

미국에서 맥앤치즈에 가장 사랑받는 모네이 소스입니다. 스위스 DOP 그뤼에르 치즈 10%, 베샤멜 소스가 혼합된 깊은 치즈 맛의 소스. 각종 스테이크, 프렌치 프라이, 파스타, 딥핑 소스 등으로 사용해 보세요.

포장단위 : 470g 171DP288

소비기한 : 냉장 4개월



적용예



까망베르 소스 NEW

Camembert sauce

까망베르 치즈 20%가 함유된 치즈 소스로 각종 요리, 피자에 적용해 보세요.

포장단위 : 470g

소비기한 : 냉장 4개월

적용예



아이스크림용 안정제

Ice cream stabilizer



이탈리안 아이스크림 젤라또란?

아메리칸 아이스크림(유지방 10~18%)에 비하여 지방 함량이 낮은(3~8%) 아이스크림으로 오버런이 25~40% 내외이다. 유지방이 적은 관계로 상대적으로 높은 온도에서(-14~-15℃) 전시 판매되며 살균, 비살균의 제조 방법이 있고 비살균의 경우 난황대신 안정제를 사용하고 소비기한은 종류에 따라 10~30일 내외로 짧다.



화이트베이스
For acidic

포장단위 : 1.7kg **111DP075**
소비기한 : 실온 12개월
※과일용



옐로우베이스
For neutral

포장단위 : 1.7kg **111DP085**
소비기한 : 실온 24개월
※비과일용



녹차소프트
Green tea soft

포장단위 : 1.2kg **111DP021**
본품 1.2kg, 우유 4.6L를 혼합해
소프트 기계로 만든다.



그릭 요거트 소프트
Greek yogurt soft

포장단위 : 1.2kg **111DP382**
20kg **111DP451**
소비기한 : 실온 12개월
본품 1.2kg, 물 2.8L 또는 우유 4.6L
혼합하여 아이스크림을 만든다.

젤리

※젤리의 기본 배합예

냉동젤리는 과육과 똑같은 조직감을 내는 타입의 젤리로 완만냉동시켜 조직을 과육처럼 완성시킵니다.

오렌지젤리 배합	
물	36%
설탕	9%
펙아가 No.9	3.6%
코인트로	2.7%
오렌지농축액	45%
오렌지필간것	3.7%
합계	100%



펙아가 No.9
Pearl agar

연한조직의 젤리로써 산성의 제품을 가열 후 투입해야 매우 찰랑거리는 조직의 젤리가 됩니다.
포장단위 : 1kg **121DP016**
소비기한 : 실온 36개월



펙아가 No.11
Pearl agar

처음부터 모든 원료를 넣고 가열해도 잘 세팅되는 제품으로, 약간 끊어지는 조직의 젤리가 됩니다.
포장단위 : 1kg **121DP013**
소비기한 : 실온 36개월



활용레시피



루이프랑수아 세미나
2024 레시피북



루이 프랑수아

창립자 루이 프랑수아가 1908년에 창립한 이래로 식품 제조의 솔루션을 제공해 오고있는 프랑스 최대의 안정제 공급회사. 현재 3대째 전통을 지키며 운영 되고있습니다.

포장단위 : 1kg



이눌린

Inuline

치커리 뿌리에서 추출된 식물성 섬유질.



펙틴 325 NH 95

Pectine 325 NH 95

루이 프랑수아의 대표적 펙틴 중 한 가지로 LM 아미드 펙틴으로 잼, 필링용으로 사용합니다.



스탭 2000

Stab 2000

루이 프랑수아 표준 아이스크림 안정제.



젤리피앙 Vegetal

Gélifiant végétal PF

식물성 젤라틴 대체제로 산성 제품에선 젤라틴과 1:1로 대체 가능 하며 중성 제품에선 배합에 따른 중량이 필요합니다.



스탭퓨어

(천연 아이스크림 안정제)

Stabpure

표준 아이스크림 천연 안정제입니다.

성분 : 차전자 섬유질, 아마인 섬유질



슈퍼 뉴트로스

Super neutrose

소르베 전용 안정제.



글루코스 시럽

Glucose

DE 40의 포도당 시럽.



글루코스 파우더 DE40

Glucose déshydraté

DE 40의 글루코스 파우더

크림 브뤼레 믹스 Creme brulee mix

“그냥 전자레인지에 녹이기만 하세요!”

포장단위 : 1kg 171DP102

소비기한 : 냉동 12개월



사용방법

크림 브뤼레 만들기



크림브뤼레 믹스를
전자렌지에 데우기



용기에 적당량을
담는다.



냉장고에
냉각합니다.



설탕을 뿌리고
토치로 카라멜화
합니다.

주의사항

전자레인지에 데울 시, 뚜껑을 덮어 가열하고 정상 온도 범위를 확인해 주세요.



덜 가열된 경우
60℃ 미만
흐르는 물성



정상가열
62℃ ~ 80℃
스푼으로 예쁘게 떠짐



더 가열된 경우
80℃ 초과
약간 더 단단해지고 어두운 색상



파나코타 안정제

Panacotta stabilizer

손쉽게 파나코타를 만들 수 있습니다.

포장단위 : 1kg 111DP671 / 소비기한 : 실온 12개월



활용레시피

파나코타 만들기

파나코타 안정제 30g+우유 240g+동물성 휘핑크림 240g

- ① 차가운 우유에 파나코타 안정제를 넣고 50℃까지 가열하면서 저어 주어 용해한다.
- ② 차가운 동물성 휘핑크림을 1번에 넣고 혼합한다.
- ③ 90℃까지 가열하면서 저어주어 적당한 용기에 부어 냉장고에서 6시간 이상 냉각 및 숙성한다.

소도구류



기타

Chocolate cutter

싱글/칼 : 15mm, 22.5mm, 30mm

221IT083



기타
사용방법



해피콜 소드마스터 프라이팬

Happycall swordmaster
Frying Pan

가볍고 튼튼하며 코팅이 잘
벗겨지지 않는 후라이팬

무게 : 약 710g 211DT015

팬 지름 : 26cm



초콜릿 워머

Chocolate warmer

원산지 : 이탈리아

규격 : 초콜릿 6kg 용량

전기 : 220v 221IT079



코웰 니트릴장갑

Cowell nitrile gloves

뛰어난 신축성과 미세한 엠보싱의
니트릴장갑.

화이트 : 가볍고 섬세한 작업

S 211DT016, M 211DT017, L 211DT018

블루 : 거칠고 장시간 작업

S 211DT019, M 211DT020, L 211DT021

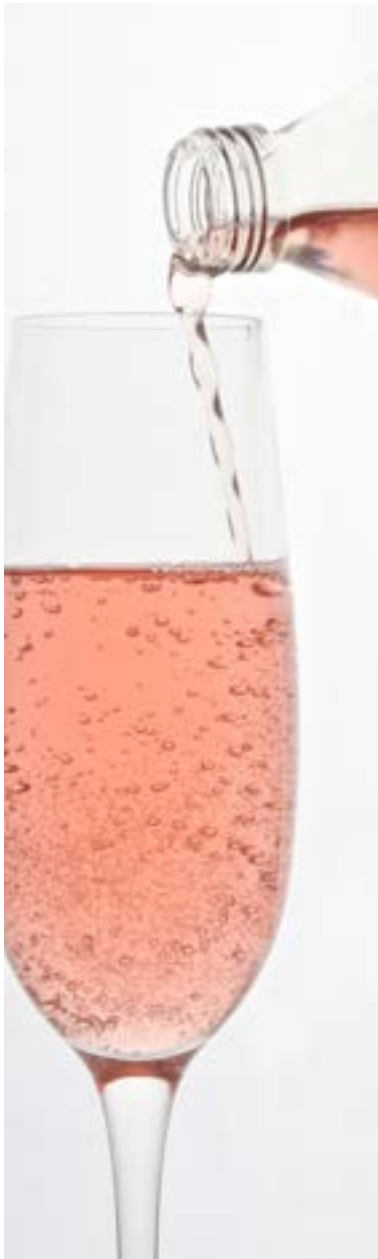
블랙 : 여러가지 복합적 작업

S 211DT022, M 211DT023, L 211DT024



Drink & Semi-Candied Products

음료 / 반당적 제품 / 과·채가공품





몰레콜라 오리지널
Molecola original
내용량 : 330ml



몰레콜라 슈가프리
Molecola sugar free
내용량 : 330ml

2012년 이탈리아 토리노에서 태어난 몰레콜라는
1854년부터 내려온 유명한 피에몬테 레시피로 만든 이탈리아 콜라입니다.
깔끔한 단맛으로 피자과 잘 어울립니다.

“ il gusto tutto italiano ”

MoleCola



MOLECOLA®



Abbiamo un Cuore Italiano

MoleCola è tutta italiana: è garantita dal marchio Italicheck, un organismo senza scopo di lucro che si occupa della tutela del Made in Italy e che garantisce l'italianità di un prodotto, tutelando il consumatore da falsificazioni e dalla minaccia del più subdolo "italian sounding".

BIRCH SAP

Sparkling
From Finland

[핀란드의 순수함을

그대로 담았다]

핀란드산 유기농
자작나무 수액 99.74%

버치샵 스파클링

소비기한 : 실온 24개월

포장단위 : 325mlx12병/박스 171DP254



자작나무 수액의
효능



저탄산 음료 Low carbonated drink

포장단위 : 325mlx12병/박스

소비기한 : 실온 24개월

저탄산 음료가 대세입니다.



오미베리 스파클링

Omi berry sparkling

문경 오미자 추출액에 탄산을 채워 만든 제품. 무카페인, 무합성보존료, 무합성착색료, 무합성감미료, 무합성착향료 탄산음료입니다. 171DP219



오미베리 베리티

Omi berry tea

오미자 추출액 90%로 무카페인, 무합성보존료, 무합성착색료, 무합성감미료, 무합성착향료 프리미엄 티 음료입니다. 171DP222



그린 레몬에이드

Green lemonade

손으로 착즙한것과 같은 품질의 레몬즙과 허브 추출물을 넣은 상큼한 레몬에이드. 171DP218



시소 모히또 스파클링

Shiso mojito sparkling

시소모히또는 민트 대신 시소를 넣어 고급 음식점에서 후식으로 많이 서빙되고 있으며, 탄산을 가미하여 청량감을 배가 시킨 음료입니다. 171DP217



자몽 스파클링

Grapefruit sparkling

자몽쥬스에 저탄산을 가하여 고급스러운 유리병에 담아 놓은 제품입니다. 171DP252



알펜허브 스파클링

Alpen herb sparkling

오스트리아 전통 음료인 알람두들러를 한국인의 입맛으로 재현했습니다. 천연 허브 추출물과 저탄산이 개운함을 주는 음료입니다. 171DP301



레드커런트 리프레셔

Redcurrant refresher

요즘 유행하는 레드커런트 음료로 레드커런트와 크란베리를 혼합한 붉은색의 로맨틱 음료. 장식장이 돋보이는 음료입니다.



리치 리프레셔

Lychee refresher

리치의 이국적인 맛에 유향미가 더해진 리치 음료입니다.

일본풍 사이다 5종

국내에서 제조한 일본풍 사이다. 특징있는 맛으로 디저트로 좋습니다.



멜론 사이다

Melon cider
171DP247



복숭아 사이다

Peach cider
171DP248



수박 사이다

Watermelon cider
171DP249



시소 사이다

Shiso cider
171DP328



시과사 사이다

Shikuwasa cider

소비기한 : 실온 24개월

음료 제조용 믹스



밀크티 라떼 추천

Milk tea latte

실론 홍차에 우유 분말을 더했습니다.
물에 녹이면 홍차 향이 부드럽게 퍼집니다.
포장단위 : 500g

사용방법

HOT : 믹스 17g(4스푼) + 뜨거운 물 100ml
ICED : 믹스 17g(4스푼) + 뜨거운 물 소량으로
녹인 후 냉수와 얼음 추가



미숫가루 라떼

Misutgaru latte

현미, 보리, 검은콩, 수수, 흑미로 볶아낸
미숫가루에 우유분말을 더했습니다.
포장단위 : 500g

사용방법

HOT : 믹스 17g(4스푼) + 뜨거운 물 100ml
ICED : 믹스 17g(4스푼) + 뜨거운 물 소량으로
녹인 후 냉수와 얼음 추가



코코아 라떼

Cocoa latte

달콤 씹새로운 코코아에 우유 분말을 더했습니다.
부드러운 우유풍미의 코코아 라떼를 즐겨보세요.
포장단위 : 500g

사용방법

HOT : 믹스 17g(4스푼) + 뜨거운 물 100ml
ICED : 믹스 17g(4스푼) + 뜨거운 물 소량으로 녹인
후 냉수와 얼음 추가



시소모히토 포션

Shiso Mojito

시소 모히토에 민트 대신 시소를 넣어
고급 일식집에서 후식으로 많이 서빙되며,
냉동 블록 형태로 되어 그라니따를 만들거나
음료를 만들 수 있는 제품
포장단위 : 1kg **171DP210**
소비기한 : 냉동 12개월



활용레시피



녹차라떼

Green tea latte

포장단위 : 500g **111DP091**
소비기한 : 실온 12개월

사용방법

HOT : 라떼믹스 20g+뜨거운 우유 100ml+
뜨거운 물 100ml
ICED : 라떼믹스 30g+따뜻한 물 120ml에 녹인
후, 찬우유 120ml+각얼음



참깨라떼 믹스

Sesame latte mix

포장단위 : 500g
소비기한 : 실온 12개월

사용방법

HOT : 따뜻한 우유180ml+참깨라떼믹스120g
ICED : 찬 우유150ml+ 참깨라떼믹스100g
+ 각얼음 160g



흑임자라떼믹스

Black sesame latte mix

포장단위 : 500g **111DP656**
소비기한 : 실온 12개월

사용방법

HOT : 음료 : 따뜻한 우유 180ml + 라떼믹스 90g
ICED : 찬 우유 150ml + 라떼믹스 60g + 각얼음
160g



슈크림라떼믹스

Shoucream latte

포장단위 : 1kg **111DP543**
소비기한 : 실온 12개월

사용방법

(믹스13% + 생크림87%)을 휘핑하여 사용.



고구마라떼 페이스트

Sweet potato latte mix

단맛이 강조되고 구운 고구마
맛이 나는 고구마라떼믹스
포장단위 : 500g **111DP788**
소비기한 : 실온 12개월

사용방법

HOT : 페이스트70g + 우유180ml
ICED : 페이스트110g + 우유100ml + 얼음150g



겨울 음료
활용레시피

블루베리

Blueberry



IQF 블루베리 (재배종, 야생종)

IQF Blueberry

포장단위 : 1kg **221IP266**

보관조건 : 냉동

크기 : 12~15mm



건조 야생 블루베리

Candied & Dried wild blueberry

작은 크기로 분산이 잘 돼 시각적 효과가 좋고

일반 블루베리에 비해 향산화제가 2배!

소비가한 : 실온 12개월

크기 : 4~6mm

포장단위 : 500g **111DP335**



건조 블루베리

Candied & Dried blueberry

소비가한 : 냉장 12개월

크기 : 9~11mm

포장단위 : 500g **111DP153**

2,5kg **111DP154**



반당적 야생 블루베리

Semi candied wild blueberry

크기가 작아 일반 블루베리와 동일양으로
넣어 빵을 만들시, 분산효과로 인해 시각적
효과가 큼

소비가한 : 냉동 24개월

크기 : 5~7mm

포장단위 : 750g, 2,5kg, 10kg



반당적 블루베리

Semi candied blueberry

베이킹시 번지지 않고, 물러지지 않으며
카라멜화되지 않아 신선함을 유지 합니다.

소비가한 : 냉동 24개월

크기 : 12~15mm

포장단위 : 750g **111DP142**, 2,5kg **111DP139**

IQF vs 반당적 vs 건조 블루베리의 차이



냉동 블루베리

색이 번지고 조직이 무름



반당적 블루베리

색 고정, 조직이 원물과 가까움



건조 블루베리

카라멜화 되며 향이 없음



반당적 블루베리
안내영상

당적 체리

Candied cherry



아마레나 체리

Amaro cherry

프랑스 아피니온사는 유럽
체리시장의 80%를 공급. 세척시
과일에 상처를 최소화하여 광택제
없이도 마르지 않습니다.

포장단위 : 1kg **221IP014**

소비가한 : 실온 36개월

원산지: 프랑스



다크 체리

Dark cherry

색소와 향이 첨가되지 않은 체리

포장단위 : 850g/캔 **221IP500**

소비가한 : 실온 36개월

원산지: 칠레, 미국

자몽농축액

Grapefruit



젤리 만들기



자몽 함유량 89.7%(원물환산치)의 자몽농축액으로
자몽 펄프가 많이 함유되어 음용 시 자몽을 갈아넣
은 듯한 입자감의 음료를 즐기실 수 있습니다. 에이
드에 특화된 제품입니다.

브릭스 : 43%

포장단위 : 1.5Lx7통/박스 151DP511

소비기한 : 냉장 15개월

자몽농축액 배합



자몽에이드

탄산수 240ml + 자몽농축액 40ml + 각얼음 8~10조각

자몽스무디

자몽농축액 60ml + 우유 80ml + 슈가시럽 10ml +
각얼음 170g + 소금 1g

자몽주스

자몽농축액 120ml + 물 300ml



당적삼색콩

Candied three color beans

콩종류 : 병아리콩(프랑스산), 완두콩
(프랑스산), 적강낭콩(태국산)

소비기한 : 냉동 24개월

응용제품 : 식빵, 백설기, 샐러드 등

소비기한 : 냉동 24개월

포장단위 : 750g 111DP512



팔배기 NEW

Candied red kidney beans

팥을 삶아 당적인 제품으로,
팥 알갱이가 살아있습니다.

당도 : 72brix

포장단위 : 1kg 750g

소비기한 : 냉동 24개월



당적 호박다이스

Semi candied pumpkin dice

크기 : 10mm / 당도 : 50brix

포장단위 : 750g 111DP485

소비기한 : 냉동 24개월



당적생강

Candied ginger

쓰는 맛이 적고 생강의 향이 풍부함

크기 : 5~10mm / 당도 : 72brix

포장단위 : 1kg 151DP030

소비기한 : 냉장 24개월

반당적 과일

“저당도에 신선한 맛을 함유하고 있어 고당도의 상온 유통되는 제품에 비해 맛이 신선하며 **고유의 맛**을 간직하고 있습니다.”

Semi-candied frozen fruit



반당적통딸기

Semi candied whole strawberry

체리크기의 미니 딸기를 통째로 당적하여 케익 샌드나 빵 내용물로 쓰기 최적인 제품입니다. 다이스의 경우 과즙의 손실이 있으나 통 딸기의 경우 과즙 손실이 적어 맛이 뛰어납니다.
크기 : 20~30mm | 소비기한 : 냉동 24개월
포장단위 : 500g **111DP744**,
2.5kg **111DP743**



당적 망고다이스

Semi candied mango dice

가열해도 단단합니다.
크기 : 10mm / 당도 : 33brix
포장단위 : 500g **111DP224**
2.5kg **111DP455**
소비기한 : 냉동 24개월



당적 사과다이스

Semi candied apple dice

크기 : 10mm / 당도 : 48brix
종류 : 국내산(비가열 당적)
중국산(가열 당적)
포장단위 : 500g **111DP237**
2.5kg **111DP236**
소비기한 : 냉동 24개월



사과프리저브

Apple preserve

사과를 반달 모양(헛지 컷)으로 잘라 당적한 제품
당도 : 50brix
포장단위 : 750g **111DP732**,
2.5kg **111DP657**
소비기한 : 냉동 24개월



오렌지필

Orange peel

Full fat 제품.
크기 : 6~8mm / 당도 : 78brix
포장단위 : 1.5kg **221KE003**
10kg **221KE025**
소비기한 : 실온 12개월



레몬필

Lemon peel

Full fat 제품.
크기 : 6~8mm / 당도 : 75brix
포장단위 : 1.5kg **221KE004**
10kg **221KE026**
소비기한 : 실온 12개월



당적 오렌지 슬라이스

Semi candied orange slice

두께 : 5~6mm / 당도 : 48brix
포장단위 : 1.5kg
소비기한 : 냉동 24개월



블레이크 만들기



오렌지필
비교하기

“경쟁력 있게 공급되는 시트러스 스틱 필입니다.”



