



Moulins Bourgeois

FRENCH BREAD SEMINAR

**LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT**

SINCE 1895

*Depuis quatre générations,
les Moulins Bourgeois
travaillent pour la
boulangerie artisanale.*

Notre histoire est fondée sur la passion de notre métier, et sur l'esprit d'indépendance propre à une PME familiale. Depuis 1895 lorsque Léon Bourgeois et ses frères ont acquis le moulin de Couargis, situé à 2 km de notre moulin actuel, nous travaillons de génération en génération à un développement continu que nous voulons harmonieux.





Moulin Bourgeois

4대째 전통을 이어온 프랑스 밀가루 제조업체

물랑부르주아

이제, 선인이 공급합니다.

밀가루에도 등급이 있습니다.

포장단위 : 25kg/bag



트라딕씨옹 T65 라 쏘바쥬

프랑스 정부에서 최상급 품질의 농수산물에 수여하는 라벨루즈(Label rouge)인증을 받은 밀가루 중에서도 최상급 품질인 야생의 뜻이 담긴 소바쥬 등급의 T65. 장기간 발효에 적합한 내구성이 뛰어난 밀가루.

성분: 밀, 말트 | 단백질 함량: 11~12% | 회분: 0.62~0.75



스톤 그라운드(호밀) T130

멧돌로 같은 통 호밀

회분: 1.2~1.5% | 단백질: >9%



스톤 그라운드 T80

라벨루즈(Label rouge)인증 밀가루. 멧돌로 같은 밀가루로 프랑스 전통빵 '투르 드 몰르'(Tourte de Meule) 제조에 최적입니다.

단백질 함량: 11% | 회분: 0.75~1.2



유기농 스톤 그라운드 T80

멧돌로 같은 유기농 통밀가루. 물랑 부르주아 공장 반경 200Km 이내의 밀로만 제조하는 밀가루입니다.

성분: 유기농 밀가루 100%
회분: 0.75~0.9 | 단백질: 10~11%



그루오 엑스트라 T55

슈퍼 T55밀가루. 회분은 T55에 해당하지만 단백질 함량은 14% 이상으로 매우 높습니다.

성분: 밀 100% | W>350 | P/L: 1~1.5



유기농 호라산 (오리엔탈)

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



T45

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



유기농 아이코른

에머, 스펠트와 함께 고대 밀 3종 중 하나인 아이코른. 글루텐과 유사한 조직이 존재하나, 쉽게 분해되어 빵을 먹어도 속이 편안합니다. 또한 현대 밀가루에 비해 항산화물질, 폴리페놀, 미네랄 등 영양성분이 많습니다. 성경에 나온 빵들이 아이코른으로 만들어졌다고 합니다.



스톤 그라운드 T150

멧돌로 같은 유기농 통밀가루. 물랑 부르주아 공장 반경 200Km 이내의 밀로만 제조하는 밀가루입니다.

회분: 1.4이상 | 단백질: 11~12%

COMING SOON



CH EF.

Maximilien Tetard

막시밀리앙 테타드

- Best Young Baker in France 2011
- Champion of IBACUP 2012
- Champion of France 2017
- Champion of european 2017/19
- Finalist MOF 2023 France

막시밀리앙은 2011년에 프랑스 최고의 젊은 베이커로 선정되었으며, 2017년에는 프랑스 챔피언으로 뽑혔습니다.

그는 2017년과 2019년에 두 차례에 걸쳐 유럽 최고의 베이커로 선정되었으며, 무엇보다 소중한 팀 멤버로 인정받고 있습니다!

막시밀리앙은 예술적인 창작물을 전문으로 하며, 베이커리 제조에 뛰어난 능력을 자랑합니다. 그의 특기 중 하나는 빵 장식에 관한 새로운 지식을 가르치는 것입니다.

LES BOULANGERS CONSEIL

물랑 부르주아는 프랑스 정통 빵 교육에 진심으로 투자하고 있습니다.
여러분들께 기숙사가 마련된 현지 교육 기회를 제공해 드립니다.