보급형 오렌지필 스틱

Orange peel stick

길이 : 50mm / 두께 4mm
당도 : 78brix
포장단위 : 500g **221KE030**
소비기한 : 실온 18개월



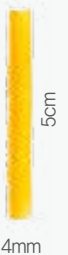
보급형 레몬필 스틱

Lemon peel stick

길이 : 50mm / 두께 4mm
당도 : 75brix
포장단위 : 500g **221KE031**
소비기한 : 실온 18개월

일반형

프랑스산
보급형





SABATON



체스트넛퓨레(밤퓨레)
Chestnut puree

밤 100%(무가당) 강한 밤맛을 냄
소비기한 : 실온 24개월
포장단위 : 870g **221SA003**
고형분 : 100g당 55g
(870g 기준 478.5g)



체스트넛 스프레드
Chestnut spread

밤퓨레 44%함유
소비기한 : 실온 36개월
포장단위 : 1kg **221SA008**
고형분 : 100g당 44g
(1kg 기준 440g)



체스트넛페이스트
(밤페이스트)

Chestnut paste
소비기한 : 실온 24개월
포장단위 : 1kg **221SA002**
고형분 : 100g당 58g
(1kg 기준 580g)



마롱글라세
만들기

당적밤조각
Candied chestnut pieces

마롱글라세용 당적밤의
조각으로 무스, 반죽 등 다양한
용도로 사용
소비기한 : 실온 48개월
포장단위 : 1,050g **221SA006**
당도 : 72brix
고형분 : 100g당 60g
(1050g 기준 630g)



캔디오렌지필
Whole orange peel

소비기한 : 실온 48개월
포장단위 : 1,050g
캔 **221SA001**
당도 : 78brix

고급형

스페인산
특수품종



7cm

7mm

“껍질이 두꺼운 최고급 스페인산 스틱 필”



프리미엄 오렌지필 스틱
Premium orange peel stick

길이 : 70mm / 두께 7mm
당도 : 78brix
포장단위 : 1kg **221SA004**
소비기한 : 실온 18개월



프리미엄 레몬필 스틱
Premium lemon peel stick

길이 : 70mm / 두께 7mm
당도 : 78brix
포장단위 : 1kg **221SA007**
소비기한 : 실온 18개월



반당적 유자필

Semi-candied yuzu peel

신선한 유자를 손으로 탈피해 만든 제품으로, 유자의 맛이 놀라울 정도로 길게 유지 됩니다.
당도 : 57brix / 포장단위 : 700g **151DP156**
원산지 : 고흥 / 소비기한 : 냉동 24개월



반당적 제주 한라봉필

Semi candied hallabong peel

당도 : 57brix
포장단위 : 700g **151DP203**
소비기한 : 냉동 24개월



반당적 제주 한라봉필 다이스

Semi candied hallabong peel dice

제주산 명품 한라봉을 손으로 탈피해 만든 제품으로, 향미 보존을 위해 저당도로 당적했으며, 고유의 쓴맛을 제거했습니다.
당도 : 60brix / 포장단위 : 1.2kg **111DP886**
소비기한 : 냉동 24개월

제스트 Zest



제주 한라봉 제스트

Hallabong zest

소비기한 : 냉동 24개월
포장단위 : 500g **151DP358**



오렌지 제스트

Orange zest

고풍미의 스페인산 오렌지 사용
소비기한 : 냉동 24개월
포장단위 : 500g **151DP267**



레몬제스트

Lemon zest

소비기한 : 냉동 24개월
포장단위 : 500g **151DP213**



제스트 4종
알아보기



유자제스트

Yuzu zest

신선한 유자를 손으로 탈피해 만든 제품으로, 유자의 맛이 놀라울 정도로 길게 유지됩니다.
소비기한 : 냉동 24개월
원산지 : 고흥
포장단위 : 500g **151DP414**

크란베리 Cranberry



반당적 크란베리 홀

Semi candied cranberry whole

데코용으로 마르지 않습니다.
당도 : 30brix
포장단위 : 500g **111DP155**
소비기한 : 냉동 24개월



건조 크란베리

Candied & Dried cranberry

포장단위 : 1kg **221IP250**,
11.34kg **221IP245**
소비기한 : 실온 24개월



반당적 크란베리 슬라이스

Sliced cranberry

색이 밝고 식감이 아삭합니다.
당도 : 50brix
포장단위 : 500g **111DP305**,
2.5kg
소비기한 : 냉동 24개월

색상 비교



건조 크란베리



후레쉬 크란베리 슬라이스



Chocolate

초콜릿 / 초콜릿 가공품 / 초콜릿 장식물



Felchlin ×

SWITZERLAND

SIB
(주)선인

우리가 즐기는 초콜릿과 달리,



카카오 농부들은 여러 풍토병으로부터
힘겨운 나날을 보내고 있습니다.

Support Cacao farmer



자세한 내용은 QR코드를 통해 확인해보세요.



펠클린 아카바 프로젝트란?

Akwaaba project

선인과 펠클린이 가나 Suhum 지역에서 만들어진
초콜릿 제품 판매액 1%를 카카오 농부의 건강보험료로 지원하는 프로젝트



해당 초콜릿 제품의 **판매액의 1%**로 **카카오 농부의 건강보험료**를 지원합니다.



샤오파메60%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도
포장단위 : 2kgx10팩/박스 221FE088
소비기한 : 상온 24개월



샤오파메43%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도
포장단위 : 2kgx10팩/박스 221FE116
소비기한 : 상온 18개월



카카오닙스 크로칸트

가나산 카카오닙스를 카라멜 코팅한
제품으로 크런치한 식감이 좋습니다.
포장단위 : 1kgx6팩/박스 221FE089
소비기한 : 상온 24개월

다크 “(無) 화학적 첨가물이 들어가지 않습니다.”

*(無)표시는 무첨가를 제품입니다.



마라카이보88%(그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도 221FE096
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



아리바72%(그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도 221FE090
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



마라카이보 인텐소66%(無)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



마라카이보 크레시피카도 65%(無/그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도 221FE097
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



마다가스카르64% (그랑크루)

빈 : 트리니타리오
공급형태 : 론도 221FE094
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



사오팔메60%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE088
포장단위 : 2kgx10팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



펠코52%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE102
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



마라카이보 크레올레 49% (無/그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도 221FE098
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 18개월

밀크



사오팔메43%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE116
포장단위 : 2kgx10팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



마라카이보 크레올레38%

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



암브라38%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE103
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



오프스 라이트38%

유네스코 자연보존지역의
여름우유로 만든 제품.
공급형태 : 론도 221FE100
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 실온 18개월

화이트



에델바이스 36%

공급형태 : 론도 221FE104
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



오프스 화이트 35%

유네스코 자연보존지역의
여름우유로 만든 제품.
공급형태 : 론도 221FE101
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



자연이 만들어준
초콜릿 오프스

프라린 페이스트 Praline paste



프라린 페이스트란?

수분이 없는 상태의 필링, 생크림과 섞거나 코팅용으로 사용할 수 있으며 초콜릿 센터물에 퍼르마와 함께 사용시 장기보관 가능한 가나슈를 제조할 수 있습니다.



레몬노사
Lemonnosa

레몬이 들어간 프라린 페이스트
포장단위 : 2.5kg **221FE080**
소비기한 : 상온 18개월



마스카포노사
Mascaronosa

마스카포네가 함유된 프라린페이스트
포장단위 : 6kg **221FE065**
소비기한 : 상온 18개월



블루베리노사
Blueberrynosa

포장단위 : 800g **221FE077**
6kg **221FE076**
소비기한 : 실온 12개월



카푸치노 커피필링
Cappuccino

수분이 없는 잔뒤아 형태의 물렁한 초콜릿, ily 커피를 사용하여 카푸치노 본연의 맛을 구현한 프라린입니다.
코팅 : 가나슈, 버터크림, 무스, 아이스 크림 등
포장단위 : 800g **221FE046**
6kg **221FE018**
소비기한 : 상온 18개월



프라리노사W(헤즐넛프라린)
Hazelnut

헤이즐넛 맛의 초콜릿 센터필링. 무른 조직으로 카푸치노처럼 코팅용으로 사용되지 않으나 크림배합에 사용하면 매우 좋습니다.
포장단위 : 800g **221FE063**
6kg **221FE115**
소비기한 : 상온 18개월



알모노사(아몬드)
Almonosa

카푸치노와 동일한 용도의 아몬드 크림 맛 코팅용으로 사용가능
포장단위 : 800g **221FE049**
6kg **221FE119**
소비기한 : 상온 18개월



코코스 잔뒤아
Coconut

초콜릿 센터, 무스, 크림재료
포장단위 : 800g **221FE050**
6kg **221FE033**
소비기한 : 상온 18개월



피스타치오페이스트
Pistachio paste

그린 피스타치오를 마쇄한 이태리산 100% 천연 페이스트
포장단위 : 800g(냉동) **151DP509**
소비기한 : 냉동 24개월



프람보노사(산딸기 프라린)
Frambonosa

천연 산딸기 분말로 맛을 낸 프라린 페이스트, 코팅용으로 사용가능
포장단위 : 800g **221FE047**
6kg **221FE045**
소비기한 : 상온 18개월



카라멜브뤼레
Caramel Brulee

프리미엄 스위스 카라멜 소스
카라멜브뤼레 800g **221FE059**
카라멜브뤼레 5.5kg **221FE058**
소비기한 : 상온 15개월



퍼르마

손에서는 녹지 않고, 입에서 녹습니다. 30℃ 부근까지는 녹지 않고 34℃부터 급격하게 녹는 식물성 유지
포장단위 : 1kg **151DP240**
소비기한 : 냉장 12개월



무가당 헤이즐넛 페이스트
Non-sugar hazelnut paste

포장단위 : 800g **151DP324**
소비기한 : 냉장 12개월

배합방법
본품1 : 초콜릿1을 혼합한다.
tip. 잔뒤야 응용 배합



무가당 아몬드 페이스트
Non-sugar almond paste

포장단위 : 800g **151DP323**
소비기한 : 냉장 12개월

배합방법
본품1 : 초콜릿1을 혼합한다.
tip. 잔뒤야 응용 배합



흑임자페이스트
Black sesame paste

흑임자 페이스트에 소량의
천연 토크페롤이 들어간 제품
포장단위 : 800g **151DP207**
20kg **151DP206**
소비기한 : 실온 18개월



참깨페이스트
Sesame paste

참깨 100%(온도 상승시 분리가
일어 날 수 있습니다.)
포장단위 : 800g **151DP319**
소비기한 : 실온 18개월
참깨 생크림 만들기
생크림 100+참깨페이스트 4+설탕 8

마지판류

Mazipans



캘리포니아(아몬드필링)
Pate d'amande

케익 제조시 사용하면 장시간 부드러우며
가열하지 않은 아몬드로 만들었습니다.
포장단위 : 6.5kg **221FE013**
소비기한 : 상온 12개월



데코로마
Decoroma modeling paste

설탕 공예용 슈가페이스트
포장단위 : 6.5kg **221FE005**
소비기한 : 상온 18개월



루백 마지판
Marzipan

발렌시아 아몬드로 만들어져
독특한 풍미를 냅니다.
포장단위 : 1kg **221FE062**
소비기한 : 상온 15개월



빠뜨다망드와
차이점



마지판(로마세) (국내제조)
Marzipan

아몬드 함량 48%의 로마세 마지판으로
레미마틴 교각이 함유되어 풍미가 뛰어난
제품입니다. 선인이 직접 만들어 수입품에
비하여 경쟁력있는 가격에 공급됩니다.
포장단위 : 1kg **151DP497**
소비기한 : 실온 12개월

사용상 혼동되기 쉬운 제품

루백 마지판 마지판으로 유명한 독일에 있는 도시의 이름을 딴
마지판으로 로마세 마지판의 일종

로마세 마지판 생 아몬드를 스팀으로 껍질을 벗겨 당을 가하여 섞은후
로스팅 후 냉각하여 3단 롤러에서 분쇄한 제품

빠뜨다망드(아몬드페이스트) 로마세와 비교시 로스팅 공정이 없음.
주로 베이킹하는 공정에 반죽투입용으로 쓰이는 제품

슈가 페이스트(데코로마) 아몬드가 함유되지 않은 모델링 전용 제품

프리미엄 벨지움 초콜릿

Premium belgium chocolate

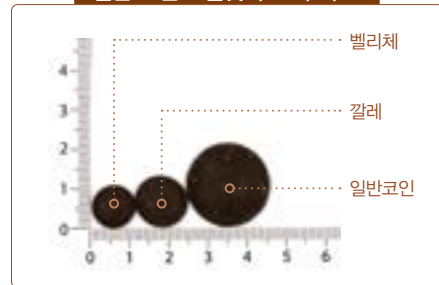

Gourmet
Belgian chocolate

벨리체 초콜릿
세미나 보러가기



"크기가 작아 **더 빨리** 녹습니다."

일반 코인 초콜릿과 크기 비교



센세이션 72 다크 초콜릿
Sensation 72 Dark chocolate

포장단위 : 2.5kg
소비기한 : 상온 2년



이모티온 58 다크 초콜릿
Emotion 58 Dark chocolate

포장단위 : 2.5kg **2210C27**
소비기한 : 상온 2년



인텐스 35 밀크 초콜릿
Intense 35 milk chocolate

포장단위 : 2.5kg **2210C28**
소비기한 : 상온 18개월



오브세션 30 화이트 초콜릿
Obsession 30 white chocolate

포장단위 : 2.5kg **2210C29**
소비기한 : 상온 18개월

A NEW BELGIAN CHOCOLATE IS BORN





세계 최대의 카카오 가공 그룹 카길의 만들어 가격 경쟁력 있습니다.
벨지움 오리진 초콜렛으로 최고 가성비로 공급해 드립니다.



2.5kg 블록(Block)
다크58% 2210C001
소비기한 : 상온 24개월
밀크35% 2210C002
소비기한 : 상온 18개월
화이트30% 2210C003
소비기한 : 상온 18개월



200g 코인타입
(단추모양, Easy melt)
다크58% 2210C024,
소비기한 : 상온 24개월
밀크35% 2210C025
소비기한 : 상온 18개월
화이트30% 2210C026
소비기한 : 상온 12개월



1kg 코인타입
(단추모양, Easy melt)
익스트라 다크72% 2210C30
익스트라 다크64% 2210C19
다크58% 2210C016
소비기한 : 상온 24개월
화이트30% 2210C17
소비기한 : 상온 12개월



10kg 코인타입
(단추모양, Easy melt)
익스트라 다크72% 2210C22
익스트라 다크64% 2210C18
다크58% 2210C009,
소비기한 : 상온 24개월
밀크35% 2210C011
소비기한 : 상온 18개월
화이트30% 2210C010
소비기한 : 상온 12개월

코코아 가공품

Cocoa



코팅 초콜릿

Coating chocolate

템퍼링이 필요없는 고급 코팅 초콜릿입니다.
금속재 캔에 담겨있어 녹이는 것이 용이하며, 일반 코팅 초콜릿에 비해 스펙성이 우수합니다.



다크 코팅 빠떼아글라세 엑스트라
Pate a glacier extra-dark confectioners coating

포장단위 : 4kg 221IP223
소비기한 : 상온 18개월



밀크 코팅 빠떼아글라세 엑스트라
Pate a glacier extra-milk confectioners coating

포장단위 : 4kg 221IP224
소비기한 : 상온 18개월



화이트 코팅 빠떼아글라세 엑스트라
Pate a glacier extra-white confectioners coating

포장단위 : 4kg 221IP225
소비기한 : 상온 12개월

컴파운드 초콜릿

Compound chocolate



다크 초콜릿 컴파운드

Compound dark chocolate

포장단위 : 200g **221IP189**

1kg **192DP009**

15kg **221IP112**

소비기한 : 상온 16개월



밀크 초콜릿 컴파운드

Compound milk chocolate

포장단위 : 200g **221IP293**

1kg **192DP010**

15kg **221IP160**

소비기한 : 상온 16개월



화이트 초콜릿 컴파운드

Compound white chocolate

포장단위 : 200g **221IP294**

1kg **192DP015**

10kg **221IP280**

소비기한 : 상온 12개월



빅사이즈 컴파운드 다크청크 (인도네시아)

Bigsizes compound dark chunk

크기 : 8x8x10mm

소비기한 : 상온 16개월

포장단위 : 200g **221IP556**

500g **221IP557**, 10kg **221IP548**



리얼 다크청크 (독일)

Real dark chunk

크기 : 10x8x4mm

소비기한 : 상온 24개월

포장단위 : 1kg **221OC24**, 20kg **221OC23**



초콜릿 플레이크 (인도네시아)

chocolate flakes

아주 작은 상태로 분쇄된 초콜릿, 베이킹 후에도 녹지 않아 케이크, 크림등에 비주얼한 모양을 선사합니다.

크기 : 약 2~5mm | 포장단위 : 1kg **221IP540**

초코칩 실물 크기 비교



리얼 초코칩

Real choco chips

종류 : 3,000개(kg)인니산,
8,000개(kg)독일산

소비기한 : 상온 18개월

포장단위 : 1.5kg **221IP248**

10kg **221IP231**



컴파운드 초코칩

Compound choco chips

종류 : 다크, 화이트
컴파운드 : 9,000개(kg)

포장단위 :

다크 1kg **221IP127** 10kg **221IP172**

소비기한 : 상온 16개월

화이트 1kg **192DP011** 10kg **221IP576**

소비기한 : 상온 12개월



초미니 컴파운드 초코칩

Compound choco chips

종류 : 다크, 화이트

컴파운드 다크 : 20,000개(kg)

포장단위

다크 1kg, 10kg

화이트 1kg **221IP579** 10kg **221IP575**

소비기한 : 상온 12개월



잔뒤야 다크 Gianduja dark

초콜릿과 1:1 혼합하면 유연성이 생겨 칼로 잘라도 부러지지 않으며, 혹은 밀어서 장식용으로도 사용합니다.
포장단위 : 2kg **221FE113**
소비기한 : 상온 18개월



카카오닙스 크로칸트 Cacao nibs

가나산 카카오닙스를 카라멜 코팅한 제품으로 크런치한 식감이 좋습니다.
크기 : 3~4mm
소비기한 : 상온 24개월
포장단위 : 1kgx6팩/박스 **221FE089**



잔뒤야 밀크 바통 Baton gianduja

잔뒤야로 만든 유기농 바통.
종류 : 스위스산
개당 20g, 길이 84mm, 코코아 함량 40%
포장단위 : 168개/박스(1.65kg)**221FE120**
소비기한 : 상온 12개월



컴파운드 초콜릿 스틱 **NEW** Baton chocolate

개당 6.7g, 길이 80mm
포장단위 : 142개/박스(1kg)
221IP602
소비기한 : 상온 16개월



리얼 다크초콜릿 바통 Baton chocolate

종류 : 벨기에, 인도네시아
개당 5.5g, 길이 80mm, 코코아 함량 47%
포장단위 : 300개/박스(1kg)**221IP592**
소비기한 : 상온 24개월



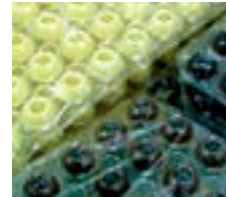
코코아 매스 Cocoa mass

코인 모양으로 사용이 간편함
포장단위 : 500g **221IP322**
20kg **221IP253**
소비기한 : 상온 24개월



코코아 버터 Cocoa butter

포장단위 : 1kg **151DP173**
소비기한 : 상온 12개월
25kg **221IP254**
소비기한 : 상온 24개월



트러플셸 Truffle shell

얇고 입안에서 잘 부스러지는 것이 좋은 제품입니다.
포장단위 : 504개(일반사이즈 26mm)
종류 : 다크 **221BE33**, 소비기한 : 상온 24개월
밀크 **221BE34**, 소비기한 : 상온 18개월
화이트 **221BE32** 소비기한 : 상온 12개월
※25℃ 전후로 보관

fondue chocolate “ 초콜릿 소스로 와플, 아이스크림 등의 튜핑용으로 최적입니다.”

Fondue chocolate



fondue chocolate

Fondue chocolate
초콜릿 분수대용 액상초콜릿
츄로스 등 찍어먹는 초콜릿
포장단위 : 2kg **171DP004**
소비기한 : 실온 12개월



딸기향 fondue chocolate

Strawberry fondue chocolate
포장단위 : 1kg **151DP047**, 2kg **151DP259**



〈 와플 적용예 〉



〈 아이스크림 적용예 〉



〈 와플 적용예 〉



〈 츄러스 적용예 〉

코코아 파우더

Cocoa powder

“코코아파우더는 **알칼리 정도**에 따라 **색상**이 달라집니다.”

다크 코코아 파우더
High fat cocoa powder

종류 : 11%, 22%
포장단위 : 1kg **221IP311**
소비기한 : 실온 36개월



익스트라다크 코코아 파우더
Extra dark cocoa powder

포장단위 : 200g **111DP850**
1kg **111DP845**
소비기한 : 실온 36개월



블랙 코코아 파우더
Black cocoa powder

포장단위 : 1kg **221IP327**
소비기한 : 실온 36개월

프리미엄 스프링클
코코아파우더
premium sprinkle
cocoa powder

통에 들어있어 보관 중 눅리지 않아
덩어리가 덜지며 사용하기 편리함
포장단위 : 1kg **111DP852**, 10kg **111DP873**
소비기한 : 실온 36개월



저지방 코코아파우더 11%
Cocoa powder

유럽산 코코아 파우더. 지방 11% 제품으로 기존 동남아산 코코아 파우더에
비하여 미생물 적으로 안전하며 진한 초코렛 맛을 부여합니다.
포장단위 : 350g **111DP454**
소비기한 : 실온 36개월

초콜릿 장식물

Chocolate decoration



크러쉬드 렌틸

Crushed choco ball

M&M 타입의 초코볼을 부순형태

포장단위 : 1kg 221BE044, 10kg 221BE043

소비기한 : 상온 24개월

별도포장제품

홀쿠키

Black cookie

오레오 쿠키타입의 블랙 쿠키

포장단위 : 100개/348g 192DP023

소비기한 : 상온 6개월



별도주문제품

종합전사지 싸인판

Transfer sign plate

5트레이 : 다크 4트레이, 화이트 1트레이

211DM008

소비기한 : 상온 12개월



입체 싸인판

3D Sign plate

5트레이 : 다크 3트레이, 화이트 2트레이

211DM009

소비기한 : 상온 12개월



4개들이 세트

1



블로섬화이트
Blossom white
270g **221LU017**
※개별포장 1kg
221LU009
상온 12개월

2



블로섬딸기
Blossom strawberry
250g **221LU018**
※개별포장 1kg
221LU002
상온 15개월

3



블로섬다크
Blossom dark
300g **221LU016**
※개별포장 1kg
221LU001
상온 24개월

4



**코팅비스켓볼
옐로우**
Coating digestive ball
yellow
400g/팩 **151DP255**
상온 12개월

5



코팅비스켓볼 레드
Coating digestive ball
red
400g/팩 **192DP022**
상온 12개월

6



코팅비스켓볼 그린
Coating bisquite ball
green
400g/팩 **151DP305**
상온 12개월

7



듀오롤
Duoroll
4.5cm
250g **221LU019**
상온 18개월
4kg **221BE005**
상온 15개월

8



지브라 핑크
Zebra pink
6.5cm
200g **221BE024**
4kg **221BE018**
상온 18개월

9



**미니 럭스 펄
펄화이트**
Mini lux pearls
pearwhite
23개/5~7mm
300g **221BE047**
10kg **221BE046**
상온 15개월

10



펄 화이트
Pearl white
15mm
300g **221BE022**
10kg **221BE013**
상온 15개월

11



부채
Fan
종류 : 24개/팩
221BE039
개별포장 : 250개/박스
221BE037
상온 12개월

12



스프링
Spring
51개 **211DM006**
상온 12개월

13



부세트
Departmentalize set
42개/개당1.4g
211DM007
상온 12개월

14



장식나뭇잎
Deco macaroon
24개/팩
(그린16개/다크8개)
211DM003
상온 12개월

15



미니 모카빈
Mini mocha bean
약450개/개당0.65g
221LU022
※개별포장 800g
221LU015
상온 24개월

16



장미잎
Rose leaf
10g/팩 **211DP265**
실온 24개월

17



**건조오렌지
슬라이스**
Dry orange slice
20개/120g
111DP158
실온 12개월

18



이소말트
Isomalt
600g/팩 **211DP264**
25kg/지대 **211DP210**
실온 36개월



“남아서 버리지는 않으셨습니까?”

한박스에 4개들이로 각 종류별 장식물을 소량씩 세트로 사용하실 수 있습니다.
어떤 종류를 고르셔도 4개들이 가격은 동일합니다.

(주)선인 : Tel 031-284-9500 e-mail sales@ppang.biz
제품 4종류를 고르셔서 번호를 불러주시면 됩니다.



Dairy food

크림 / 버터 / 요거트 / 난황 · 난백



기타 유제품류

Other dairy products



캘리포니아 버터

Sweet butter

CDI로 불리는 미국 서부 지역의 낙농 협동 조합의 버터. 미국 서부지역에 6개의 공장을 운영 하는 서부 최대의 낙농 기업 스위트 버터로 25kg포장으로만 공급 되는 가성비 버터입니다.

포장단위 : 25kg

소비기한 : 냉동 | 원산지 : 미국



데어리스프레드

Diary spread

천연버터와 같은 제조공정으로 만들어져 컴파운드 버터에 비하여 월등한 맛을 가진 버터 대체품. 100% 우유로 만들어진 제품으로 식물성유지가 혼합되어 있지 않습니다. 베이킹용으로 사용하며 크림성이 떨어져 크리밍하여 사용하는 용도로는 맞지 않습니다.

포장단위 : 10kg 211DP018

소비기한 : 냉동 12개월 | 원산지 : 영국



락틱버터

Lactic butter

풀을 먹인 소의 우유로 만든 버터

용도 : 다목적

포장단위 : 454g 221IP554 ,10kg 221IP538

소비기한 : 냉동 18개월 | 원산지 : 영국



밀크 버터 페이스트

Milk butter paste

무수 버터를 함유한 버터 풍미 증강용 페이스트. 반죽 총중량의 3%내외를 버터에 대체하여 사용

포장단위 : 1kg

소비기한 : 냉동 24개월



로비츠 멸균 우유

Lowicz sterile milk

폴란드산 우유 중 풀냄새가 상대적으로 적은 제품으로 풀크림 우유입니다. 소비기한 관리와 보관이 편한 멸균우유입니다.

유지방 함량 : 3.5%

포장단위 : 1Lx12팩/box

소비기한 : 실온 12개월



에바밀

Sweetened condensed milk

환원연유 중 가장 유풍미가 뛰어난 제품입니다.

포장단위 : 570gx12팩/box

소비기한 : 상온 8개월



스위트밀크웨이 분말

Milk powder replacer

제빵용 탈지분유 대용품으로 진짜 우유 성분이 들어있는 제품입니다.

포장단위 : 1kg

소비기한 : 상온 12개월



브라운 버터

Brown butter

버터를 태워 탄화물이 남아있는 상태의 버터입니다. 수분이 없는 상태로 냉장공급 됩니다.

포장단위 : 800g 10kg

소비기한 : 냉장 12개월



기 버터

Ghee butter

브라운 버터를 필터하여 탄화물을 제거한 상태의 버터입니다. 수분이 없는 상태로 냉장공급 됩니다.

포장단위 : 800g, 10kg

소비기한 : 냉장 12개월



Signature
PRESENTS

진정한 프랑스산 유크림의 풍미와 순수한 맛, 그리고 이노베이션을
융합한 신제품, 시그니처 40% 고메 크림입니다.

ELEVATE
your idea of cream

유지방함량 40% 프랑스 유크림 최초 출시



- ❶ 뛰어난 유풍미
- ❷ 적은 설탕량(5%)으로도
맛의 균형이 탁월합니다.
- ❸ 크림 휘핑 후 2~3일간
안정된 상태로 단단합니다.





롤버터 1kg
Candia extra butter 1kg
정통 프렌치 버터(고유점)
포장단위 : 1kg **221CA002**
소비기한 : 냉동 12개월



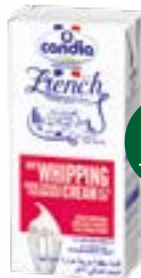
버터 5kg
Candia extra butter 5kg
프랑스 중남부 화산지역 토양의 우유로
독특한 맛을 가진 버터
포장단위 : 5kg **221CA003**
소비기한 : 냉동 12개월



칸디아시트버터 1kg
Candia Brittany butter
정통 프렌치 페스츄리 버터
포장단위 : 1kg **221CA001**
소비기한 : 냉동 18개월



유지방 40% 생크림 NEW
Candia whipping cream 40% 1L
프랑스 유크림 최초 유지방 함량 40%
크림. 휘핑 후 3~4일간 크림이
버글거리지 않고 단단하며 색이
흰톤으로 아이싱 크림으로 매우
적합합니다. 설탕을 적게 넣어
유품미를 더 많이 느끼실 수 있습니다.
포장단위 : 1L **221CA014**, 10L
소비기한 : 냉장 7개월



놀라운
보형성!

칸디아 휘핑크림 35%
Candia whipping cream
국내 생크림과 성질이 가장
유사합니다. 무겁지 않고 후레쉬한
맛과 뛰어난 보형성이 어떤 동물성
생크림과 비교 불가한 제품입니다.
포장단위 : 1L **221CA004**
소비기한 : 냉장 9개월
10L **221CA007**
소비기한 : 냉장 7개월



칸디아우유
Candia milk
풀크림우유로, 유지방함량 3.6%
원산지 : 프랑스
포장단위 : 1L **221CA010**
소비기한 : 냉장 9개월



“마스카르포네 크림은 믿기지 않을 정도로
형태 유지력이 뛰어난 이상적인 제품입니다.”



마스카포네

Mascarpone

선박으로 수입되어 가격이 경쟁력 있습니다.
엘레비르의 기술로 만들어 고품질의
마스카포네 풍미를 느끼실 수 있습니다.

포장단위 : 1kg **221IP398**

소비기한 : 냉장 9개월



서브라임 크림

Sublime cream

마스카포네 치즈 30% + 노르망디 크림
70%의 혼합 크림

포장단위 : 1kg **221IP360**

소비기한 : 냉장 9개월



250g 고메 버터는
직접 잘라 식전용 빵에 바르는
버터로 적합 합니다.



엘르&비르 버터10kg

Gourmet butter

정통 노르망디 버터

포장단위 : 10kg **221IP509**

소비기한 : 냉동 12개월



엘르&비르 고메 버터

Gourmet butter

정통 노르망디 버터

포장단위 : 250g **221IP412**,

500g **221IP237**

소비기한 : 냉동 12개월



동물성 생크림(쿠킹용/휘핑용)

Cooking / Whipping cream(Dairy)

쿠킹용 : 안정성이 높으나 오버런이
휘핑크림에 비해 떨어집니다.

포장단위 : 1ℓ **221IP199**

휘핑용 : 노르망디 지방의

우유로 만든 크림(36%)

포장단위 : 1ℓ **221IP213**

소비기한 : 냉장 9개월

저지방 유크림

Advantage cream

15% 유지방 크림, 휘핑은 되지 않습니다.

장기 가열 시에도 피막 형성이 적게 됩니다.

포장단위 : 1ℓ **221IP226**

소비기한 : 냉장 9개월

사워크림

Cooking cream sour taste

프랑스에서 요리에 쓰이는 Cream Fraiche
라는 매우 점도가 높은 크림의 멸균 버전.
크림 프레쉬가 쓰이는 모든 용도에 적용 할
수 있습니다.

포장단위 : 1ℓ **221IP594**

소비기한 : 냉장 9개월



익스트라 드라이 버터

Extra dry butter

놀라운 가소성을 가진 저수분
버터(84% 유지방)

포장단위 : 1kg(판상타입)

221IP228

소비기한 : 냉동 18개월



익스프레스 버터 NEW

Express butter

400x300x8mm 얇은 시트 버터로
퍼는 작업 없이 바로 라미네이션이
가능합니다.

포장단위 : 1kg (판상타입)

221IP595

소비기한 : 냉장 12개월



엘르&비르 프렌치 크림치즈

Elle&vire French Cream
Cheese

미국산 크림치즈와 달리
부드러우며 신맛이 덜한
크림치즈입니다.

포장단위 : 1kg **221IP528**

소비기한 : 냉장 9개월



엘르&비르 크림치즈

Cream cheese

오리지널 아메리칸

포장단위 : 1.36kg **221IP158**

13.6kg(벌크) **221IP259**

소비기한 : 냉장 12개월

가소성 비교



익스트라
드라이버터



일반 버터



안내서

휘핑크림

Whipping cream



냉동제품



에버휩

Ever-whip

대한민국 표준 생크림.
아이싱시 매끄러운 표면은
타 제품과 비교를 불허합니다.
포장단위 : 1,030g **111DP032**
10kg **111DP475**
소비기한 : 냉동 12개월



에버휩F

Ever-whip F

단맛을 대폭줄인 너무나 부드러운
식물성 생크림!
포장단위 : 1,030g **111DP059**
20kg **111DP809**
소비기한 : 냉동 12개월



초코 에버휩

Choco ever-whip

포장단위 : 1,000g **111DP653**
소비기한 : 냉동 24개월



에버휩AS

Ever-whip AS

산에 견디는 내산성 식물성 크림.
과일과 혼합하여 과일 크림을 만드실 수
있습니다.
포장단위 : 1,030g **111DP505**
20kg **111DP136**
소비기한 : 냉동 12개월

블루베리필링을 혼합한 예



일반생크림



에버휩AS

SIB

국산 크림은 26개국으로 수출되고 있습니다.





냉장 컴파운드 크림 Compound cream

유크림 함량
7.35%DB컬리너리크림(컴파운드 크림)
DB culinary cream

무설탕
휘핑이 되지않으나 쿠키용으로
최고의 가성비를 가진 제품
포장단위 : 1,000ml **111DP729**
소비기한 : 25℃ 미만 상온 6개월
(냉장 불필요)

유크림 함량
30%DB쿠킹(컴파운드 크림)
DB cooking

향 무첨가, 무설탕
가열시 점도 변화가 크지
않고 안정적
포장단위 : 1,000ml **111DP559**
소비기한 : 냉장 12개월
20kg **111DP803**
소비기한 : 냉장 6개월

유크림 함량
8%DB휘핑(컴파운드 크림)
DB whipping

무설탕
포장단위 : 1kg **111DP586**
소비기한 : 냉장 12개월
20kg **111DP804**
소비기한 : 냉장 6개월

식물성크림과 비건크림 Vegetable and vegan cream



휩블루(가당)
UHT non dairy whipping cream

UHT 식물성크림
포장단위 : 1,000g **111DP634**
소비기한 : 냉장 12개월



V
치크 밀 바리스타
Chick mil barista

병아리콩 단백질로 만든 비건우유.
포장단위 : 1,000g



비건쿠킹크림
Vegan cooking cream

야자유 25%, 병아리콩 단백질이 함유된
비건 인증을 받은 쿠키 크림. 이취가 적고
매우 크리미한 조직으로 산에 의한 분리가
적어 드레싱으로 사용해도 훌륭합니다.
포장단위 : 1,000g **111DP861**
소비기한 : 냉장 12개월



코휩_Vegan(비건휘핑크림)
CoWhip vegan

UHT 식물성크림
보형성이 매우 좋으며,
비건 증명을 받은 크림.
포장단위 : 1,000g **111DP811**
소비기한 : 냉장 12개월

비건 인증된 제품입니다.



유제품류

Dairy product



No sugar!
무가당
No flavor!
무향

요고N요구

Long-shelf life Yogurt

요구르트 케익, 요구르트 드레싱

요구르트 소스, 요구르트 젤리

음료 제조용 등에 사용

포장단위 : 1L **111DP024**

소비기한 : 냉장 10개월

20kg **111DP248**

소비기한 : 냉장 6개월



사워크림LP

Long-shelf life Sour cream

유지방 함량 22%

포장단위 :

1kg **111DP046**

소비기한 : 냉장 10개월

10kg **111DP622**

소비기한 : 냉장 6개월



동물성크림

Dairy Cream 35%

색이 희며 국내산 생크림과 동일한

맛을 가진 동물성 크림. 35% 유지방

포장단위 : 500ml **221IP403**

1L **221IP260**

소비기한 : 냉장 12개월



500ml

1000ml

200ml

V

무가당 식물성 생크림 홀라

Nondairy cream no sugar

제빵용 뿐만 아니라 단맛이 없어

요리 등에 동물성 대용으로 사용할 수 있습니다.

포장단위 : 200ml x 24팩

500ml x 20팩 **221IP080**

1L x 12팩 **221IP012**

소비기한 : 냉장 12개월



V

가당 식물성 생크림 홀라

Non dairy Cream, Sugar

설탕함량 11% 제품

포장단위 : 1kg **221IP220**

소비기한 : 냉장 12개월



사용방법

V

홀라스프레이(비건)

Hopla whipped cream
spray with Sugar

홀라스프레이 가당

11%의 식물성 생크림 스프레이

포장단위 : 500g **221IP492**

소비기한 : 상온 12개월

그릭 요거트 관련 제품

Greek yogurt

그릭 요거트 소프트

Greek yogurt soft



부드럽고 상큼한 그릭 요거트 아이스크림을
손쉽게 만들 수 있는 믹스
포장단위 : 1.2kg 111DP382, 20kg 111DP451
소비기한 : 실온 12개월

그릭 요거트 소프트 아이스크림 만들기



믹스 1.2kg와 물 2.8L
또는 우유 4.6L를 준비한다.



믹스와 물(우유)을 혼합 후
핸드 믹서기로 덩어리 없게 잘 섞는다.



냉장고에서
30분~1시간 숙성한다.



주의! 숙성 후 핸드 믹서기로
한번 더 섞는다.



기계에 붓고 컵이나
그릇에 담아 완성한다.

그릭 요거트 혼합분말

Greek yogurt mix



요거트스무디
만들기

그릭 요거트 함량 63%
포장단위 : 1kg 111DP827, 10kg 111DP365
소비기한 : 실온 12개월

요거트 초콜릿 만들기

그릭 요거트의 맛이 상큼한 초콜릿

배합비로 혼합하여 도넛, 컵케익 코팅 등 여러 용도로 사용이 가능합니다.



〈배합비〉

화이트 컴파운드 초콜릿 90g + 그릭요거트 혼합분말 10g

그릭 요거트 코팅제품



그릭 요거트 볼
Greek yogurt ball

크기 : 12mm
포장단위 : 500g 151DP257
소비기한 : 실온 12개월



그릭 요거트 콘플레이크
Greek yogurt corn flake

포장단위 : 500g 111DP385
소비기한 : 실온 12개월



그릭 요거트 오렌지 허트
Greek yogurt orange heart

건조한 오렌지필에
그릭요거트를 코팅한 제품
포장단위 : 500g



그릭 요거트
블랙커런트 젤리

Greek yogurt
blackcurrant jelly
포장단위 : 500g

살균 냉동 전란

Frozen whole eggs



저온살균제품으로 믿을 수 있는
냉동액상란 입니다.

포장단위 : 2.27kg 221IP473

소비기한 : 냉동 12개월

해동방법 : 냉장실 또는 찬물에 담가
서서히 해동 후 바로 사용 가능합니다.

살균 냉동 난황(가염, 가당)

Frozen yolk with 10% sugar



색, 고형분이 일정하며 미생물적으로 매우 안전한 제품입니다.

종류 : 미국산 2.27kg | 덴마크산 3kg

난백 혼입 비율 1% 미만

포장단위 : 2.27kg 221IP232, 3kg | 소비기한 : 냉동 12개월

“ 살균 냉동 난황은 **미생물적으로**
매우 안전하여 안심하고 쓰실 수 있습니다.”

구분	살균 난황	비살균 난황
일반세균	10,000이하	500,000이하
대장균군	10 이하	100 이하
살모넬라	음성	음성

※ 한국 식약청의 난황 규격기준(2011년 3월 현재)

덴마크산 vs 미국산 vs 국산 난황 색 비교



휘핑이 되는 냉동 살균 난백

Whippable frozen egg white

생난백에 비해 휘핑성이 90%, 단단함은 70%

포장단위 : 3kgx3 / 박스 221IP432

소비기한 : 냉동 12개월

※ 박스단위로만 판매 됩니다.



프렌치, 이탈리아,
스위스 머랭 만들기





Fruit & Filling

퓨레 / IQF 과일 / 당적 · 반당적 과일 / 레진 / 필링 / 잼



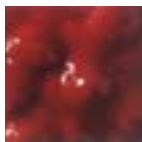


냉동 퓨레

Frozen Puree



포장단위 : 1kg



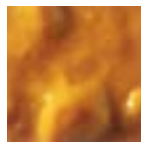
딸기
Strawberry
221RA009
냉동 24개월



라즈베리
Raspberry
221RA011
냉동 24개월



블랙커런트
Black currant
221RA015
냉동 24개월



망고
Mango
221RA012
냉동 24개월



살구
Apricot
221RA016
냉동 24개월



메론
Melon
221RA013
냉동 24개월



코코넛
Coconut
221RA017
냉동 24개월



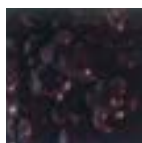
라임
Lime
221RA010
냉동 24개월



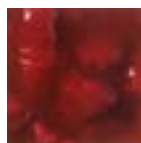
패션후루츠
Passion fruit
221RA019
냉동 24개월



리치
Lychee
221RA029
냉동 24개월



블루베리
Blueberry
221RA031
냉동 24개월



석류
Pomegranate
냉동 24개월



홍자몽
Pink grapefruit
221RA033
냉동 24개월



블러드오렌지
Blood orange
221RA037



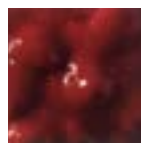
오렌지농축액
Orange conc
231DP163



만다린농축액
Mandarin conc
221RA021



포도농축액
Grape conc
151DP187



모렐로체리
Morello cherry
221RA054



바나나
Banana



I.Q.F 냉동과일



수박블라스트
만들기



수박다이스

Seedless watermelon

당도 10% 이상의 씨없는 수박.
해동없이 블렌더에 갈아
수박주스로 사용하거나 화채나
빙수에 사용.
사이즈 : 20mm | 원산지 : 베트남
포장단위 : 1kg **221IP567**
소비기한 : 냉동 24개월



망고슬라이스

Mango slice

과육이 단단해 물러지지
않습니다.
원산지 : 아이보리 코스트
포장단위 : 1kg **221RA030**
소비기한 : 냉동 36개월



망고다이스

Mango dice

단단하여 가열해도 조직이
물러지지 않습니다.
포장단위 : 500g | 원산지 : 인도
소비기한 : 냉동 24개월



애플망고

Apple mango

부드러운 조직의 스위트 망고.
베트남산은 페루산에 비하여
약간 시고 더 부드럽습니다.
사이즈 : 20~25mm
원산지 : 페루/베트남
포장단위 : 1kg 페루 **221IP351**
10kg 페루 **221IP350**
1kg 베트남 **221IP597**
소비기한 : 냉동 24개월



블루베리(재배종/야생종)

Blueberry

보관조건 : 냉동
포장단위 :
재배종 - 1kg **221IP266**
13.6kg **221IP162**
야생종 - 1kg **221IP257**
13.6kg **221IP255**



라즈베리 (국산 산딸기/칠레산)

Raspberry

경남 청도산 산딸기 /칠레산
포장단위 : 500g **211DP749**
보관조건 : 냉동



라즈베리크럼

Raspberry crumb

포장단위 : 500g **221IP166**
보관조건 : 냉동



레드커런트 / 송이

Red currant / Cluster

레드커런트 보관조건 : 냉동
포장단위 : 500g **221IP206**
송이 냉동 24개월
포장단위 : 125gx24팩/박스
221IP362



딸기

Strawberry

크기 : 22~30mm
원산지 : 칠레산
포장단위 : 1kg **221IP352**
13.6kg **221IP161**
보관조건 : 냉동



크란베리

Cranberry

크기 : 15mm이상
포장단위 : 500g **221IP209**
보관조건 : 냉동



블랙베리

Blackberry

선별 포장하여 크기 균일
포장단위 : 500g **221IP203**
보관조건 : 냉동



블랙커런트

Black currant

포장단위 : 500g
221RA007
보관조건 : 냉동

여름 딸기

Strawberry

“ 저희는 강원도 고랭지 청정지역에서 **여름딸기**를 재배해 공급하고 있습니다.”