BIENVENUE À L'ÉCOLE BOURGEOIS FRÈRES !

프랑스 최고 밀가루 제조업체 물랑부르주아에서 운영하는 학교 ÉCOLE BOURGEOIS.
Verdelot 제분소 바로 옆에 위치한 새로운 교육센터입니다.

베이커리에는 새로운 대형 냉장실이 여러분을 기다리고 있으며, 페이스트리 연구실과 비스트로 연구실이 있어
관심 있는 학생들에게 맞춤형 교육을 제공할 수 있습니다.

저희의 모든 교육자들은 이 특별한 환경에서 여러분을 맞이할 준비가 되어 있습니다.



베누아 르펜(Benoit Reffen)이 주도하는 10인의 팀은
매일 고객들께 헌신하고 있습니다.

교육

고객들에 대한 교육 임무를 담당하며
매년 600명 이상의 학생을 맞이합니다

연구

새로운 제품의 연구 및 개발에 완전히 참여하고
새로운 레시피를 고안합니다.




감독

베이커들과 시험실에서
우리 밀가루의 품질과 일관성을 감독합니다.

서비스

정기적으로 우리 고객님들께 방문하여
적절한 도움을 드립니다.



 moulins_bourgeois_france
 Moulins Bourgeois
 MOULINS BOURGEOIS

UNE ASSISTANCE À VOTRE ÉCOUTE



좋은 교육은 정보 교류와 귀하의 팀, 장비, 그리고 요구 사항에 대한 충분한 이해를 기반으로 합니다.

이런 파악과 진단을 토대로, 저희는 여러분께 가장 잘 맞는 제품 범위와 빵 제조 기술을 제안하고 있습니다.



CONTENTS

- p07** MARBLE CAKE
마블케이크
 - p08** LEVAIN LIQUIDE
르방 리퀴드 (고수분 천연발효종)
 - p09** LEVAIN DUR
르방 뒤흐 (저수분 천연발효종)
 - p10** LODÈVE BREAD WITH WALNUTS
호두 로데브
 - p11** TURMERIC, ALMOND, CRANBERRY AND PUMPKIN SEED LOAF
강황 아몬드 크랜베리 호박씨 로프
 - p12** RYE BREAD WITH SOURDOUGH
사워도우 호밀빵
 - p13** CREAM CHEESE ROLLS / SAVOURY CHEESE AND SPINACH ROLLS
크림 치즈롤 / 시금치 치즈롤
 - p14** TRADITIONAL BAGUETTE WITH CHOCOLATE
클래식 초콜릿 바게트
 - p16** 선인 제품군
-

마블케이크

MARBLE CAKE

몰드 사이즈 21*9*9cm 2개 분량



바닐라 반죽

냉동 난황	-----	320g
설탕	-----	440g
칸디아 고메크림	-----	200g
밀가루 T45	-----	340g
베이킹파우더 EP	-----	10g
칸디아 고메버터	-----	130g
바닐프로200	-----	10g
카비아니	-----	2g
통카빈	-----	4g

1. 난황과 설탕을 믹싱합니다.
2. 체친 가루류를 섞어줍니다.
3. 크림과 포마드 버터, 향료를 넣고 반죽을 마무리합니다.

초코반죽

냉동 난황	-----	240g
설탕	-----	280g
칸디아 고메크림	-----	150g
밀가루 T45	-----	180g
베이킹파우더 EP	-----	6g
칸디아 고메버터	-----	80g
바닐프로200	-----	10g
익스트라 다크 코코아 파우더	-----	40g
코코아매스	-----	40g

1. 난황과 설탕을 믹싱합니다.
2. 체친 가루류를 섞어준 뒤 녹인 코코아 매스를 넣어 추가로 섞어줍니다.
3. 크림과 포마드 버터, 향료를 넣고 반죽을 마무리합니다.

로쉐 글레이즈

구운 헤이즐넛 조각	-----	70g
락티에끼리브르(밀크초콜릿)	-----	450g
해바라기유	-----	100g

1. 초콜릿을 녹이고 모든 재료를 함께 섞어줍니다.

조립

1. 바닐라 반죽과 초코반죽을 번갈아 가면서 1200g을 짜줍니다. (몰드 사이즈 21*9*9cm)
2. 젓가락으로 마블모양을 낸 후 그 위에 버터를 한 줄 짜줍니다.
3. 데코오븐 175/175°C로 예열 후 케익을 넣어 150/150°C로 바꾸고 1시간 50분 베이킹합니다.
4. 식힌 후 로쉐 글레이즈로 코팅합니다.

Note.



밀가루 T45



르방 리퀴드 (고수분 천연발효종)

LEVAIN LIQUIDE



1. 스타터(쉐프)

호밀가루 T130 (스톤 그라운드)	500g
물 (35°C)	600g
꿀	20g

- 손으로 믹싱 후 35°C 24시간 또는 25°C 48시간 발효합니다.

2. 1차 refreshing(피딩)

스타터	1100g
호밀가루 T130 (스톤 그라운드)	1000g
물 (25°C)	1000g
꿀	20g

- 모든 원료를 믹서에 넣고 비터로 5분간 혼합 후 25°C 12시간 발효합니다.

3. 2차 refreshing

1차 refreshing 반죽	3100g
밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬)	3000g
물 (25°C)	3000g

- 모든 원료를 믹서에 넣고 비터로 5분간 혼합 후 25°C 12시간 발효합니다.

4. 3차 refreshing

2차 refreshing 반죽	9100g
밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬)	9000g
물 (25°C)	9000g

- 모든 원료를 믹서에서 비터로 5분간 혼합 후 8시간 (26°C) 발효합니다.

※ 고수분 르방은 5~8°C에 보관하고 일정량을 항상 보관합니다.

Note.



르방 리퀴드 공정을
영상으로 확인하세요



트라딕씨옹 T65
라 쏘바쥬



스톤그라운드 호밀가루
T130



르방 뒤흐 (저수분 천연발효종)

LEVAIN DUR



1. 스타터(쉐프)

호밀가루 T130 (스톤 그라운드)	500g
물 (35°C)	600g
꿀	20g

- 손으로 믹싱 후 35°C 24시간 또는 25°C 48시간 발효합니다.

2. 1차 refreshing(피딩)

스타터	1100g
호밀가루 T130 (스톤 그라운드)	1000g
물 (25°C)	1000g
꿀	20g

- 모든 원료를 믹서에 넣고 흑으로 5분간 혼합 후 25°C 12시간 발효합니다.

3. 2차 refreshing

1차 refreshing 반죽	3100g
밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬)	3000g
물 (25°C)	1500g

- 모든 원료를 믹서에 넣고 비터로 5분간 혼합 후 25°C 12시간 발효합니다.

4. 3차 refreshing

2차 refreshing 반죽	7600g
밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬)	7600g
물 (25°C)	3800g

- 모든 원료를 믹서에서 비터로 5분간 혼합 후 8시간 (25°C) 발효합니다.

※ 저수분 르방은 5~8°C에 보관하고 일정량을 항상 보관합니다.

Note.



트라딕씨옹 T65
라 쏘바쥬



스톤그라운드 호밀가루
T130





호두 로데브

LODÈVE BREAD WITH WALNUTS

3개 분량

로데브

트라딕씨옹 T65 라 쏘바쥬 밀가루	-----	1000g
물	-----	670g
바시나주 물	-----	100g
소금	-----	22g
르방 리퀴드(고수분 천연발효종) *p07	-----	400g
사프 저당용 세미드라이 이스트	-----	2.5g
구운호두	-----	150g