공급시기 : 6월 말 ~ 11월 말
 딸기분류 : 특대 20과 / 대 24과 / 중 24과 / 소 36과
 포장단위 : A급 : 2.5kg / 트레이 - 8팩 단위로 한박스에 담아 배송해 드립니다.
 B급 : 2kg / 트레이
 미선별 : 2kg /트레이
 *여름딸기는 선별된 A급 딸기와 선별되지않은 미선별딸기, B급딸기가 있습니다.



미숙과는 상온에 24시간 방치시 성숙과로 변합니다.



미숙과



성숙과

해발 670m, 백두대간 삼당령 위치
 홈페이지 www.veryberryfarm.co.kr

시트러스류

Citrus



착즙 무가당 레몬퓨레 100%
 Lemon puree 100%

비살균 제품 | 소비기한 : 냉동 24개월
 포장단위 : 500g 171DP087 ,
 5kg 171DP088



레몬퓨레/
 레몬농축주스
 알아보기



시실리 레몬 농축 주스
 Sicily lemon juice conc

신맛보다는 레몬의 후레쉬한
 맛이 강조된 제품으로, 다른
 제품보다 신맛이 덜합니다.
 포장단위 : 1kg 221IP455
 5kg 221IP498
 원산지 : 이탈리아
 소비기한 : 냉장 24개월



“국내제조 가성비”

레몬즙
 Lemon Juice conc

후레쉬하게 착즙한 비살균 레몬즙
 50%가 함유되어 신선함이 돋보이는
 레몬주스 농축액으로 각종 요리,
 음료 제조에 후레쉬함을 더합니다.
 포장단위 : 750ml 171DP272
 소비기한 : 실온 12개월



라임농축주스

포장단위 : 1kg 221IP476
 소비기한 : 실온 24개월

“ 국내 기술로 과일을 가공합니다.”

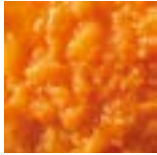


베리베리 퓨레

Very berry puree



국내산 과일 퓨레



감(청도)
Persimmon
500g 171DP179
냉동 24개월



쑥(가당, 거문도)
Mugwort
500g 151DP102
냉동 24개월



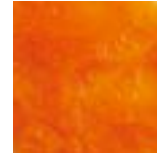
호박(청도/베트남산)
Pumpkin
500g 151DP205
400g(캔) 111DP099
20kg 211DP348
냉동 24개월



배(안성)
Korean pear
500g 171DP079
5kg 231DP358
냉동 24개월



메론(부여)
Melon
500g 171DP085
냉동 24개월



칸탈로프 멜론(진천)
Cantaloupe melon
500g 171DP245
냉동 24개월



유자(고흥/제주)
Yuzu
500g 151DP154
냉동 24개월



유자에이드
만들기



제주 한라봉
Jeju hallabong
500g 171DP086
5kg 171DP081
냉동 24개월



제주 감귤 농축액
Jeju mandarin
(60brix)
1kg 151DP062
냉동 24개월



적고구마(해남)
Purple sweet
potato
500g 151DP104
냉동 36개월



백도 복숭아(영천)
Peach
500g 171DP103
냉동 24개월



오미자(문경)
Omija
500g 171DP214
냉동 24개월

블록 포션 퓨레



딸기
Strawberry
250gx10/box
냉동 24개월 171DP101



산딸기
Raspberry
250gx10/box
냉동 24개월 171DP099



망고
Mango
250gx10/box
냉동 24개월 171DP100



크란베리
Cranberry
500g 171DP223
냉동 24개월



바나나
Banana
500g 171DP225
5kg 171DP303
냉동 24개월



레드커런트
Redcurrant
500g 171DP184
5kg 171DP185
냉동 24개월



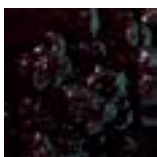
오렌지 농축액
Orange
1kg 151DP144
냉동 24개월



사과
Apple
500g
15kg 151DP127
냉동 24개월



블루베리
Blueberry
500g 171DP080
냉동 24개월



블랙베리
Blackberry
500g



석류농축액
Pomegranate
1kg

레진

Syrup with flavor & color

주문 — 주문 생산
무 — 무색소

주문 아이콘의
제품은 천연색소로
주문 가능합니다.



기존 농축페이스트와는 달리 생크림의 품질
변화없이 과일의 맛과 색상, 향을 부여합니다.
용도 : 음료, 아이스캔디, 생크림
사용방법 : 식품의 3% 내외

Fruit



딸기레진
Strawberry resin
1kg 181DP002
실온 12개월
300g 151DP042
실온 8개월



망고레진
Mango resin
1kg 181DP003
실온 12개월



청포도 레진
Green grape resin
사인 머스캣 함유
주문 1kg
실온 12개월



메론레진
Melon resin
1kg 181DP005
주문 10kg 161DP011
실온 12개월



바나나레진
Banana resin
1kg 181DP006
실온 12개월
300g 151DP077
실온 6개월



블루베리레진
Blueberry resin
주문 1kg 181DP008
실온 12개월



청사과레진
Green apple resin
1kg 161DP022
주문 10kg 151DP160
실온 12개월



체리레진
Cherry resin
1kg 161DP023
실온 12개월



포도레진
Grape fruits resin
1kg 181DP007
300g 151DP186
실온 12개월



복분자레진
Korean raspberry resin
600g 171DP200
실온 12개월



레몬레진
Lemon resin
무 1kg 151DP056
실온 12개월



코코넛레진
Coconut resin
주문 1kg 151DP172
실온 12개월

Brown



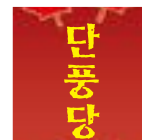
벚꽃레진
Cherry blossom resin
1kg 161DP043
냉동 24개월



녹차레진
Green tea resin
1kg 181DP001
300g 151DP019
실온 12개월



바닐라레진
Vanilla resin
마다가스카르 바닐라빈
1개 함유
600g 151DP192
5kg 151DP191
실온 12개월



단풍당레진
Maple resin
600g 171DP181
5kg 171DP246
실온 12개월



초코레진
Choco resin
500g 231DP290
실온 12개월



옥수수레진
Corn resin
1kg 171DP187
5kg 171DP193
실온 12개월



마론레진
Marron resin
밤양금, 마론크림 제조
600g 171DP197
5kg 171DP198
실온 12개월



피스타치오레진
Pistachio resin
600g 161DP122
10kg 161DP121
실온 12개월



민트 레진
Mint resin
600g 161DP052
실온 12개월



요거트레진(무색소, 냉동) Yogurt resin

떠먹는 호상 요거트를 농축한 제품
용도 : 소프트 아이스크림 (우유 2.6L +요거트 레진 1.2kg), 빙수용 시럽, 소스 및 드레싱
포장단위 : 1.25kg **151DP147**
소비기한 : 냉동 12개월



요거트 페이스트 Yogurt paste

야쿠르트와 같은 드링킹 요거트를 농축하여 놓은 제품. 드링킹 요거트의 맛이 요구되는 곳에 20~30% 혼합사용
포장단위 : 1kg **151DP269**
소비기한 : 냉동 12개월



초코레진다크 Choco resin dark

초코케익, 초코 생크림을 용이하게 만들 수 있습니다.
포장단위 : 500g **161DP025**
소비기한 : 실온 12개월



밀크 버터 페이스트 NEW Milk butter paste

무수 버터를 함유한 버터 풍미 증강용 페이스트. 반죽 총중량의 3%내외를 버터에 대체하여 사용
포장단위 : 1kg
소비기한 : 냉동 24개월



천연 -O- 레진 Natural oil resin

종류 : 딸기, 녹차, 포도, 바나나
용도 : 초콜릿 전용 레진 초콜릿 총중량의 3% 사용 / 포장단위 : 90g
딸기 **151DP046**, 녹차 **151DP021**
포도 **151DP189**, 바나나 **151DP080**
소비기한 : 실온 12개월



럼레진 Rhum resin

대용 럼으로 가격은 저렴하며 럼의 풍미를 냅니다.
포장단위 : 680g **171DP182**
소비기한 : 실온 36개월



번트카라멜 레진 Burnt caramel resin

전통 프렌치풍의 설당을 태워 만든 카라멜로 냉커피 등에 사용 시 독특한 풍미를 냅니다.
포장단위 : 1kg **151DP085**
소비기한 : 실온 12개월



SIB 향 SIB flavor

종류 : 에담치즈향, 밀크향, 파네토네향
포장단위 : 에담치즈향 1kg **221NA046**
소비기한 : 실온 36개월
밀크향 500g **161DP050**, 10kg **161DP051**
소비기한 : 냉장 12개월
파네토네향 500g **161DP120**
소비기한 : 실온 24개월



파네토네향으로
파네토네 만들기



바닐라 에센스 NB NO.5 Vanilla essence NB No.5

일본풍 천연 바닐라추출물 이외에 다양한 나리주카의 향료들을 만나보세요.
포장단위 : 1kg **221NA003**
소비기한 : 실온 36개월



신개념 필링

Innovation filling

신개념 머드 필링

앙금과 유사한 형태의 **쇼트한 조직(잘라지는 조직)**을 가지는
신개념의 커스타드 타입의 필링!



BS(베이킹 스테이블)와 일반(논 베이킹 스테이블) 두가지 타입의 필링이 있습니다.



땅콩 앙금 BS
Peanut filling BS
포장단위 : 1kg **151DP049**



검은깨 앙금 BS
Black sesame filling BS
포장단위 : 3kg **151DP006**



검은깨 앙금
Black sesame filling
포장단위 : 3kg **231DP571**



솔티드 몰튼 골드필링
Salted Molten Golden filling
포장단위 : 1kg, 3kg



우유 앙금
Condensed milk filling
포장단위 : 3kg **171DP068**

우유앙금과 생크림을 혼합하여 사용하세요

단단한 크림	부드러운 크림
우유앙금1 : 생크림1	우유앙금1 : 생크림2

〈생크림과 혼합된 모습〉

포장단위 : 1kg, 3kg, 10kg, 20kg / 소비기한 : 냉동 24개월

사용방법

Bake Stable — 제품안에 넣어 굽거나, 플라워 페이스처럼 라미네이션 하실 수 있습니다.
Non Bake Stable — 생크림과 1:1 혼합하여 상온에 유통 가능한 부드러운 크림을 만드실 수 있습니다.

저수분 필링

Low Aw fat filling



수분활성도(Aw)가 0.7~0.75 정도의 제품으로 쉽게 변질되지 않는 제품이며, 기지로의 수분 전이도가 아주 낮아 기지가 눅눅해지지 않습니다.

Aw 0.6이하 조정 가능

응용제품

마카롱 필링, 다쿠아즈 필링, 빵 샌드 크림, 컵케이크 토핑크림 요청에 따라 Aw 0.6의 제품으로 변경 가능 합니다.



초코헤이즐넛 저수분 필링
Choco hazelnut

누텔라 타입의 헤이즐넛 8%가 함유된 스프레드 필링
포장단위 : 5kg, 10kg



화이트초코 저수분 필링
White chocolate

포장단위 : 1kg



코코넛 저수분 필링
Coconut

포장단위 : 1kg



오렌지 저수분 필링
Orange



버터 저수분 필링
Butter

포장단위 : 1kg
소비기한 : 냉장 12개월



녹차 저수분 필링
Green tea

포장단위 : 1kg



참깨 저수분 필링
Sesame seeds

포장단위 : 1kg



카라멜 저수분 필링
Caramel

깊은 카라멜 맛으로 수분 함량 20% 미만
장기 보존 가능해 생지로 수분 이동이 적다.
포장단위 : 1kg **151DP166**, 5kg, 20kg
소비기한 : 냉장 12개월

※상단 이미지 참고

내열성 프리미엄 필링(냉동)

Premium filling



“물이 한 방울도 들어가지 않은 과일 필링!”



프리미엄 블루베리 필링

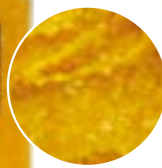
Premium blueberry filling

과일함량 : 블루베리 47.14%, 사과 11%

포장단위 : 1kg 151DP196

10kg 151DP195

소비기한 : 냉동 12개월



프리미엄 망고 필링

Premium mango filling

과일함량 : 망고 54%

포장단위 : 1kg 151DP193, 10kg 151DP503

소비기한 : 냉동 12개월



프리미엄 베리 필링

Premium berry filling

과일함량 : 딸기 50%(생물기준),

크란베리 8.5%, 라즈베리 5%

포장단위 : 1kg 151DP194, 10kg 151DP322

소비기한 : 냉동 12개월



프리미엄 애플 필링

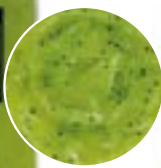
Premium apple filling

과일함량 : 사과 총 함량 52%

포장단위 : 1kg 231DP477

10kg 151DP503

소비기한 : 냉동 12개월



프리미엄 키위 필링

Premium kiwi filling

과일함량 : 키위 50% 이상

포장단위 : 1kg, 10kgx2 / 박스

소비기한 : 냉동 12개월



프리미엄 파인애플 필링

Premium pineapple filling

과일함량 : 파인애플 45%, 사과 12%

포장단위 : 1kg 151DP198

소비기한 : 냉동 12개월

필링류

Filling

통과일 프리저브

Whole fruit preserve

최고 프리미엄 과일 필링으로 시럽의 점도가 낮아 과일이 잘 보이도록 설계된 제품입니다.
케익 상단, 빙수 토핑, 음료, 팬케익 소스로 사용하시면 좋습니다.



활용레시피



통 딸기 프리저브

Whole strawberry preserve

미니 딸기가 통째로 들어있는 리플젬 타입의 필링입니다.

통딸기 55% 함유

포장단위 : 3kg **151DP309**

소비기한 : 냉장 3개월



통 블루베리 프리저브

Whole blueberry preserve

15mm 이상의 통 블루베리가 들어있는 리플젬 타입의 필링입니다.

블루베리 70% 함유

포장단위 : 3kg **151DP299**

소비기한 : 냉장 6개월



체리 프리저브

Half cherry preserve

20mm 다이스 체리가 들어있는 리플젬 타입의 필링입니다.

체리 55% 함유

포장단위 : 1kg **151DP491**

소비기한 : 냉장 6개월



바질페스토 필링

Basil pesto filling

내열성 필링으로 바질 13%, 캐슈넛, 팔마산 치즈 함유. 빵오 레진, 빵오 쇼콜라, 데니쉬 등 다양한 제빵 제품에 사용해 보세요.

포장 단위 : 1kg **111DP899**

소비기한 : 냉동 24개월



활용레시피



적 앙고구마 필링

Purple sweet potato filling

건강에 좋은 국산 적고구마로 만든 필링 적고구마 20% 함유

포장단위 : 1kg **151DP158**

소비기한 : 냉동 12개월



앙호박 필링

Pumpkin filling

호박앙금 보다 호박맛이 강하고 팔배기가 있습니다. 한국산 단호박 사용 호박18% 함유

포장단위 : 1kg **151DP141**

소비기한 : 냉동 12개월



아몬드 페스츰리 만들기

아몬드앙금(無보존료)

Pate d'amande

경쟁력있는 가격에 공급되는 국산제품

포장단위 : 1kg **151DP123**

10kg **151DP121**

소비기한 : 냉장 12개월



앙고구마 필링

Sweet potato filling with bean curd

완벽한 내열성의 고구마 필링으로 만주, 페스츰리 내용물로 좋습니다. 고구마 24% 함유

포장단위 : 3.3kg **151DP139**

소비기한 : 냉장 6개월



고구마 필링

Sweet potato filling

앙금보다 부드러운 커스타드 크림타입의 고구마크림. 고구마 30% 함유

포장단위 : 1kg **171DP021**

3.3kgX6봉 / 박스 **171DP069**

소비기한 : 냉장 6개월



밤필링

Marron filling

프랑스 밤으로 만든 밤앙금으로 흰앙금이 들어있지 않고 순수 밤으로 만들어진 고급 앙금입니다.

성분 : 프랑스 밤, 생크림, 버터, 바닐라

포장단위 : 5kg **151DP059**

소비기한 : 냉동 12개월

무수 필링

Water free



다크 초콜릿 필링

Dark chocolate filling

수분이 없는 무수필링으로 장기보존 가능, 코코아분말 17% 함유

종류 : 일반, 내열성 초코필링

포장단위 : 5kg **221IP238**



화이트 초콜릿 필링

White chocolate filling

수분이 없는 무수필링으로 장기보존 가능

포장단위 : 5kg



내열성 초콜릿 필링

Bake stable chocolate filling

단팥빵 충전물로 사용하여도 끓지 않는 국내열성 제품. 수분이 없어 장기 보존이 가능합니다. 코코아분말 14%함유

포장단위 : 5kg **221IP358**

소비기한 : 상온 12개월

리플잼이란?

필링은 시럽의 점도가 높고 리플잼은 낮습니다.

필링은 주로 필링에, 리플잼 음료, 소스, 톱핑으로 사용됩니다.



딸기 리플잼

Strawberry ripple jam

딸기함량 : 50%

포장단위 : 1kg **151DP044**

소비기한 : 냉장 6개월



블루베리 리플잼

Blueberry ripple jam

과일함량 : 블루베리 52%

포장단위 : 1kg **171DP202**

소비기한 : 냉장 6개월



복숭아 리플잼

Peach ripple jam

과일함량 : 복숭아 함량 50%

백도와 황도 2가지가 있습니다.

당도 : 45~ 48 brix

포장단위: 1kg **151DP507** , 3kg

소비기한 : 냉장 6개월



블루베리파이 필링

Blueberry pie filling

색이 강하며 블루베리의 알이 작아 파이핑이

용이합니다. 본 제품은 빵용으로 설계되어

톱핑용으로 사용 시 본품100 + 물40g으로

희석해 사용합니다. | 과일 함량 : 야생

블루베리 42%, 블루베리 주스 6%

포장단위 : 1kg **171DP201**

소비기한 : 상온 3개월



사과파이 필링

Apple pie filling

애플턴오버, 애플파이 등에 필링으로
사용됩니다

과일함량 : 일반 40%, 프리미엄 52%

포장단위 : 1kg **171DP192**, 3kg **171DP195**

소비기한 : 냉장 6개월



망고 파이 필링

Mango pie filling

쫄득한 망고(10mm)가 함유된 필링

과일함량 : 망고 50%

포장단위 : 1kg **151DP066**

소비기한 : 냉장 6개월



크림치즈무스

Cream cheese mousse

내열성 있는 크림치즈필링으로 호떡,

페스츰리필링, 피자앳지에 사용합니다.

크림치즈 31% 함유

포장단위 : 1kg **171DP005**

소비기한 : 냉장 2개월



가나슈필링(전분베이스)

Ganache filling

빵 충전물로 사용 하는 초코필링

(내열성 없음)

코코아분말 5.6%, 다크초콜렛 5.3%

포장단위 : 1kg **171DP014**, 3kg **171DP022**

소비기한 : 실온 4개월



저당도 통팔앙금

Low-sugar whole red bean paste

중국산이 아닌 미국산 팥으로 만든 저당도

통팔앙금

포장단위 : 1kg, 3kg

소비기한 : 상온 1년

활용 이미지



블루베리 블랙 잼

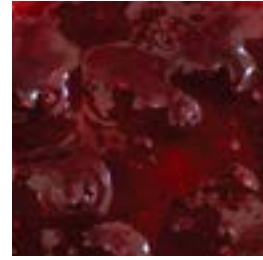
Blueberry black jam

블루베리 함량 46%.

블루베리와 블랙베리로 만든 진한 검정색의 잼입니다.
검은색상을 연출하시고 싶으실 때 사용하면 좋습니다.

포장단위 : 3kg / 소비기한 : 냉장 12개월

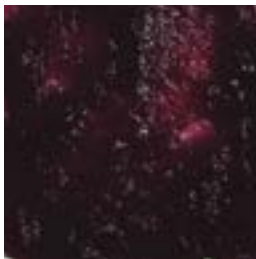
※ 국내에서 제조한 국산 제품



레드베리 콤포테

Redberry compote

블루베리 30%, 라즈베리 21%,
블랙베리 12%, 크란베리 7%,
레몬농축주스 3%로 구성된 콤포테
포장단위 : 2kg **151DP176**
소비기한 : 냉동 24개월



블랙베리 잼

Blackberry Jam

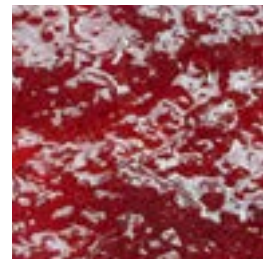
블랙베리 40% 구성된 잼
포장단위 : 1.25kg, 2.5kg
소비기한 : 냉장 8개월



레드커런트 잼

Redcurrant Jam

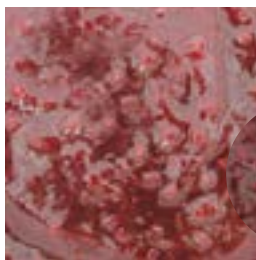
레드커런트 40% 구성된
선명한 적색의 투명한 잼
포장단위 : 1.25kg, 2.5kg
소비기한 : 냉장 12개월



크란베리 잼

Cranberry jam

과일함량 : 40%의 무보존료 제품
포장단위 : 2.5kg **151DP177**
소비기한 : 냉장 12개월



유럽산

라즈베리 잼

Raspberry jam

과일함량 : 40%의 무보존료 제품
저온감압생산으로 색이 밝음.
포장단위 : 3kg **151DP268**
소비기한 : 냉장 12개월



수입산

딸기 잼

Strawberry jam

저온가열로 색이 선명하고 딸기 과육이 살아
있는 프리미엄 제품.
포장단위 : 1kg, 3kg **151DP419**, 5kg(통)
소비기한 : 냉장 12개월

※ 국내에서 제조한 국산 제품



오렌지 잼

Orange jam

과일함량 : 50%의 무보존료 제품으로 가금류
요리와 잘 어울립니다. 신선한 오렌지
과육으로 국내생산하였으며,
61brix로 달지 않습니다.
포장단위 : 3kg **151DP504**
소비기한 : 냉장 12개월



레몬 커드

Lemon Curd



정통 보스톤 레몬파이를 만들 수 있습니다.