1. 호두를 160°C에서 15~20분간 로스팅 하고 차게 식혀서 준비합니다.
2. 밀가루와 물을 섞어 오토리즈를 30분 진행합니다.
3. 반죽에 르방, 이스트, 소금 넣어 1단 속도로 12~15분 진행하며, 반죽이 볼에서 떨어질 때 바시나주용 물을 점진적으로 추가합니다.
4. 믹싱 마지막에 1단으로 2분간 호두를 넣어 혼합합니다. 반죽 온도는 23~24°C로 맞추고, 질감은 부드럽고 탄력 있게 만듭니다.
5. 1차 발효는 1시간 진행하며 중간에 1회 펀칭(필요 시 2회)을 합니다. 이후 4°C에서 다음날까지 저온 발효합니다.
6. 분할은 700g으로 하고 가볍게 둥글리기 합니다.
7. 중간 휴지는 1시간 진행합니다.
8. 반으로 나누어 삼각형으로 성형하고, 린넨에 올린 후 상온에서 10분간 휴지합니다.
9. 최종 발효는 10~12°C에서 20분 진행합니다.
10. 260°C에서 25분 굽고 충분히 건조합니다.

Note.



트라딕씨옹 T65
라 쏘바쥬



강황 아몬드 크랜베리 호박씨 로프

TURMERIC, ALMOND, CRANBERRY AND PUMPKIN SEED LOAF

4개 분량

로프

스톤그라운드 밀가루 T80	-----	1000g
물	-----	800g
바시나주 물	-----	150g
르방 뒤흐(저수분 천연발효종) *p08	-----	400g
사프 저당용 세미드라이 이스트	-----	0.5g
소금	-----	20g
강황	-----	25g
아몬드	-----	200g
후레쉬 크랜베리 슬라이스	-----	200g
호박씨	-----	175g
씨앗 톱핑	-----	적당량

1. 밀가루와 물을 섞어 오투리즈를 상온 (20~25°C)에서 1~1.5시간 진행합니다.
2. 반죽에 르방, 이스트, 소금 넣고 1단에서 10~15분 믹싱하며, 반죽이 볼에서 떨어질 때 바시나주용 물을 점진적으로 추가합니다.
3. 믹싱 마지막에 강황, 아몬드, 크랜베리, 호박씨를 넣고 1~2분 추가 혼합합니다. 반죽 온도는 25°C로 맞추고 질감은 부드럽게 합니다.
4. 1차 발효는 총 2시간 30분 진행하며, 45분 후 1회 편칭을 합니다.
5. 650g으로 분할합니다.
6. 가볍게 둥글리기 후 25분 휴지합니다.
7. 바타드 형태로 성형합니다.
8. 5~8°C에서 12~15시간 최종 발효합니다.
9. 표면에 물을 바르고 씨앗 톱핑을 문힌 후, 250°C에서 30분, 230°C에서 5~10분 구운 후 오븐 문을 열고 5~10분간 말려줍니다.

씨앗 톱핑

4씨앗 톱핑	-----	750g
호박씨	-----	250g

Note.



스톤그라운드 T80



4씨앗 톱핑

중량 : 1kg
해바라기씨, 겨자씨, 아마인씨, 참깨가
믹스된 제품.



사워도우 호밀빵 (뚜르뜨)

RYE BREAD WITH SOURDOUGH

- 오베르뉴지방에서 유래된 빵으로 투박하고 거대한 둥근모양의 호밀빵.
- * 오베르뉴지방은 프랑스 중간지역에 있고, 산지가 많으며 호밀생산이 많이되어지는 지방입니다.
- 3~4kg 정도로 크게 만들며 수분함량이 높고 저장성이 좋은게 특징입니다.
- 일반적으로 먹기보다는 특별한날(부활절 등)에 먹는빵.