소비기한 : 냉장 12개월

포장단위 : 5kg 151DP264, 10kg



*자매품 레몬커드 P

: 착즙한 레몬 퓨레를 사용하여 기존 레몬커드보다
신맛이 덜하며 레몬 맛이 더 풍부합니다.

포장단위 : 5kg 151DP368 | 소비기한 : 냉장 12개월



특징

- 전분 베이스 필링과는 달리 냉장 후 칼로 커팅이 가능합니다.
- 자른면이 매끄럽고 칼에 묻어 나지 않습니다.
- 단단해 보이지만 입에서는 부드럽게 풀어 집니다.

크림파티시에(커스타드크림)

Cream Patissier

종류 :

중점도 | 고점도 | 초고점도(내열성, 붕어빵에 최적)

소비기한 : 냉장 50일

포장단위 : 1kg 171DP013

3kg (소비기한 30일)



특징

- 수제 작업 방식으로 만들어 맛이 뛰어납니다.
- 선인의 최첨단 무균설비로 만들어 소비기한 50일 확보한 제품입니다.





Premix & Flour

프리믹스 / 밀가루



케익 믹스류

Cake mix



제조 가이드

마카롱 믹스100

Macaron mix

마카롱을 간단히 만들 수 있는 믹스

소비가한 : 냉장 12개월

포장단위 : 1kg 111DP188

10kg 111DP205

배합방법

믹스 200, 물 40(45℃)

※믹싱 후 반죽 온도 25℃

리얼브라우니 믹스



리얼 브라우니 믹스

Real brownie mix

퀄리티 높은 브라우니를 간편하게 만들 수 있는 믹스.

소비가한 : 실온 12개월

포장단위 : 1kg 111DP736,

5kg 111DP611



제조 가이드

한가지 믹스로 2가지 타입의 브라우니를 만드세요



가벼운 브라우니 Type

배합방법

리얼 브라우니 믹스 320, 계란 55, 뜨거운물(80℃) 100, 카놀라유 45



쫄득한 브라우니 Type

배합방법

리얼 브라우니 믹스 300, 설탕 60, 카놀라유 63, 계란 48, 물 65, 카길 다크 78



멀티쿠키믹스

Cookies mix

포장단위 : 1kg 111DP022, 15kg 111DP017

소비가한 : 실온 12개월

배합방법

믹스 100, 버터 25, 계란 18

추잉초코칩 쿠키 배합

믹스 335, 코코아파우더 22 15, 글루코라이트 40,

초코칩 100, 버터 80, 계란 60



제조 가이드

아메리칸 스타일 스콘믹스

American style scone mix

치킨집에서 판매하는 타입의 비스켓

포장단위 : 1kg 111DP148 실온 12개월

20kg 111DP597 상온 12개월

배합방법

미국식 : 아메리칸 스타일 스콘믹스 100,

우유 16, 물 17.5

영국식 : 아메리칸 스타일 스콘믹스 100,

설탕18, 우유 30



초코슬라이스케익믹스

Choco slice cake mix

리얼 브라우니를 만들 수 있는 믹스

포장단위 : 500g 111DP120

소비가한 : 실온 12개월

배합방법

믹스 500, 전란 90, 우유 100

스폰지 케이크 믹스 Sponge cake mix



계란이 필요 없는
케이크 믹스



스폰지 케이크 믹스

Sponge cake mix

계란이 필요 없는 100%믹스로 볼륨이 안정적이다.

포장단위 : 1kg **111DP698**, 10kg **111DP494**

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

- ① 믹스100g + 물 60g
- ② 키친에이드 8단 6분(비중 0.33)
- ③ 170/160℃ 데크오븐에서 20~25분 베이킹



초코 스폰지 케이크 믹스

Choco sponge cake mix

계란이 필요 없는 100%믹스

포장단위 : 10kg **111DP693**

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

- ① 믹스100g + 물83g
- ② 키친에이드 10단 8분(비중 0.44)
- ③ 170/160℃ 데크오븐에서 20~25분 베이킹



계란이 필요한
케이크 믹스



제조 가이드



이지 스폰지 케이크 믹스

Easy sponge cake mix

포장단위 : 1kg **111DP699**, 10kg **111DP608**

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

- ① 믹스100g + 전란60g + 물18g(약 40℃)
- ② 키친에이드 1단 30초, 8단 8~9분(비중 0.38)
- ③ 180/160℃ 데크오븐에서 25분 베이킹



리얼 아메리칸 카라멜 케이크믹스

Real american caramel cake mix

포장단위 : 1kg **111DP572**, 10kg **111DP554**

소비기한 : 실온 12개월

배합 방법

- ① 믹스250g + 계란60g + 채종유50g + 물50g
- ② 키친에이드 2단 30초, 6단 4분 30초
- ③ 180/160℃ 데크오븐에서 30~35분 베이킹

팝오버 믹스

Popover mix

팝오버는 영국의 요크셔 푸딩의 미국식 이름으로, 그레이비를 곁들여 고기요리의 빵대신 내는 영국의 국민음식 중 하나입니다. 당사에서는 손쉽게 팝오버를 만들 수 있는 믹스와 팬을 공급하고 있습니다.



사용법(6개분량)

믹스 200g, 물 300g, 해바라기유(반죽용) 45g, 해바라기유 20g (몰드용)

- ① 컨벡션 오븐을 220℃/5분 예열한다.
- ② 팝오버 틀에 해바라기유 20g씩 부어 오븐에 넣고 달궈준다.
- ③ 팝오버 프리믹스, 물, 해바라기유를 핸드휘퍼로 1분 간 고속에서 휘핑한다.
- ④ 180℃ 오븐에서 20분 간 구워준다.



팝오버 베이킹팬

8개/박스 221IT158



제조 가이드

멕스 추로 믹스 NEW

Mex churros mix

겉은 바삭하고 속은 쫄깃한
추러스를 만들 수 있는 믹스

포장단위 : 1kg 192DP031

10kg

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

믹스 100g, 물(끓는물) 170g,
채종유 15g



제조 가이드

붕어빵 믹스 NEW

Fish shaped bun mix

붕어빵을 편리하게 제조할 수
있는 믹스

배합방법

붕어빵 믹스1 + 물1 을 넣고
거품기로 가볍게 혼합하여
사용합니다.



슈믹스

Choux mix

실패율이 낮은 슈믹스

포장단위 : 500g 111DP003

10kg 111DP149

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

믹스500, 물 750



깨찰빵믹스

Tapioca starch

왁시브레드 KC :

10kg 포장 111DP061

소프트 No.3 :

2.5kg 포장 111DP086

소비기한 : 실온 24개월



통밀케익도넛믹스 NEW

Whole wheat cake donut mix

러스틱한 조직의 통밀 도넛으로 건강한
도넛입니다.

포장단위 : 1kg

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

믹스100, 전란18, 물25, 녹인버터10

공정

전란휘핑 > 물+녹인버터 투입 > 믹스 혼합
> 2시간 휴지 후 밀어 6cm링으로 절단 후
170℃에서 2분간 튀기기



브뤼셀 와플 믹스

Brussels waffle mix

포장단위 : 1kg 111DP110

10kg 111DP403

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

믹스100, 물 55



리에주 와플 믹스

Liege waffle mix

빵와플

포장단위 : 1kg 111DP109, 15kg 111DP116

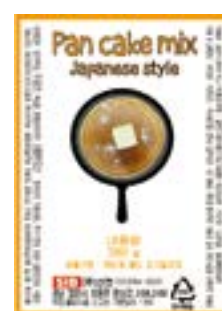
배합방법

믹스100, 펄슈가 28, 물 42, 드라이이스트 0.5

※자매품

펄슈가가 들어있는 리에주와플믹스

포장단위 : 1kg | 소비기한 : 실온 12개월



일본식 팬케익 믹스

Pan cake mix(japanese style)

테두리가 두툽한 일본식 팬케익

포장단위 : 1kg 111DP343

20kg 111DP473

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

믹스190, 물135, 계란50

커스타드 믹스류

Custard mix



커스타드믹스 M과
프리미엄 커스타드
믹스와의 차이



커스타드 믹스M(중점도)
Custard mix M

포장단위 : 1kg **111DP206**, 10kg **111DP040**
소비기한 : 실온 12개월

배합방법
믹스 100, 물 250

프리미엄 커스타드 믹스 NEW
Premium custard mix

포장단위 : 1kg, 10kg **111DP197**
소비기한 : 실온 12개월

배합방법
믹스 100, 물 또는 우유 300~400



크림믹스 골드
Cream mix

향과 색이 없는 믹스로 과일레진이나
퓨레를 사용하여 과일 크림을 만들 수 있음
포장단위 : 1kg **111DP071**
소비기한 : 실온 12개월

머핀믹스류

Muffin mix



머핀 믹스프리
Muffin mix

부드러운 조직의 머핀
포장단위 : 1kg **111DP077**, 10kg **111DP036**
소비기한 : 실온 12개월
배합방법
믹스 100, 계란 35,
채종유 24, 물 24



아메리칸 머핀믹스
American muffin mix

거친 조직의 머핀
포장단위 : 10kg **111DP161**
소비기한 : 실온 12개월
배합방법
믹스 100, 계란 35, 버터 30, 물 22



초코 머핀믹스(초코플루오팅 머핀믹스)
Choco muffin mix

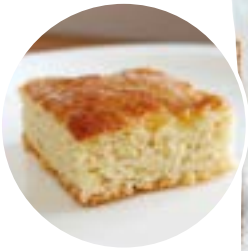
내용물이 가라 앉지 않는 머핀
포장단위 : 1kg **111DP339**, 10kg **111DP277**
소비기한 : 실온 12개월
배합방법
믹스 100, 계란 35, 물 20, 채종유 30, 초코칩
10~15

글루텐 프리 분말

Gluten-free flour

“밀가루와 1:1 대체하여 배합비 변경 없이

글루텐프리 쿠키와 케이크를 제조할 수 있으며, 밀가루 일부(20~30%)를 대체하여 **쇼트하고 크림블**한 새로운 조직의 제품을 만들 수 있습니다.”



밀가루 30% 대체 예시
버터쿠크



포장단위 : 10kg 111DP508

소비기한 : 실온 12개월

성분 : 쌀가루, 현미분말, 변성전분, 감자플레이크 등



고단백 믹스

High protein mix

한국 식품 위생법에 의해 총중량 중 단백질의 함량이 11% 가 넘는 제품은 “고단백” 이란 명칭을 제품명에 붙일 수 있습니다. 감자 단백질을 이용한 3가지 고단백 믹스 제품을 경험해 보세요.

기본 배합으로 제조 시 고단백 제품을 만들 수 있고,

추가 원료를 20% 정도 투입해도 11% 이상의 고단백 제품으로 완성됩니다.



제조 가이드



고단백 머핀 믹스 (5kg)

High protein muffin mix

기본 배합비

고단백머핀믹스 100 + 계란(전란) 50 +
채종유 26 + 정제수(물)20



고단백 빵 믹스 (10kg)

High protein bread mix

기본 배합비

고단백빵믹스 100 + 정제수(물) 68 + 계란 15 +
해바라기유 4 + 이스트(드라이 이스트 레드) 1.8



고단백 쿠키 믹스 (1kg)

High protein cookie mix

기본 배합비

고단백쿠키믹스 100 + 버터 30 + 계란 20 +
흑설탕15



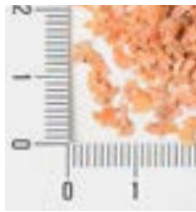
“공인기관 단백질 검사 결과”

총전물을 추가한 당사 추천 레시피 제품의 수치

고단백 플레인 머핀	15.7%	고단백 플레인 쿠키	14.1%
고단백 초코 그린티 머핀	15.4%	고단백 녹차 쿠키	13.3%
고단백 애플 시나몬 머핀	14.8%	고단백 블루베리 쿠키	11.7%
고단백 토마토 콩피 머핀	14.6%	고단백 초코 쿠키	12.5%
고단백 해바라기 머핀	14.6%	고단백 치아바타	15.4%
고단백 체리 머핀	14.3%	고단백 식빵	14.5%
—	—	고단백 바게트	15.4%

빵믹스&토픽

Bread mix & topping



밀 거

Wheat bran

토픽을 해도 타지 않아 배합 및 토픽용으로 최적입니다.

입도 : 20mesh | 포장단위 : 11.34kg | 소비기한 : 상온 12개월



활성 밀 글루텐

Vital wheat gluten

프랑스산 활성 밀 글루텐.

포장단위 : 1kg | 소비기한 : 상온 12개월



멀티그레인 토픽P

Multi grain topping

밀가루가 혼합되지 않은 곡물믹스

성분 : 귀리, 아마인씨, 해바라기씨, 참깨, 현미

포장단위 : 1kg(진공포장) **111DP089**

소비기한 : 실온 12개월

10kg **111DP065**, 20kg **111DP204**

소비기한 : 냉장 12개월



크라프트 골드

Multi grain mix

선인의 기술력으로 만들어진

맛과 향이 뛰어난 잡곡빵 믹스

포장단위 : 5kg **111DP177**

소비기한 : 실온 12개월



우리 농산물 멀티그레인믹스

Multigrain mix with native grain

순수한 우리 곡물로 만들어 구수합니다.

보리(전남), 흑미(전남), 밀(경남), 콩(충북)

수수(충북), 옥수수(강원), 현미(충남)

포장단위 : 2kg **111DP165** 냉장 12개월,

20kg **111DP444** 실온 12개월

배합방법

강력분 660, 믹스 340, 소금 5, 드라이이스트 9

설탕 45, 버터 22, 전란 96, 물 590

※식품 첨가물 없는 버전도 있습니다.



옥수수크런치

Corn crunch

튀긴 후에도 타지 않습니다.

성분 : 옥수수

포장단위 : 1.5kg **111DP245**

10kg **111DP201**

소비기한 : 실온 12개월



4씨앗 믹스

4 Seed mix

성분 : 아마인씨, 해바라기씨, 참깨, 겨자씨

포장단위 : 10kg **111DP137**

소비기한 : 냉장 12개월



크리스피 오프(볶은 오프밀)

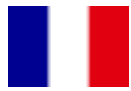
Crispy oatmeal

100% 귀리로 가루가 없고 균일한 모양

포장단위 : 500g **111DP373**, 15kg **111DP499**

소비기한 : 냉장 12개월





프랑스 밀가루 France flour



포장단위 : 25kg
소비기한 : 실온 12개월

4대째 전통을 이어온 프랑스 밀가루 **몰랑부르주아**
이제 선인이 공급합니다.



트라딕씨옹 T65 라 쏘바쥬
Wheat flour t65 tradition "La sauvage"

프랑스 정부에서 최상급 품질의 농수산물에 수여하는 라벨루즈(Labelrouge)인증을 받은 밀가루 중에서도 최상급 품질인 야생의 뜻이 담긴 소바쥬 등급의 T65. 장기간 발효에 적합한 내구성이 뛰어난 밀가루.
성분 : 밀, 말트 **221ML001**
단백질 함량 : 11~12% | 회분 : 0.62~0.75%



스톤 그라운드(호밀) T130
Stone ground rye flour t130

맷돌로 갈은 통 호밀
단백질 함량 : >9% | 회분 : 1.2~1.5%
221ML004



스톤 그라운드 T80
Stone ground wheat flour t80

라벨루즈(Labelrouge)인증 밀가루.
맷돌로 갈은 밀가루로 프랑스 전통빵 '투르 드 몰르' (Tourte de Meule) 제조에 최적입니다. **221ML005**
단백질 함량 : 11% | 회분 : 0.75~1.2%



유기농 스톤 그라운드 T80
Organic stone ground wheat flour t80

맷돌로 갈은 유기농 통밀가루.
몰랑 부르주아 공장 반경 200Km 이내의 밀로만 제조하는 밀가루입니다.
성분 : 유기농 밀가루 100% **221ML006**
단백질 함량 : 10~11% | 회분 : 0.75~0.9%



그루오 엑스트라 T55
Wheat flour gruau extra

슈퍼 T55밀가루.
회분은 T55에 해당하지만 단백질 함량은 14% 이상으로 매우 높습니다.
성분 : 밀 100% **221ML003**
W/350 | P/L : 1~1.5



유기농 호라산 (오리엔탈)
Organic khorasan wheat flour

듀럼밀과 모양이 유사한 카무트는 고대 곡물로 이집트 피라미드에서 발견된 씨앗이 발아된 슈퍼곡물입니다. 다양한 영양소와 저항성전분의 함유량이 높고, 당함량과 GI지수(40)가 낮아 혈당관리에 좋으며, 빵을 만들면 고대의 빵맛을 재현할 수 있습니다. **221ML007**



T45
Wheat flour t45

단백질 함량이 12~13%로 기존 T45보다 뛰어나며 다른 조직감을 선사합니다.
주 용도
비에노아저리,
라미네이션 도우(크로와상)등 **221ML002**



유기농 아인코른
Organic einkorn wheat flour

에머,스펠트와 함께 고대 밀 3종 중 하나인 아인코른. 글루텐과 유사한 조직이 존재하나, 쉽게 분해되어 빵을 먹어도 속이 편안합니다. 또한 현대 밀가루에 비해 항산화물질, 폴리페놀, 미네랄 등 영양성분이 많습니다. 성경에 나온 빵들이 아인코른으로 만들어졌다고 합니다. 맥이 약해 장시간 발효 등에는 적합하지 않습니다.
221ML008



T55 밀가루(보급형)

비타민C 등 개량제 성분이 들어 있지 않은 100% T55. 브리오쉬, 도넛 등 고배합에 사용 시 찢기지 않고 쇼트합니다.
포장단위 : 25kg **221IP331**

이태리 밀가루 Italy flour



이태리 밀가루
무엇이 다를까요?



베르데

Verde

신전성이 뛰어난 밀가루로
핀사, 나폴리피자에 최적입니다.
W : 280~310 | P/L : 0.5~0.6
용도 : 피자, 제빵
포장단위 : 10kg **221AL003**
소비기한 : 실온 9개월



파네톤

Panettone

이태리에서 제조된 파네토네 전용 초강력분
밀가루 입니다. 파네토네나 브리오쉬에 똑똑
끓이는 쇼트한 식감을 부여합니다.
W : 390~420 | P/L : 0.5~0.55
용도 : 빵도르, 파네토네
포장단위 : 10kg **221AL007**
소비기한 : 실온 9개월



핀사팔라믹스

Pinsa&Pala mix

핀사 로마냐를 만들 수 있는 피자도우
믹스입니다.
용도 : 핀사 로마냐
포장단위 : 10kg
소비기한 : 실온 9개월

미국 유기농 밀가루 Organic flour



〈유기농 인증서〉

맷돌로 간 유기농 밀가루란? Stone Ground

밀눈과 껍질(Bran)이 포함된 유기농 통밀가루 입니다. 영양분과 식이섬유량이 많습니다.
맷돌로 밀을 제분시는 45℃이상 온도가 올라가지 않아 밀배아(밀눈)가 산패되지 않고
비타민B군의 영양소 파괴가 적습니다. 『빵집 이야기란』 베스트 셀러를 보면 그레이트 하베스트
베이커리에서 통밀을 갈아 바로 빵을 만드는 것이 묘사되어 있습니다.
그레이트 하베스트 베이커리의 맛을 재현한 스톤그라인드 방식 통밀가루 입니다.

“**빵의 맛이 확실히 다릅니다. 바로 경험해 보십시오.**”



유기농 통밀가루(밥스레드밀)

Stone-grind organic whole wheat flour

포장단위 : 11,34kg **221BR002**
1kg **221BR053**
소비기한 : 냉장 24개월



유기농 통밀가루(허트랜드밀)

Stone-grind organic whole wheat flour

포장단위 : 11,34kg **221IP521**
2,268kg **221IP524**
소비기한 : 냉장 12개월



유기농 호밀가루(허트랜드밀)

Stone-grind organic dark rye flour

포장단위 : 22,68kg **221BR006**
1kg **221BR052**
소비기한 : 냉장 24개월



Additives & Functional Ingredients

당류 / 첨가물 / 계량제



당류

Sugar



데코화이트

Deco white non melt sugar

녹지않는 데코레이션 설탕

포장단위 : 500g **111DP082**, 1kg **111DP067**

소비기한 : 실온 12개월



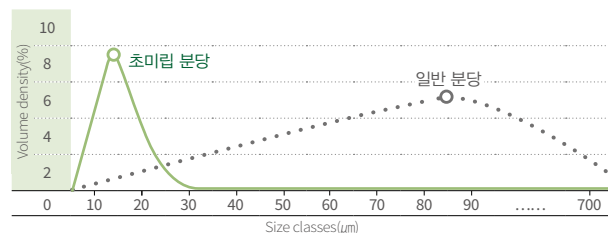
초미립 분당

Ultra fine sugar powder

포장단위 : 700g **111DP460**, 10kg **111DP463** | 소비기한 : 실온 12개월

- 장점 :
- ① 전분이 없는 100% 분당
 - ② 최신 공법으로 만들어 덩어리가 잘 지지 않습니다.
 - ③ 입도가 균일 합니다.(Mesh : 초미립 분당 250, 일반 분당 40)
 - ④ 입도가 10미크론으로 일반 분당의 1/9크기 입니다. (하기 그래프 참조)
 - ⑤ 슈틀렌, 팡도르에 1/2만 사용하셔도 충분합니다!