2개 분량



반죽

스톤그라운드 호밀가루 T130	-----	1000g
물 (65°C)	-----	950g
소금	-----	22g
사프 저당용 세미드라이 이스트	-----	0.5g
꿀	-----	30g
호밀 사워도우	-----	500g

1. 반죽은 저속에서 10분 진행합니다. 반죽 온도는 26~28°C로 맞춥니다.
2. 1차 발효는 1시간 30분~2시간 진행합니다.
3. 1kg으로 분할합니다.
4. 가볍게 성형 후 발효 바스켓에 넣습니다.
5. 상온에서 30분 최종 발효합니다.
6. 오븐 온도 260°C에서 투입 후 220°C로 온도를 낮추며 1시간~1시간 30분 굽습니다.
(최종제품 무게 약 850g)

호밀 사워도우

리방 리퀴드 (고수분 천연발효종) *p07	-----	60g
스톤그라운드 호밀가루 T130	-----	220g
물(35°C)	-----	220g

1. 사워도우를 미리 혼합 후 상온에서 3시간 발효합니다.

과일믹스

한라봉 필	-----	165g
후레쉬 크란베리 슬라이스	-----	165g
당적블루베리F	-----	165g

**과일 버전

총 반죽 무게의 20% 정도의 반당적과일 등을 믹싱 마지막 단계에 넣어 과일 버전으로 만들 수 있습니다.

반당적 과일을 사용해야 하는 이유

| 반당적 과일



베이킹 시 **번지지 않으며, 카라멜화 되지 않아** 과일의 맛과 향, 식감이 살아있습니다.

| 건조 과일



맛과 향이 손실, 카라멜화가 되어 식감이 좋지 않음
* 건조 과일은 노화의 원인이 됩니다

| 냉동/생 과일



색이 번지며 과육이 물러져 식감이 좋지 않음



스톤그라운드 호밀가루 T130



크림 치즈 롤/ 시금치 치즈롤

CREAM CHEESE ROLLS /
SAVOURY CHEESE AND SPINACH ROLLS

25개 분량

반죽

트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬	-----	1000g
물	-----	720g
바시나주 물	-----	30g
소금	-----	18g
르방 리퀴드 (고수분 천연발효종) *p07	-----	100g
사프 저당용 세미드라이 이스트	-----	3.5g

1. 밀가루와 물을 섞어 오토리즈를 45분 ~ 1시간 진행합니다.
2. 반죽에 소금, 이스트, 르방을 넣어 스파이럴 기준 1단 10분 진행합니다. 2단에서 1~2분 믹싱합니다.
반죽이 불에서 떨어질 때 바시나주용 물을 점진적으로 추가합니다. (반죽온도 21~22°C)
3. 1차 발효는 1시간 진행하며 1~2회 편칭합니다.
4. 이후 4~6°C에서 최대 24~40시간 저온 발효합니다.
5. 분할 전 상온에 30분 둡니다. (반죽온도 15°C)
6. 330g으로 분할 후 10분 휴지합니다.
*65°C - (작업실온도 + 밀가루온도) = 물온도

크림 치즈 롤

FTBS 크림치즈	-----	500g
-----------	-------	------

1. 100g의 FTBS크림치즈를 넣어서 짧은 바게트 형태로 성형합니다.
2. 5등분하여 팬에 올립니다.
3. 상온에서 30분 최종 발효합니다.
4. 250°C 스팀을 주고 15분 굽습니다.

시금치 치즈롤

브리치즈	-----	500g
밀포위 시금치	-----	200g
후추	-----	적당량

1. 40g의 시금치와 100g의 브리치즈를 올리고 후추를 뿌려준 후 짧은 바게트 형태로 성형합니다.
2. 5등분 하여 팬에 올립니다.
3. 상온에서 30분 최종 발효합니다.
4. 250°C 스팀을 주고 15분 굽습니다.



FTBS 크림치즈

포장단위 : 3kg

냉동 시 분리되지않고 가열시에도 내열성을
가집니다. 냉동 생지, 고로케, 햄버거
스테이크 내용물로도 최적화된 제품입니다

적용예



Note.