초미립 분당 vs 일반 분당 입도 분석 결과 비교



초미립 분당
vs 일반 분당

국내에는 없는 크기의 설탕



크리스탈슈가 (투명)

Cristal sugar

비스킷, 슈렛, 빵류의 상단 토퍼로 사용되는 설탕. 쌍백당보다 크고 투명하여 스콘 상단에 토퍼링 시 바삭합니다.

슈가 입자 : 2mm

포장단위 : 1kg 221IP530 실온 24개월

25kg 221IP523 실온 48개월

원산지 : 네덜란드

적용예



팜미에



쿠키



스콘



데코슈가 (불투명)

Deco sugar

가열 시 녹지않아 데코용으로 사용합니다.

구운 후에도 단단한 조직감입니다. 데코슈가

입자 : 2~4mm

포장단위 : 800g 111DP052

소비기한 : 실온 24개월



슈렛



펄슈가 (우박설탕)

Pearl sugar

벨지움 원산의 오리지널 와플제조용 펄슈가.

코팅되어 잘 녹지않는 4mm 펄슈가도

있습니다.

펄슈가 입자 : 3.5mm (다양한 사이즈의

펄슈가 공급가능)

포장단위 : 1.5kg 111DP211 10kg 111DP212

소비기한 : 실온 24개월



와플

슈가 실물 크기 비교



크리스탈슈가(투명)



데코슈가(불투명)



펄슈가(불투명)

트리몰린

Trimoline

선인에서 다양한 포장의 트리몰린을 공급합니다.
Trimoline®의 오리지널 제조사 프랑스 Cristalco에서 수입됩니다.
포장단위 : 1kg, 7kg, 16kg | 소비기한 : 실온 12개월



1kg

221IP541



7kg

221IP542



16kg

221IP543



트레할로스 저감미당S

Trehalose

설탕 감미의 30%의 저감미당

포장단위 : 1kg 111DP141

10kg 111DP057

소비기한 : 실온 24개월



화이트혼당

Fondant

포장단위 : 5kg 221IP194

팔주머니 포함

소비기한 : 실온 12개월

드라이혼당과 도넛 글레이즈의 차이

READY TO USE



드라이혼당

Dry fondant

도너츠, 빵류 상단에 찍는 글레이즈

포장단위 : 1kg 111DP095

10kg 111DP064

소비기한 : 실온 24개월

사용방법

본품 1kg + 뜨거운물 0.25kg 혼합



도넛 글레이즈

Donut glaze

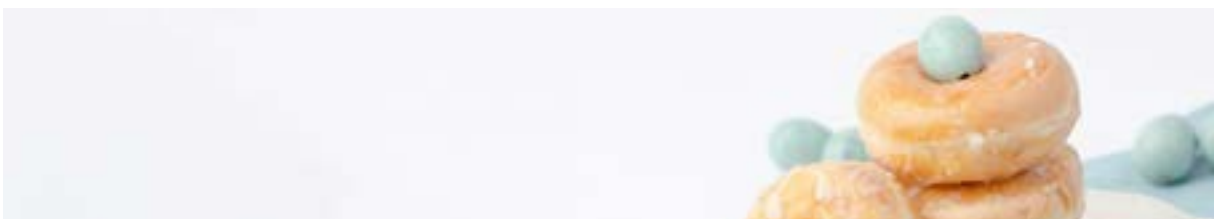
드라이혼당을 미리 녹여놓아 더욱
편리하게 사용가능한 제품입니다.

포장단위 : 500g 151DP040

소비기한 : 실온 6개월

사용방법

전자레인지 3분 정도 가열 후 사용





이스트 레드

포장단위 : 3g 221IP511,
125g 221IP274,
500g 221IP275
소비기한 : 실온 24개월



이스트 골드

포장단위 : 500g
221IP276
소비기한 : 실온 24개월



SSD 레드

반건조 냉동 이스트
포장단위 : 400g
221IP278
소비기한 : 냉동 24개월



SSD 골드

반건조 냉동 이스트
포장단위 : 400g
221IP277
소비기한 : 냉동 24개월



사프르브

전통건조 이스트,
설탕함량이 5% 이상 넘는제품은
발효가 잘 되지 않습니다.
포장단위 : 500g 221IP342
12.5kg(가는 입자)
소비기한 : 실온 24개월



리벤도 사프 르방 LV1

활성 유산균으로 사워도우 제조에 사용
포장단위 : 10gx5봉 221IP308
소비기한 : 냉동 24개월



리벤도 플렉시 르방 NEW

유산균이 살아 있는 사워종 배양제로 반죽에
바로 투입해 스트레이트로 사용가능.
맥분비 1~ 3% 투입
종류 : 듀럼, 호밀
포장단위 : 10gx5봉
소비기한 : 냉동 24개월



떼루아

밀가루의 2% 사용시 바게트, 식빵 같은
저배합 제품의 기공을 개선 시키고 크리미한
조직과 풍미를 향상 시키는 풍미 증진제
포장단위 : 1kg 221IP553, 10kg 221IP549
소비기한 : 실온 24개월



떼루아로
바게트 만들기

블렌드란? 개량제, 이스트, 향미 성분을 포함한 농축믹스의 개념. 균일한 제품을 만들게 해줍니다.



아메리칸 프레즐 블렌드

Soft pretzel blend

용도 : 소프트 프레즐
포장단위 : 600g 221IP251
소비기한 : 실온 12개월



펄슬트(프레즐용 소금)

Pearl salt

포장단위 : 500g 111DP207
25kg 111DP310
소비기한 : 실온 60개월



프레즐 소다(프레즐 딥핑)

Pretzel soda

포장단위 : 500g 121DP026
소비기한 : 실온 36개월

사용방법

온수(약80℃)100g+프레즐소다 20g 혼합하여 사용한다.



항상 일정한 르방 제조방법을 전수해 드립니다.

“새로운 개념의 **파베이킹 빵**, **겉질 두께가 얇은 바게트**를 만들어 보세요”



리벤도 사프 르방 LV1



리벤도 플렉시 르방 듀엣



리벤도 플렉시 르방 호밀

각종 개량제의 적용

구분	종류	제품명	사용량	장점
천연 개량제	일반빵용	이비스 옐로우 Ibis yellow	0.1~0.2%	100% 천연
특수 개량제	파베이킹용	미닛브레드 / 미닛 후레쉬 Minute bread / Minute fresh	1.5~2%	파베이킹시 플레이킹, 수축 방지, 냉장 파베이킹
	PPF(발효 냉동 생지)용	매지믹스 라이트 그린 Magimixlight green	1~1.5%	2차 발효 내구력 증가
	FTO (2차 발효 없이 굽는 냉동 생지)	매지믹스 다크 블루 Magimixdark blue	1%	
	저온 장시간 냉장 도우용	BBJ	0.5%	장기 저온 발효시 생기는 수포 현상을 방지
냉동 생지 개량제	일반 냉동 생지 개량제	매지믹스 블루 Magimixblue	1%	
	냉동 생지 개량제(100% 천연) with 아세로라 농축 분말	이비스 아주 Ibis azur	2%	100% 천연
	이비스 화이트(부분천연) with 비타민C	이비스 화이트 Ibis white	1%	
천연 환원제 (아황산염, 시스테인, 프로테아제 대체)		RS 190	0.1~0.3%	다른 환원제와 달리 믹싱 단계에서만 작용
활성 유산균	사프 르방	Saf levain	0.5% (스타터 기준)	
	플렉시 르방 호밀	Flexi levain rye	3%	반죽에 바로 투입하여 스트레이트로 사용 가능
향미 증진제		떼루아	2%	바게트 및 식빵등에 크림미한 내상과 풍미를 부여, 식염 불포함 미닛브레드 0.3% 추가 필요함

사워종

Sour starter

사워도우(Sour dough)란?

소맥분 또는 호밀분(Rye)을 물과 혼합하여 반죽을 만들어 낮은 온도에서 24시간정도 방치해두면 공기중에 있던 야생(천연)효모와 유산균이 번식하게된다. 산성(PH4.0~5.5)에 강한 야생효모는 다른균을 누르고 그 힘이 강해져 반죽을 팽창시켜 빵을 만든다. 이러한 제빵법을 Sour dough process 또는 Old dough process라 불리우며, 서구나 미주에서 오래전부터 각 지역의 전통방식에 따라 널리 만들어 지고 있다.

선인 사워종의 특징

선인 사워종은 한국인의 입맛에 맞는 유산균을 72시간 배양하여 장시간 발효의 깊은 맛을 발현합니다. 또한, 선인 사워분말은 사워종을 특수설비로 분말화한 것 입니다.

사워종(Active Sour Dough)이란?

사워도우의 반죽을 일부 떼어서 계대배양시켜 Starter(원종)로 사용되어 지는 것이 사워종이다. 그러나, 우리나라와 같이 여름에 기온이 높은 곳에서 잡균의 번식에 많이 노출 되기 때문에 일반인이 사워종을 관리하는 데는 위험성이 매우 크므로, 최근에는 전문회사에서 생산되는 소맥분이나 호밀분에 인위적으로 유산균을 접종 배양시킨 사워종을 많이 사용하는 추세이다.

사워종의 효과

기존의 빵보다 바삭바삭한 식감이 있다.
유산균의 발효로 향긋한 맛과 냄새가 있다.
빵이 촉촉해 신선함을 유지 시켜 준다.
빵을 먹고 난후 거북하지 않고 소화가 잘 된다.

천연 발효빵 개념도

Sour dough methods

유산균 배양액을 이용한 제법



강력분 Bread flour	145g
액상사워종 Liquid sour	60g
물 Water	95g
총중량	300g

...



초종 Starter dough	300g
강력분 Bread flour	750g
몰트엑기스 Malt extract	3g
인스턴트 이스트 Instant yeast	7g
물 Water	400g
총중량	1,460g

...



강력분 Bread flour	700g
중력분 Medium flour	300g
소금 Salt	20g
천연개량제 프리 Improver free	10g
중종 Sponge	200g
인스턴트 이스트 Instant yeast	5g
물 Water	750g
총중량	1,985g

※호밀빵, 우리농산물 잡곡빵, 통밀빵, 초코빵, 해초빵, 브리오쉬빵 등에 적용.



액상사워종 플러스(활성)

Active sour starter

포장단위 : 2kg **111DP070**

소비기한 : 냉장 1개월



사워종분말(비활성)

Inactive sour powder

맥분비 2~3% 사용

포장단위 : 4kg **121DP002**

소비기한 : 냉장 12개월

커피&코코아

Coffee & Cocoa



코코아 엑기스

Cocoa extract

코코아 추출물로 코코아매스에 4배의 강도를 보입니다.

코코아매스를 대체 사용시 적은 양으로도 강한 코코아 맛을 냅니다.

사용량 : 1%

포장단위 : 1kg **221PR021**

소비기한 : 실온 24개월



모카페이스트

Mocha paste

수분이 없는 유용성 커피페이스트로 강한 내열성. 모카페이스트 0.3% + 당사 커피엑기스 1.5%를 모카빵 제조시 사용, 초콜릿에 1% 사용해 강한 커피초콜릿을 만들 수 있습니다.

포장단위 : 1kg **111DP469**

소비기한 : 실온 12개월



로티커피향

Roti coffee flavor

커피빵 제조용 커피향

포장단위 : 500g **161DP006**

소비기한 : 실온 24개월



커피향

Coffee flavor

프랑스산 커피 농축 플레이버

포장단위 : 1kg **221PR006**

소비기한 : 실온 24개월



콜드브루

Cold brew coffee extract

프랑스산 콜드브루 커피 농축 플레이버. 아라비카빈으로 천천히 저온에서 만들어 향기로운 커피향을 오래 지속시켜 줍니다.

포장단위 : 1kg

소비기한 : 실온 24개월



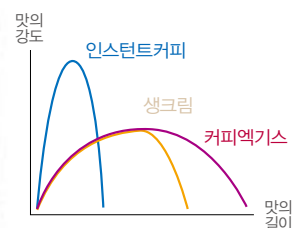
커피엑기스

Coffee extract

인스턴트 커피는 강한 쓴 맛을 내는 빈으로 만들어지나 커피엑기스는 스타벅스 등 원두커피 전문점에서 쓰이는 아라비카빈으로 만들어져 낮고 무거운 커피 맛을 지속시켜 줍니다.

포장단위 : 1kg **221PR005**, 20kg **221PR004**

소비기한 : 실온 24개월



바닐라

Vanilla



**마다가스카르
바닐라 추출물**
(모델 바닐프로 200)
Vanilla extract
마다가스카르빈 추출물
원산지 : 프랑스
포장단위 : 500g **221PR022**
소비기한 : 실온 36개월



**타히티 바닐라
추출물**
Tahitensis vanilla extract
독특한 풍미의 바닐라 (Tonga
빈)로 유럽의 새로운 트렌드로
자리 잡고 있습니다. 아니스한
맛의 바닐라 빈 추출물
원산지 : 프랑스
포장단위 : 500g **221PR041**
소비기한 : 실온 36개월



바닐프로T
Vanilla extract T
마다가스카르 바닐라 추출물
(국내제조)
포장단위 : 500ml **161DP047**
5kg **121DP061**
소비기한 : 실온 36개월



50g 패키지



바닐라씨드페이스트
Vanilla seed paste
바닐라 씨가 들어있는 천연
바닐라 페이스트, 바닐라빈
맛에 가장 가까운 페이스트
포장단위 : 1kg **221PR034**
5kg **221PR053**
소비기한 : 실온 24개월



바닐라 펄

커피 펄

바닐라, 커피 펄 NEW
Vanilla and coffee pearls
연어알 크기(5~6mm)의
바닐라, 커피 펄.
무스 장식물로 사용합니다.
포장단위 : 50g
소비기한 : 상온 12개월



바닐라슈가
Vanilla sugar
포장단위 : 1kg **221PR002**
소비기한 : 실온 36개월



바닐라빈 파우더
Vanilla powder
포장단위 : 100g **211DP750**
소비기한 : 실온 18개월



카비아니 NEW
Caviani
바닐라 빈을 굵은 상태와 같은 바닐라 씨가
혼합된 바닐라 페이스트.
포장단위 : 100g
소비기한 : 실온 24개월

바닐라빈,

원산지에 따라 맛이 다릅니다.
원산지를 확인하고 구입하세요.

**마다가스카르산 바닐라빈은 부르봉 빈으로 불리며
최상의 품질을 보장합니다.**

- 왜 마다가스카르 바닐라빈 일까요?
- ① 전세계 바닐라빈의 83%를 생산하는 나라입니다.
 - ② 부르봉(Bourbon) 바닐라빈입니다.
 - ③ 균형잡힌 향을 가지고 있습니다.

바닐라빈의 등급

👑 블랙블랙

흠집이 없고 균일한 색상의 기름진
광택을 가지며 향기는 깨끗하고
섬세하게 표현됩니다.

부르봉 바닐라빈은 마다가스카르, 레위니옹, 코모로에서 생산되는
바닐라빈 중 **최상급을 지칭하는 블랙블랙 등급**입니다.

◀ 블랙브라운 ◀ 브라운브라운 ◀ 브라운레드 ◀ 레드레드

바닐라빈은 전세계적으로 3가지 종자(플라니폴리아, 타히티안시스, 폼포나)가 존재하며 90%가 플라니포니아 종입니다.
타히티안시스는 아니스의 맛이 특징이며 플라니폴리아와는 매우 다른 방향의 맛을 가지고 있고, 최근 아이스크림 및 유제가 높은 케익류에 사용 됩니다.
플라니폴리아도 재배 지역 기후에 따라 매우 다른 맛을 나타내며 국내에서 판매되는 바닐라 빈의 특징은 아래와 같습니다.

마다가스카르



전형적 바닐라 맛으로 풍부한
바닐라, 크림미한 맛을 발현합니다.

타히티안



Anisic 의 맛이 특징입니다.

인도네시아



Woody, Smoky 한 맛이 특징으로,
Fruity 하며 무화과 향이 납니다.

파푸아뉴기니



거의 라즈베리와 비슷한 Powdery
fruity 하며, 약간 Anisic합니다.



250g

50g

마다가스카르 부르봉 바닐라빈

Vanilla bean

12.5g 제품은 하나씩 소분포장되어,
개봉 후 맛과 향의 손실 없이 보관가능합니다.

포장단위 :

12.5gx2개 192DP013 냉장 36개월

50g 192DP014 냉장 36개월

250g 221PR055 냉장 10년



12.5x2g

농산물 가공품

Agricultural products



당적 고구마 다이스

Candied Sweet potato dice

시럽이 없는 당적 고구마, 빵을 구워도
빠지지 않고 단단한 식감을 유지합니다

사이즈 : 15mm

당도 : 55 Brix

포장단위 : 2.5kg(냉동) **111DP768**

소비기한 : 냉동 24개월



냉동 고구마 다이스 12/15

Square sweet potato dice

작은 조각이 없이 100% 동일 크기의
고구마다이스

크기 : 12mm **221IP472** 15mm **221IP429**

원산지 : 국산, 인도네시아, 베트남

포장단위 : 2.5kg | 소비기한 : 냉동 24개월



냉동구운통고구마

Baked whole sweet potato

고구마를 구워 통으로 냉동한 제품

포장단위 : 2kg **221IP071**

소비기한 : 냉동 24개월



냉동고구마페이스트

Baked whole sweet potato
paste

고구마를 구워 갈아놓은

제품으로 찐 고구마와는 맛이

차별화 된 제품

포장단위 : 5kg **221IP115**

소비기한 : 냉동 24개월



적고구마페이스트

Purple sweet potato

포장단위 : 500g **151DP104**

5kg **151DP159**

소비기한 : 냉동 24개월



적고구마분말

Purple sweet potato powder

제품 적용 시 페이스트 대비

색상이 3~4배 더 진합니다.

포장단위 : 1kg



호박페이스트

Pumpkin paste

국산 호박을 사용합니다.

포장단위 :

400g(레토르트) **111DP654**

상온 36개월

20kg **111DP638** 냉동 12개월



피스타치오커널

Green pistachio

포장단위 : 100g **221IP144**

소비기한 : 냉장 10개월

10kg **221IP027**

소비기한 : 실온 10년



점보 피스타치오(Peeled)

Pistachio

속 껍질이 없습니다.

포장단위 : 1kg **221IP081**

소비기한 : 상온 10년





캐슈넛

Cashewnut

살짝 로스팅한 캐슈넛으로 1/2, 1/3, 1/4 분태의 부정형 캐슈넛이 혼합되어있습니다. 비건 식품 원료로 좋습니다.

원산지 : 베트남

포장단위 : 1kg **221IP589** 상온 12개월

11.34kg **221IP568** 상온 12개월



선별 해바라기씨

Sunflower seed

선인은 색채 선별기와 풍력 선별기를 통해 선별된 이물이 없는 해바라기씨를 판매합니다.

포장단위 : 1kg **211DP683** 10kg **211DP765**

소비기한 : 실온 24개월



허브믹스

Herb base mix

차이브, 마조람, 바질, 파슬리 등의 허브가 포함된 믹스. 맥분비 3~5% 사용

포장단위 : 500g **111DP359**

소비기한 : 실온 12개월



카레씨즈닝

Curry seasoning

밀가루, 전분이 들어 있지 않은 카레 씨즈닝

포장단위 : 900g **211DP774**

소비기한 : 실온 24개월



감자플레이크 (無첨가물)

Potato flake

튀김용 아웃레터어로 적합하며

입자가 크고 비중이 가벼워, 가벼운 조직의 감자샐러드를 만들 수 있습니다.

포장단위 : 1kg **221IP558**

소비기한 : 실온 12개월



2가지
감자분말
차이점

조제 감자분말 (메쉬포테이트 전용)

Potato powder

물만 부어 섞어주면 으깬감자가 됩니다.

포장단위 : 1kg **111DP402** 15kg **111DP551**

소비기한 : 실온 12개월

배합방법

배합비 : 감자분말 100, 뜨거운물 300 (찬물가능)
으깬감자를 이용하여 감자전, 크로켓 등을 만들 수 있습니다.



G6

Grain powder

미숫가루보다 구수한 곡물

포장단위 : 1kg **111DP176**

20kg **111DP765**

소비기한 : 냉장 12개월



크리미땅콩버터

Peanut butter

봉투와 통 동일 품질로, 봉투포장 사용으로 단가 절감하여 사용하시길 권해드립니다.

봉투포장 : 2kg **221IP134**

통포장 : 2kg **221IP385**

소비기한 : 상온 12개월



땅콩 페이스트 (100%)

peanut paste

분리를 막기 위해 소량의 유화제가 포함 되어 있습니다.

포장단위 : 10kg **221IP474**

소비기한 : 냉장 12개월

건조 코코넛 ^{NEW}

Desiccated coconut

원산지 : 필리핀

포장단위 : 400g, 1kg

소비기한 : 실온 12개월



코코넛 분말
Coconut powder

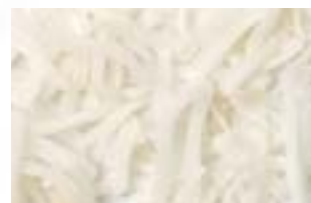


코코넛 롱
Long shredded coconut
코코넛 롱은 시중 제품보다 폭이 넓어 제품
사용 시 더 눈에 띄는 특징이 있습니다

코코넛 롱 제품 비교



자사 제품 (굵음)



시중 제품 (얇음)

헤이즐넛 ^{NEW}

Hazelnuts

원산지 : 튀르키예

포장단위 : 1kg

소비기한 : 실온 12개월



홀 헤이즐넛
Whole hazelnuts



헤이즐넛 분태
Crushed hazelnuts
사이즈 : 2~5mm



헤이즐넛 분말
Hazelnut powder

천연 분말류

Natural Powder



실론티 잎

Pure ceylon tea leaves

포장단위 : 500g **111DP103**

원산지 : 스리랑카 | 소비기한 : 실온 24개월



실론티 마이크론 파우더

Pure ceylon tea powder

실론티를 녹차처럼 미세 분쇄한 제품으로
케이크에 직접 투입합니다.

포장단위 : 500g **111DP102**

원산지 : 스리랑카 | 소비기한 : 실온 24개월



홍차 우려서
사용하시나요?



얼그레이 파우더

Earl grey powder

포장단위 : 500g

소비기한 : 실온 12개월



마차와 녹차의 차이

우지 마차 분말

Macha powder

교토우지 마차

포장단위 : 100g **221NA049**, 1kg **221NA048**

원산지 : 일본산 | 소비기한 : 실온 12개월



프리미엄 녹차분말 (국산)

Premium green tea powder

색이 더 선명한 그늘막 녹차로 만든 제품

포장단위 : 100g **191DP003**

1kg **191DP002**

소비기한 : 실온 12개월



녹차분말 (국산)

Green tea powder

유기농 녹차 공급가능

포장단위 : 1kg **111DP023**

소비기한 : 실온 12개월



호지차분말 (국산)

houjicha powder

구수한 맛을 내는 최신 유행중인 로스팅한 녹차 분말. 머핀, 가나슈등에
1~3% 추가시 구수한 맛을 냅니다.

포장단위 : 500g **191DP004** | 소비기한 : 실온 12개월

맛을 내는 원료

Flavor ingredient



퓨전 매작과 만들기

단풍당시럽

Maple syrup

일반 시중 단풍당시럽보다 맛의 강도가 30%정도 더 높습니다.

포장단위 : 1kg **171DP108**

소비기한 : 실온 12개월



몰트엑기스

Malt extract

포장단위 : 15kg **221IP416** 실온 12개월

1.25kg **171DP188** 상온 24개월

분말 1kg **111DP162** 실온 12개월



단풍당소스

Maple sauce

단풍당 15%의 보급형 단풍당시럽

포장단위 : 2kg **151DP026**

소비기한 : 냉장 12개월



당밀

Molasses

포장단위 : 1.25kg **151DP028**

25kg**151DP029**

소비기한 : 실온 12개월



프라리시모(아몬드프라린)

Almond paste

2~5% 투입시 강한 아몬드 맛을 냅니다.

무스, 크림 등에 좋은 너트 농축

페이스트입니다.

포장단위 : 1kg **221FE012**

소비기한 : 상온 18개월



헤이즐넛 오일

Hazelnut oil

본 품은 프랑스 엑스트라 버진 헤이즐넛 오일로 샐러드, 야채등에 소량 버무리시면 잡내제거는 물론, 풍미를 향상시킵니다.

포장단위 : 150ml **221DA00042**

소비기한 : 상온 16개월



오지상 혼미림

혼미림은 일본식 요리용 와인으로, 고기와 생선 냄새를 마스킹하고 우마미향을 강화합니다.

알코올함량 : 11%

포장단위 : 1L **211MO333**

소비기한 : 상온 18개월



치즈없이 치즈맛을 내는 효모추출물

Yeast Extract

추출물 100%를 효모추출물 82%+정제소금 18%로 천연유래의 식물성 이스트 추출물. 치즈의 풍미를 상승시키는 기능을 가지고 있습니다.

또한 비건 제품에 사용 시 치즈 없이도 치즈의 풍미를 발현합니다.

사용량 : 0.2~1%

포장단위 : 1kg **221LE006** 25kg **221LE005**

소비기한 : 실온 18개월

제빵 개량제 Bread improver

고수분 식빵
만드는 법



누룩소금빵 만들기



누룩소금(시오코지)

Shiokoji salt

누룩 소금은 쌀누룩에 소금과 물을 섞어 발효숙성시킨 건강한 짭짤의 일본 전통 조미료입니다.

성분 : 누룩 소금, 이스트 추출물
사용방법 : 맥분비 6%

포장단위 : 2.5kg **151DP493**

소비기한 : 냉장 24개월



반미개량제

Banh mi improve

반미 바게트를 만들 수 있는 개량제
사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 1kg **121DP071**

10kg **121DP062**

소비기한 : 실온 24개월



엑셀 제빵 개량제

Bread improver

가수율 5% 증가. 타 개량제 보다
가수율이 높아 노화가 느리고

수율이 높은 빵제조

사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 500g **121DP001**

10kg **121DP059**

소비기한 : 실온 12개월



고수분 식빵 개량제 HM

빵의 수분을 90%까지 투입

가능하게 만드는 개량제

사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 1kg **111DP684**

10kg **111DP573**

소비기한 : 실온 12개월

장점

- 고수분으로 원가 절감
- 탁월한 노화방지



개량제 프리(Free)

Improver free

비타민C 이외에는 합성첨가물 없이 천연물로 이루어진 신개념 개량제

사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 1kg **111DP221**

소비기한 : 실온 12개월



트리플 엑셀

EXtra soft bread improver

제빵시 놀라운 오븐 스프링과 부드러움을 줍니다. 일본식 러스크

제조용으로 적합한 개량제

사용량 : 맥분비 5%

포장단위 : 1kg **121DP021**

소비기한 : 실온 24개월



중점 다당류K

Noodle improver

제면시 알칼리제를 대체할 수 있는 탄력보강제.

일반적으로 알칼리제는 면을 노랑게 만들고

소화가 안되는 원인이 됩니다. 본 제품은 면의

색깔을 변화시키지 않고 면이 잘 붙지 않는

조직감을 부여합니다.

사용량 : 밀가루의 양 대비 0.4%

포장단위 : 10kg **121DP058**

소비기한 : 실온 12개월



슈퍼소프트M

Mocchi softner

참쌀떡 노화 방지제

동절기 0.5~0.8% | 하절기 0.2~0.4%

포장단위 : 500g **111DP119**

소비기한 : 실온 12개월



기주분

Rice steam cake improver

간단히 즉석에서 증편을 제조할 수 있는 원료

포장단위 : 1kg **121DP014**

소비기한 : 실온 12개월

배합방법 쌀가루 100, 설탕 17, 막걸리 25,

포도주 45, 기주분 7

광택제

Glaze



광택제 종류 알아보기



그라젤

Glazel

끓이지 않고 바로 사용하는 제품
단단하며 3~5% 레진 등 추가 가능합니다.
포장단위 : 1kg **211DP232**, 5kg **211DP149**
소비기한 : 실온 12개월



미로젤 무향

Mirrogl

향이 들어 있지 않습니다.
끓이지 않고 바로 사용하는 제품
부드러운 조직을 가짐. 무른타입
포장단위 : 5kg **211DP259**
소비기한 : 실온 12개월



아이스글레이즈

Ice glaze

냉동 전용 광택제로 아이스크림
케이크용입니다. 냉동고에서도 투명합니다.
포장단위 : 15kg **211DP731**
소비기한 : 실온 12개월



코납 무향(나파주 타입의 광택제)

Konap

끓여쓰는 광택제로 세팅속도가 빠름
살구향을 극소량 넣어 향이 나지 않는 제품.
용도 : 과일 | 포장단위 : 5kg **151DP171**
소비기한 : 실온 12개월

배합방법

코납2 + 물1 = 끓여서 사용

기타

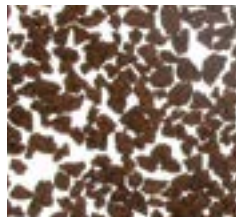
Other



카라멜스프린터

Toffee crumb

입에 붙지 않는 토피 캔디 조각. 비스킷에 투입시 베이킹 후 크리스피한 식감을 준다.
포장단위 : 500g **221IP273**, 25kg **221IP272**
소비기한 : 상온 18개월



초코크런치

Cookies crumb

오레오 타입의 초코쿠키를 부서놓은 것
포장단위 : 1kg **111DP147** 실온 18개월
10kg **111DP108** 상온 18개월
15kg **111DP860**(파우더 타입) 상온 18개월



옥수수크런치

Corn crunch

성분 : 옥수수
포장단위 : 1.5kg **111DP245**
10kg **111DP201**
소비기한 : 실온 12개월



롤웨하스 조각

Wafer flake

얇은 롤웨하스를 부서놓은 형태로, 바삭바삭한 식감. 요리, 초콜릿 등에 크런치한 조직감을 부여합니다.
포장단위 : 500g **111DP500**, 2kg **111DP157** | 소비기한 : 실온 12개월



파에테 포요틴

pailleté feuilletine

정통 파에테 포요틴. 롤웨하스조각에 비하여 색이 노랗고 두꺼운 조각입니다.
포장단위 : 2kg **111DP612**
소비기한 : 실온 12개월



2가지 타입의 파에테 포요틴 차이점



프리미엄 베이킹파우더 EP

Baking powder EP

찐케이크, 스콘, 케이크 제조시 고질적인 베이킹파우더 냄새가 안나게하는 고품질의 프리미엄 베이킹 파우더. 특히 찐케이크 제조시 케익의 색이 누렇게 변하지 않게 해줍니다.
포장단위 : 150g **121DP015**
1kg **121DP073**
소비기한 : 상온 18개월



일반 베이킹파우더

Baking powder

선인의 배합으로 중국에서 제조하고 검수 과정을 거쳐 품질적으로 안정된 제품
포장단위 : 300g **221FO001**
10kg **121DP079**
소비기한 : 실온 24개월



펙틴
Pectin

팩용 1kg 161DP026
특징 저당도 가능, 무른 젤, 재가열 가능
젤리용 1kg 161DP124
특징 고당도만 사용, 단단한 젤.
소비기한 : 실온 24개월



젤라틴
Gelatin

종류 : 잎새 젤라틴, 분말 젤라틴, 인스턴트 젤라틴
원산지 : 독일
포장단위 : 1kg **221IP018**
소비기한 : 실온 60개월



분말젤라틴
Gelatin

200블룸
포장단위 : 500g **211DP664**
소비기한 : 실온 60개월



유기농 젤라틴(독일인증)
Organic gelatin

반장의 크기로도 긴 것 한장과 같은 젤리 강도를 나타냅니다. 국내는 젤라틴을 유기농으로 인정하지 않습니다.
포장단위 : (20gx50장)x15팩/박스 **221IP491**
소비기한 : 실온 36개월



아이스 100
Coolant media

아이스캔디 기계의 부동액으로 사용되는 식품첨가물로 허가된 제품. 본제품70+물30의 비율로 혼합하여 사용합니다.
포장단위 : 20kg / 통 **161DP018**
소비기한 : 실온 12개월



에스텔
Cake jet

케익용 기포 유화제, 소량 포장으로 나와 사용이 용이 합니다.
포장단위 : 1kg **161DP041**
18kg **161DP019**
소비기한 : 실온 36개월



가공 팜유 SI
Flake fat

플레이크상에 유지로써 피자도우 제조시 반죽에 혼합하면 파이와 같은 조직감을 냅니다.
포장단위 : 12.5kg **111DP457**/박스
소비기한 : 실온 12개월



슈퍼코트E(유화형 팬이형유)
Releasing oil E

빵류등 사용시 스케일이 적게 발생
포장단위 : 1.25kg, 18kg **151DP132**
소비기한 : 실온 12개월



슈퍼코트
Releasing oil

매우 높은 이형성이 요구되는 제품에 사용 (점도 낮아 컵 깊은 제품 사용 불가)
포장단위 : 1.25kg **151DP129**
10kg **151DP130**
소비기한 : 실온 12개월

너겟류

Nugget



※별도 카다로그 참조. 다양한 제품들을 더 많이 보실 수 있습니다.

너겟(상온보관)

내열, 내냉성을 가진 제품 5~10mm 다이스



카라멜 너겟
Caramel Nuggets



라즈베리 너겟
Raspberry Nuggets



라임 너겟
Lime Nuggets



코코넛 너겟
Coconut Nuggets



체리너겟
Cherry Nuggets

너겟(냉동보관)

냉동상태로 공급되는 쿠키도우 타입의 5~15mm 다이스



크런치브라우니너겟
Crunch Brownie Nuggets



크림치즈케익너겟
Cream Cheese Cake
Nuggets



쿠키너겟
Cookie Nuggets



초코브라우니
Choco Brownie

Aerated 제품

초콜릿에 공기가 들어가 가벼워 물에 뜨며 빙수 및 아이스크림과 혼합하여도 딱딱해지지 않습니다.
중량에 비해 크기가 커보입니다.



Aerated 초콜릿 청크

5mm다이스 / 0.1g(개)
10,000개



다크



밀크



화이트

Aerated 초코칩



광택을 낸 밀크 초코칩
9mm / 0.33g(개) / 3,030개



공기가 들어간 화이트 초코칩
4mm / 0.05g(개) / 20,000개



Tarts & Ready-to-Eat Desserts

타르트 / 완제디저트





LA ROSE NOIRE

Gerard
Dubois

선인이 공급하는 LA ROSE NOIRE는
100% 수작업으로 만들어 집니다.

TART

타르트

(가) 통밀 타르트 쉘

Graham cracker tart shells



원형 미니

Φ35mm, H 17mm
5~6g, 210개 / 박스
42x5트레이 **221PH036**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 M

Φ55mm, H 17mm
10~11g, 100개 / 박스
20x5트레이 **221PH037**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 L

Φ80mm, H 17mm
23~24g, 45개 / 박스
9x5트레이 **221PH038**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 XL

Φ100mm, H 25mm
46~47g, 32개 / 박스
8x4트레이 **221PH012**
소비기한 : 냉동 18개월

(나) AOP 프렌치 버터 사용 사블레 브르통

AOP french butter sablés bretons



원형 미니(세이보리)

Φ35mm, H 8mm
4~5g, 196개 / 박스
49x4트레이 **221PH058**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 미니(스위트)

Φ35mm, H 8mm
4~5g, 196개 / 박스
49x4트레이 **221PH105**



원형 M(스위트)

Φ55mm, H 10mm
10~11g, 80개 / 박스
20x4트레이 **221PH106**

(다) AOP 프랑스버터 사용 낮은 타르트 쉘

AOP french butter "slim" tart shell



원형 미니(스위트)

Φ35mm, H 10mm
4~5g, 210개 / 박스
42x5트레이 **221PH032**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 M(스위트)

Φ55mm, H 10mm
8~9g, 100개 / 박스
20x5트레이 **221PH033**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 L(스위트)

Φ80mm, H 10mm
18~19g, 55개 / 박스
11x5트레이 **221PH107**



정사각형 미니(스위트)

33 X 33mm, H 10mm
5g, 210개 / 박스
42x5트레이 **221PH034**
소비기한 : 냉동 18개월



직사각형 미니(스위트)

45 X 22mm, H 10mm
5g, 250개 / 박스
50x5트레이 **221PH035**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 미니(세이보리)

Φ35mm, H 10mm
4~5g, 210개 / 박스
42x5트레이 **221PH109**

(라) 바닐라 타르트 쉼

Vanilla with chocolate coating



원형 초미니

Φ27mm, H 14mm

4g, 392개 / 박스

56x7트레이 221PH014

소비기한 : 냉동 18개월



원형 미니

Φ33mm, H 19mm

7~8g, 210개 / 박스

42x5트레이 221PH110

소비기한 : 냉동 18개월



원형 S

Φ48mm, H 19mm

11~12g, 125개/박스

25x5트레이 221PH201

소비기한 : 냉동 18개월



원형 M

Φ57mm, H 16mm

12~13g, 120개/박스

20x6트레이 221PH203

소비기한 : 냉동 18개월



원형 L

Φ81mm, H 19mm

29~30g, 45개 / 박스

9x5트레이 221PH009

소비기한 : 냉동 18개월



정사각형 미니

33X33mm, H 15mm

7~8g, 216개 / 박스

36x6트레이 221PH003



정사각형 S

56X56mm, H 15mm

14~16g, 96개 / 박스

16x6트레이 221PH007



정사각형 L

71X71mm, H 18mm

29~30g, 70개 / 박스

9x5트레이 221PH111



직사각형 미니

53X24mm, H 16mm

9~10g, 192개 / 박스

32x6트레이 221PH002



직사각형 M

95X25mm, H 14mm

13g, 168개 / 박스

21x8트레이 221PH011



직사각형 L

100X37mm, H 18mm

24~26g, 70개 / 박스

14x5트레이 221PH112



하트 미니

42X35mm, H 16mm

6~7g, 252개 / 박스

42x6트레이

221PH113



삼각형 미니

44X40mm, H 16mm

7~8g, 210개 / 박스

35x6트레이

221PH004



육각형 초미니

30mm, H 14mm

5g, 343개 / 박스

49x7트레이 221PH016



다이아몬드 미니

70X28mm, H 16mm

8~9g, 180개 / 박스

30x6트레이

221PH115



타원형 S

90X37mm, H 16mm

15~16g, 108개 / 박스

18x6트레이

221PH005

하트 S

62X62mm, H 16mm

14~15g, 96개 / 박스

16x6트레이

221PH006

삼각형 S

74X64mm, H 15mm

13~14g, 90개 / 박스

15x6트레이

221PH114

다이아몬드 S

101X37mm, H 16mm

16~17g, 102개 / 박스

17x6트레이

221PH116

삼각형 L

90X78mm, H 18mm

25~26g, 60개 / 박스

12x5트레이 221PH010

(마) 초콜릿 타르트 쉼

Chocolat with chocolate coating



원형 초미니

Φ27mm, H 14mm

4g, 392개 / 박스

56x7트레이 221PH117



원형 미니

Φ33mm, H 19mm

7~8g, 210개 / 박스

42x5트레이 221PH118



원형 S

Φ48mm, H 19mm

11~12g, 125개/박스

25x5트레이 221PH202

소비기한 : 냉동 18개월



원형 M

Φ57mm, H 16mm

12~13g, 96개 / 박스

16x6트레이 221PH119



원형 L

Φ81mm, H 19mm

29~30g, 45개 / 박스

9x5트레이 221PH120

소비기한 : 냉동 18개월



정사각형 미니

33X33mm, H 15mm

7~8g, 216개 / 박스

36x6트레이 221PH024



정사각형 S

56X56mm, H 15mm

14~16g, 96개 / 박스

16x6트레이 221PH121



정사각형 L

71X71mm, H 18mm

29~30g, 45개 / 박스

9x5트레이 221PH122



직사각형 미니

53X24mm, H 16mm

9~10g, 192개 / 박스

32x6트레이 221PH023



직사각형 M

95X25mm, H 14mm

13g, 168개 / 박스

21x8트레이 221PH029



직사각형 L

100X37mm, H 18mm

24~26g, 70개 / 박스

14x5트레이 221PH028



하트 미니

42X35mm, H 16mm

6~7g, 252개 / 박스

42x6트레이

221PH027



삼각형 미니

44X40mm, H 16mm

7~8g, 210개 / 박스

35x6트레이

221PH025



육각형 초미니

30mm, H 14mm

5g, 343개 / 박스

49x7트레이 221PH127



다이아몬드 미니

70X28mm, H 16mm

8~9g, 180개 / 박스

30x6트레이

221PH128



타원형 S

90X37mm, H 16mm

15~16g, 108개 / 박스

18x6트레이

221PH026

하트 S

62X62mm, H 16mm

14~15g, 96개 / 박스

16x6트레이

221PH123

삼각형 S

74X64mm, H 15mm

13~14g, 90개 / 박스

15x6트레이

221PH124

다이아몬드 S

101X37mm, H 16mm

16~17g, 102개 / 박스

17x6트레이

221PH129

삼각형 L

90X78mm, H 18mm

25~26g, 60개 / 박스

12x5트레이 221PH125

(바) 세이보리 타르트 쉼

Savory with glaze coating



원형 초미니

Φ27mm, H 14mm
4g, 392개 / 박스
56x7트레이 **221PH130**



원형 미니

Φ33mm, H 18mm
6~7g, 210개 / 박스
42x5트레이 **221PH054**



원형 S

Φ46mm, H 17mm
10~11g, 125개/박스
25x5트레이 **221PH204**
소비기한 : 냉동 18개월



원형 M

Φ57mm, H 14mm
11~12g, 96개 / 박스
16x6트레이 **221PH047**



원형 L

Φ81mm, H 25mm
36g, 45개/박스
9x5트레이



정사각형 미니

32X32mm, H 14mm
6~7g, 216개 / 박스
36x6트레이 **221PH043**



정사각형 S

54X54mm, H 14mm
14~15g, 96개 / 박스
16x6트레이 **221PH045**



정사각형 L

71X71mm, H 25mm
36g, 36개 / 박스
9x4트레이 **221PH132**



직사각형 미니

50X23mm, H 14mm
6~7g, 192개 / 박스
32x6트레이 **221PH042**



직사각형 M

95X25mm, H 14mm
13g, 168개 / 박스
21x8트레이 **221PH133**



직사각형 L

100X37mm, H 18mm
24g, 70개 / 박스
14x5트레이 **221PH134**



삼각형 미니

42X37mm, H 15mm
6~7g, 210개 / 박스
35x6트레이
221PH044



육각형 초미니

30mm, H 14mm
5g, 343개 / 박스
49x7트레이 **221PH137**

삼각형 S

72X62mm, H 14mm
12~13g, 90개 / 박스
15x6트레이
221PH046

삼각형 L

90X78mm, H 18mm
30g, 48개 / 박스
12x4트레이 **221PH135**



(사) 바스켓 타르트 쉘
Baskets with coating

바스켓(스위트)
Φ40, H 25mm, 4g
120개 / 박스, 30x4트레이



바닐라 221PH138



초콜릿 221PH139



오렌지 221PH140

바스켓(세이보리)
Φ40, H 25mm, 4g
120개 / 박스, 30x4트레이



흑임자 221PH141



비트 221PH142

바스켓 미니(스위트)
Φ36, H 20mm, 3g
294개 / 박스, 42x7트레이



바닐라 221PH053



초콜릿 221PH052



딸기향 221PH051

바스켓 미니(세이보리)
Φ36, H 20mm, 3g
294개 / 박스, 42x7트레이



커리 221PH143



토마토 221PH144



바질 221PH145

(아) 3D 타르트 쉘
3D with coating



3D 드롭 미니
Φ46mm, H 13 / 27mm
6g, 105개 / 박스
35x3트레이
종류 : 커리 221PH151
시금치 221PH152
토마토 221PH153

3D 육각형 미니
30mm, H 14 / 30mm
6g, 126개 / 박스
42x3트레이
종류 : 커리 221PH154
시금치 221PH155
토마토 221PH156

(자) 케이크 타르트 쉼

Cake with coating



케이크 12cm(바닐라)
57X29mm, H 18mm
8g, 200개 / 박스
40x5트레이 221PH017



케이크 12cm(초콜릿)
57X29mm, H 18mm
8g, 200개 / 박스
40x5트레이 221PH030



케이크 12cm(세이보리)
57X29mm, H 18mm
8g, 200개 / 박스
40x5트레이 221PH157



케이크 24cm(바닐라)
113X59mm, H 18mm
25~26g, 60개 / 박스
12x5트레이 221PH018



케이크 24cm(초콜릿)
113 X 59mm, H 18mm
25~26g, 60개 / 박스
12x5트레이 221PH031



케이크 24cm(세이보리)
113X59mm, H 18mm
23~24g, 60개 / 박스
12x5트레이 221PH158



케이크 12cm 트레이



케이크 24cm 트레이

(차) 콘 타르트 쉼

Cones with coating

콘(스위트)

Φ32, H 83mm, 6g

83개 / 박스

소비기한 : 냉동 18개월



바닐라 221PH159



초콜릿 221PH160



녹차 221PH161

콘(세이보리)

Φ32, H 83mm, 6g

83개 / 박스



흑임자
221PH162



토마토
221PH163



커리
221PH164



블랙
221PH165



시금치&참깨
221PH166

미니 콘(스위트)
 Φ25, H 65mm, 3g
 140개 / 박스, 70X2트레이



바닐라 221PH055



초콜릿 221PH056



딸기향 221PH057



레몬 221PH167

미니 콘(세이보리)
 Φ25, H 65mm, 3g
 140개 / 박스, 70X2트레이



흑임자 221PH048



이탈리안 페스토 221PH049



소야 소스 221PH050

(카) 젤라또 봉봉 NEW

Galato bonbons

사각으로 얼려놓은 젤라또

사이즈 : 19x19mm | 개당중량 : 7~9g

27개 / 트레이, 6트레이 / 박스

개별 단품 포장 가능합니다.



블랙커런트



레몬



오렌지



카라멜



초콜릿



커피

종류 안내 (개별 단품 포장 공급 가능)

과일 타입 젤라또 모듬 (각 2트레이x3종)



블랙커런트



레몬



오렌지

크림 타입 젤라또 모듬 (각 2트레이x3종)



카라멜



초콜릿



커피



미니 에클레어

냉동 제품, 소비기한 12개월

60mm, H 25mm, 13~15g, 72개 / 박스, 6x12트레이



바닐라 221PH072



피스타치오 221PH171



초콜릿 221PH073



소금 카라멜 221PH074



라즈베리 221PH075



레몬 221PH076



종합 트레이

72개 / 박스 24x3트레이 221PH082

소비기한 : 냉동 12개월



쁘띠치즈케익 3종

Φ35mm, H 20mm

17~18g, 84pcs / 박스

종류 : 라즈베리, 초콜렛, 뉴욕치즈 221PH199

포장단위 : 48개(개당17~18g)x2트레이 / 박스

소비기한 : 냉동 15개월

MACAROON

프랑스 마카롱



프랑스 **PAUL** 베이커리 계열사인

depuis 1889



에서 공급됩니다.

종류 : 바닐라, 초코, 카라멜, 레몬, 라즈베리
포장단위 : 35개(개당18g) x 3트레이 / 박스
크기 : Φ40
소비기한 : 냉동 18개월



바닐라
221CT011



초콜릿
221CT010



피스타치오
221CT012



레몬
221CT013



라즈베리
221CT008



트레이 35개 x 3트레이



LES CHOUCHOUS

슈슈

미니 쿠키 슈

냉동 12개월
42개(개당17g)x2트레이/ 박스



더블 라즈베리



더블 초코



블랙커런트 & 바닐라



네티카라멜 & 바닐라



피스타치오 & 초콜릿



망고 & 패션후르츠



금속 에펠탑



플라스틱 에펠탑



종합
221PH185
냉동 15개월



사각 스탠드



원형 스탠드



Pasta & Ocean Fresh

파스타 / 라비올리 / 생선가공품





100%
Italian pasta

“오늘날 **zini**가 만들고있는 파스타는

일부 수산물만 빼고는 **100% 이탈리아 오리진의 원료**로 만들어 집니다.”

1956년 말라노 토박이 유리드 지니는 밀라노의 중심에서 파스타를 만들어 팔기 시작합니다.

아무런 인공 첨가물이 들어가지않는 100% 이탈리아 원료로만 만들어 지는 파스타!

그것은 아직도 지니가 고집하고있는 파스타의 제조 방법입니다.

파스타 이름에 관하여

이탈리아 파스타는 지방에 따라 부르는 이름이 다르기도 하여 동일한 제품이 다른 이름으로 불리우기도 합니다.

본 카달로그에 실린 파스타의 종류만 정리하였습니다.

Filled Pasta

※익혀서 냉동시킨 파스타입니다.



아놀로티

이탈리아 피에몬트주에서 만들어 먹는 반지 모양의 파스타



소리시

2장의 쉬트 사이에 충전물을넣고 만들며 테두리가 톱날 모양



토르텔리

롬바르디아, 투스카니 지방의 파스타. 사각, 반원, 꼬인원의 형태며 약 5Cm정도의 크기



토르텔로니

모자모양의 소형파스타 이지만, 크기가 크다



파고티니

작은 크기로 상단 부위를 서로 눌러서 붙인 형태의 파스타



벨레

삼각형 모양의 파스타



메젤우네

반으로 접은 방식의 파스타로 테두리가 톱날 모양



판소티

제노아 지방의 파스타로 약 5Cm정도의 크기의 반원형



라비올리

2장의 쉬트 사이에 충전물을 넣고 사각으로 성형된 파스타



카벨로니

실린더 형의 파스타

Long Pasta



파파르 텔레 페투치니, 탈리올리니, 탈리엘레니 등은 같은 형태로 면의 굵기만 다르다.

면의 굵기

파파르 텔레 ⇨ 탈리아텔레 ⇨ 페투치니 ⇨ 비꼴리 ⇨ 링귀니 ⇨ 스파게티 알라 치타라

Filled pasta



아놀로티 팔마지아노 레기아노 P

Parmagiano Reggiano DOP

팔마산 필링

내용물 : 리코타 치즈, 팔마지아노 레기아노 DOP, 벨라 로디 치즈, 마스카포네, 바질

포장단위 : 3kg(개당 24g) 221Z1025

소비기한 : 냉동 18개월



소리시 알 바실리코 P

Basilico

바질 필링

내용물 : 리코타 치즈, 벨라 로디 치즈, 마스카포네, 바질

포장단위 : 3kg(개당 23g) 221Z1029

소비기한 : 냉동 18개월



라비올리 알 4 프로마지M

4 kinds cheese

4가지 치즈 필링

내용물 : 리코타 치즈, 계란, 페코리노 로마노 치즈, 프로볼론 피칸테 치즈, 그라나 파다노 치즈, 폰티나 치즈, 빵가루, 감자 분말, 식염, 후추, 넛맥 / 포장단위 : 1kg(개당 5.5g) 221Z1005

소비기한 : 냉동 21개월



콜드 파스타 만들기



토르텔리 프로마지 NEW

Tortellini fromage

고르곤졸라 필링

내용물 : 고르곤졸라 DOP, 호두, 리코타 치즈, 모짜렐라 치즈

포장단위 : 1kg 192DP024, 5kg 221Z1032 (개당 12g)

소비기한 : 냉동 18개월

Gnocchi

“이탈리아 삼색 국기의 노끼를 제조해 보세요.”



시금치 노끼

Gnocchi di spinach

감자가 들어있지 않은 세몰리나 노끼

내용물 : 세몰리나, 식염, 시금치 35%

포장단위 : 1kgx6봉/박스 (개당 5g) 221Z1028

소비기한 : 냉동 24개월



감자노끼 (감자 함량 70%)

Patato

내용물 : 감자, 세몰리나, 식염

포장단위 : 1kg(개당 5g) 221Z1019

소비기한 : 냉동 24개월



고구마노끼 (고구마 함량 35%)

Gnocchi di patate dolci

내용물 : 고구마, 세몰리나, 식염

포장단위 : 1kgx6봉/박스 (개당 5g) 221Z1033

소비기한 : 냉동 18개월



아보카도 페스토
노끼 만들기



Long pasta



탈리아텔레

Tagliatelle egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg(개당 27g) **221ZI024**

소비기한 : 냉동 24개월



페투치니

Fettuccine egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg(개당 27g) **221ZI027**

소비기한 : 냉동 24개월



탈리에리니 알 네로 세피아 (오징어 먹물)

Tagliolini ar nero di seppia

내용물 : 세몰리나, 물, 오징어 먹물

포장단위 : 3kg(개당 42g) **221ZI026**

소비기한 : 냉동 24개월



스파게티 알라 치타라

Spaghetti egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg (개당 35g) **221ZI022**

소비기한 : 냉동 24개월



파스타 알 우보 라사니아

Lasagne egg noodle

파파멜레옹도로 절단하여 사용하세요.
(일반면보다 약간 두꺼움)

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

규격 : 450X240(재고보유), 120X80

포장단위 : 2.5kg(개당 195g) **221ZI010**

소비기한 : 냉동 24개월



건면과 생면 비교

파스타 알 우보 라사니아 6등분

Lasagne egg noodle 6cut

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

규격 : 145x117mm

포장단위 : 10kg(228장/개당 44g) **221ZI031**

소비기한 : 냉동 24개월

삶은 직후 식감을 유지하는 IQF 쏫 파스타

샐러드, 각종 조리에 전자레인지 1분 가열 후
바로 섭취 하실 수 있습니다.



냉동푸실리

IQF Fusilli

포장단위 : 500g **171DP212**

소비기한 : 냉동 12개월



냉동마카로니

IQF Macaroni

포장단위 : 500g

보관조건 : 냉동



La polenta



재조합한 프렌치 후라이 제품, 치즈를 제품자체에 함유함으로 표면에 씨즈닝을 뿌리시거나 케첩을 곁들여 드실 필요가 없습니다.



감자 치즈 스틱

Cheese Potato Stick

감자 베이스의 감자 치즈 스틱

포장단위 : 1kg

보관조건 : 냉동 1년

사용 방법

에어후라이어 200℃ 8분 / 튀김기 180℃ 2분



치즈 폴렌타

Cheese Polenta

옥수수 베이스의 폴렌타 치즈 스틱

포장단위 : 1kg

보관조건 : 냉동 1년

사용 방법

에어후라이어 200℃ 8분 / 튀김기 180℃ 2분



파스타 보일러

Pasta boiler

“파스타를 삶을 수 있는 자동 누들 보일러”

파스타가 과숙되는 것을 방지 하기 위해 타이머가 내장되어 원료가 되면 자동으로 바스켓이 상승합니다. 수전을 연결하여 사용 합니다.

타이머 : 60~180초(30초 간격)

전기 용량 : 3kw, 220v

크기 : 전면 폭 40cm, 깊이 55cm, 높이 50cm 211DT009



파스타 보일러 임대 안내

월 150만원(소매가 기준) 이상 주문 시 1대 임대 가능, 월 150만원 미만 주문 시 미달 금액의 30% 청구합니다.
(예: 월 100만원 주문 시 미달 금액인 50만원에 대한 30%인 15만원 청구) / 각 영업 담당자에게 문의해 주세요

생선가공품 NEW Fish

검정가자미 Greenland halibut



북극해 수심 1000m 이하의 청정 지역에서 잡히는 흰살 생선으로 맛이 매우 뛰어나다. 일반적으로 제 3국에서 가공되는 경우 2번의 냉동과 해동 과정을 거치지만, 당사 제품은 아이슬란드 현지에서 가공 및 급냉하여 가시를 모두 제거한 제품으로 품질이 매우 우수합니다.
소비기한 : 냉동 24개월

포장 단위

소 (3kg): 8~10개 필렛 | 가로x세로x두께 : 35x10x1.5cm **211DP767**
중 (3kg): 5~7개 필렛 | 가로x세로x두께 : 41x13x2.5cm **211DP768**
대 (4kg): 3~4개 필렛 | 가로x세로x두께 : 46x21x3.3cm **211DP770**
특대 (필렛당 1.4kg 이상) : 주문판매(영업사원에게 문의) **211DP773**
가로x세로x두께 : 48x23x4.2cm



(소) (중) (대) (특대)



활용 레시피

연어 홀 필렛 Salmon whole fillet



신선도를 유지하기 위하여 껍질이 붙어있고 잔 가시를 제거한 연어 필렛입니다. 연어 특유의 냄새는 적고 담백하며 지방이 높은 편입니다.
소비기한 : 냉동 24개월

포장 단위

4kg (평균 1.45kg의 필렛 3~4개가 포장됨)
가로x세로x두께 : 45x19x4cm **211DP776**

***4kg 포장박스에 측정된 연어 필렛의 크기, 사이즈가 랜덤으로 담겨질 수 있습니다.**

절단 생선 안내 생선을 절단 후 개별 진공포장하여 공급합니다.

그린랜드 할리버트

절단 규격



포장 규격

60g



(60gx6)x4/box
알루미늄 트레이에
6개씩 진공포장

120g, 150g, 200g



10ea/box
개별 진공포장하여
박스에 10개입

연어 (스테이크용)

절단 규격



포장 규격



포장단위 : 120gx10ea/box
개별 진공포장하여
박스에 10개입

활용예시



마리네이션 할리벗

Marinated halibut

종류 | 60g*15ea / 120g*10ea

소비가한 : 냉동 12개월



사이코미소 할리벗

쌀로 만든 미소된장 소스로 다른 미소에 비해 단맛이 강하고 부드러운 맛.



생강간장 할리벗

생강과 간장을 이용한 소스로 생강 특유의 맵고 알싸한 맛이 없음.



시오코지 할리벗

쌀누룩을 발효해서 만든 소스로 생선을 부드럽게 만들어주고 감칠맛이 풍부함.



유자간장 할리벗

유자의 상큼하고 향긋한 맛이 생선의 비린맛을 잡아줌.

활용예시



스테이크



술밥



가정식



퓨전파스타

연어남방뜨께

Japanese pickled salmon



사용방법



튀긴 연어에 새콤달콤한 식초 소스를 곁들여 먹는 요리인 연어 남방뜨께. 자사 제품인 남방 뜨께 소스를 1:1 비율로 넣어 당근이나 양파, 피망 등을 채썰어 곁들여 먹는 요리입니다.

포장단위 : 1kg

보관조건 : 냉동 24개월

사용 방법

170°C의 기름에 약 5분정도 튀긴 후 1분간 휴지 후 사용합니다.

남방뜨께소스

Japanese pickling sauce



튀김에 뿌려주는 것만으로 적절한 산미와 달콤한 맛을 내어 튀김요리에 적합한 소스입니다.

포장단위 : 1kg

보관조건 : 상온 12개월

사용 방법

남방뜨께소스 200g과 야채를 넣어 센불에 끓인 후 연어남방뜨께 위에 뿌려줍니다.

그린랜드 할리벗 피쉬 앤 칩스

Greenland halibut fish & chips



배터가 입혀진 상태로 공급됩니다.
포장단위 : 1kg
소비기한 : 냉동 24개월
*튀김온도 : 튀김기 170℃ 3분 30초

모듬 튀김

Mixed fried



배터가 입혀진 상태로 공급됩니다.
포장단위 : 250g | 소비기한 : 냉동 24개월
*튀김온도 : 튀김기 170℃ 3분 30초

구성품



알래스카 폴락
80g

+



그린랜드 할리벗
90g



오징어 튀김
80g

연어 카츠 Fried salmon



포장단위 : 580g
소비기한 : 냉동 24개월



조리 방법



조리 전

조리 후



냉동상태 그대로 170℃에서 6분 튀겨줍니다.



Vegan

비건 유제품 / 비건 가공육



비건 카탈로그



비건류 NEW

Vegan



코휩_Vegan
CoWhip vegan

UHT 식물성크림으로 보형성이
매우 뛰어납니다
포장단위 : 1,000g **111DP811**
소비기한 : 냉장보관 12개월



비건쿠킹크림
Vegan cooking cream

야자유 25%, 병아리콩 단백질이 함유된 비건
쿠킹 크림. 이취가 적고 매우 크림미한
조식입니다. 산에 의한 분리가 적어
드레싱으로 적합합니다.
포장단위 : 1,000g **111DP861**
소비기한 : 냉장보관 12개월



чик 밀 바리스타
Chick mil barista

병아리콩 단백질로 만든 비건 전용 우유.
포장단위 : 1,000g



플랜트베이스마요
Plant base mayo

지방 함량 55%의 저지방 비건 마요네즈.
내열성이 우수하며 샐러드 사용시
이수현상이 적습니다.
***반드시 냉장보관 하세요.**
포장 단위 : 1 kg **151DP516**
소비기한 : 냉장 9개월



비건 데리야끼 소스
Vegan teriyaki

비건 데리야끼소스.
포장단위 : 470g
소비기한 : 실온 12개월



치즈없이 치즈맛을 내는 효모추출물
Yeast Extract

효모추출물(82%)과 소금(18%)의 100%
식물성 이스트 추출물. 치즈 없이도 치즈의
풍미를 발현합니다.
사용량 : 0.2~1%
포장단위 : 1kg **221LE006** 25kg **221LE005**
소비기한 : 실온 18개월



비건 머랭 믹스
Vegan meringue mix

이탈리안 머랭과 프렌치 머랭 중간 정도의
단단함을 만들 수 있는 식물성 머랭믹스.
배합비 믹스 30g, 찬물 260g, 설탕 210g
1. 믹스와 찬물을 섞어 2분간 저속으로
저어줍니다.
2. 중속에서 2분간 휘핑 후, 설탕을 1/3씩 나눠
2분 간격으로 넣으며 총 10분간 휘핑합니다.

비건 닭가슴살

포장단위 : 350g
소비기한 : 냉동 24개월

Vegan chicken breast



오리지널 비건 닭가슴살
Original vegan chicken breast



데리야끼 비건 닭가슴살
Teriyaki vegan chicken breast



후리카케 비건 닭가슴살
Furikake vegan chicken breast



바질토마토 비건 닭가슴살
Basil tomatoes vegan chicken breast

비건 콜드컷

Vegan cold cuts

비건 콜드컷은 주문을 통해 원하시는
사이즈로 절단이 가능합니다.

지름 : 70 mm

두께 : 1.7 mm

포장단위 : 80g(10장)/1팩, 12팩/1박스

소비기한 : 냉동 24개월



플랜트 베이스 해산물 3종

Plant based seafood

“완전한 채식주의자 분들도 섭취가능한
비건제품입니다.”

식물성 재료로 만든 해산물 대체 제품으로, 실제 해산물처럼 뛰어난 식감과 맛을 제공합니다.



플랜트 베이스 스쿼드
Plant based squidee

타피오카와 곤약으로 만든 식물성 오징어.
칼집이 들어있어 볶음 요리에 적합합니다.



플랜트 베이스 칼라 마리링
Plant based calamarie ring

타피오카와 곤약으로 만든 식물성 오징어링.
튀김 및 조림 등 오징어 요리에 적합합니다.



플랜트 베이스 프로니
Plant based prawniee

타피오카 전분과 곤약을 원료로 한 식물성 새우.
파스타, 튀김, 볶음 등 새우 요리에 활용할 수
있습니다.



(주)선인

대표전화 (031)284-9500~5

영남지역 (055)391-7570 E-mail sales@ppang.biz

물류센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

제1공장 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19

제2공장 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22

제3공장 전남 담양군 담양읍 예코길 27-9

경기 남부 교육센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

서울 동부 교육센터 서울특별시 송파구 백제고분로 241 유니온레시피랩 2층

서울 서부 교육센터 서울특별시 마포구 월드컵로10길 57 유니온레시피랩 2층

양산업체 010-8580-2182, 010-8580-2986, 010-8580-2214, 010-8580-0449

떡 재료 010-8580-4492

서울·경기·충청·강원 대리점 010-8580-6499, 010-8580-8548

호남·제주 대리점 010-8580-2572 / 영남·강원 대리점 010-8580-2572, 010-8580-2290

베이커리 및 홈베이킹 상담 010-8580-3176, 010-8580-6499, 010-8580-8548 / 레스토랑 010-8580-1286, 010-8580-0449

리퀴문의 010-8580-3176 / 카페&브런치 010-8580-2873, 010-8580-2283, 010-8580-0544

홈페이지 www.sib.kr

-2024. 12 -