트라딕씨옹 T65
라 쏘바쥬



클래식 초콜릿 바게트

TRADITIONAL BAGUETTE WITH CHOCOLATE

7개 분량



초콜릿 바게트

트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬	-----	1000g
물	-----	720g
바시나주 물	-----	30g
소금	-----	18g
르방 리퀴드 (고수분 천연발효종) *p07	-----	100g
사프 고당용 세미드라이 이스트	-----	3.5g
익스트라다크 코코아파우더	-----	70g
설탕	-----	105g
칸디아 고메버터	-----	70g
다크초콜릿청크 CBE	-----	265g
카라멜라이즈드 헤이즐넛	-----	265g
카비아니	-----	5g

1. 밀가루와 물을 섞어 오토리지를 45분~1시간 진행합니다.
2. 반죽에 르방, 소금, 이스트를 넣어 1단 기준 8~12분 진행합니다. 반죽이 볼에서 떨어질 때 바시나주용 물을 점진적으로 추가합니다.
3. 믹싱 후 코코아, 설탕, 버터, 초코칩, 카라멜라이즈드 헤이즐넛과 카이바니를 넣습니다.
4. 반죽 온도는 21~22°C로 맞추고 부드럽게 만듭니다.
5. 1차 발효는 1시간 진행하며 1~2회 편칭합니다.
6. 4~6°C에서 최대 24~40시간 저온 발효합니다.
7. 분할 전 상온에 30~60분 둡니다. (반죽온도 15°C)
8. 350g으로 분할 후 둥글리기 합니다.
9. 15분 휴지합니다.
10. 바게트 모양으로 성형합니다.
11. 상온에서 30~45분 발효합니다.
12. 240°C에서 12~15분 스팀으로 굽습니다.

카라멜라이즈드 헤이즐넛

헤이즐넛	-----	200g
설탕	-----	60g
물	-----	10g

1. 160°C 오븐에서 헤이즐넛을 로스팅 합니다.
2. 설탕과 물을 냄비에 넣고 카라멜을 만듭니다.
3. 로스팅한 헤이즐넛에 캐러멜을 부어줍니다.
4. 실팍에 식혀준 후 부수어 사용합니다.

시럽

물	-----	350g
설탕	-----	150g

1. 두 재료를 끓여서 시럽을 만들어줍니다.



리얼초콜릿청크
포장단위 : 1kg

사각의 리얼 초콜릿조각.

VS



다크초콜릿청크 CBE
포장단위 : 1kg

리얼 초콜릿과 유사한 품질을 가지며, 더 저렴합니다.



리얼 초콜릿 스틱
포장단위 : 1kg


카카오함량 53%

길이 : 77mm

중량 : 5.2g

입수 : 192개/팩

VS



초콜릿 컴파운드 스틱
포장단위 : 1kg

카카오함량 24%

길이 : 80mm

중량 : 7g

입수 : 142개/팩



트라딕씨옹 T65 라 쏘바쥬



Product 선인 제품군



칸디아 고메 크림

포장단위 : 1L

프랑스 유크림 최초 유지방 함량 40% 크림. 휘핑 후 3-4일 간 크림이 버글거리지 않고 단단하며 색이 흰톤으로 아이싱 크림으로 매우 적합합니다.



칸디아 고메버터

포장단위 : 500g

칸디아의 오랜 연구로 만들어 진 고품질의 신규 버터 입니다. 브리타니 지방의 우유로 만들어져 풍미가 좋습니다.



사프 고당용 세미 드라이리스트

포장단위 : 400g

반건조 인스턴트 이스트로 생 이스트와 인스턴트 이스트의 장점을 둘다 가지며 동시에 유통기한 2년까지 이스트의 활성이 떨어지지 않습니다. 설탕함량 10% 이상 반죽에 사용합니다.



사프 저당용 세미 드라이리스트

포장단위 : 400g

반건조 인스턴트 이스트로 생 이스트와 인스턴트 이스트의 장점을 둘다 가지며 동시에 유통기한 2년까지 이스트의 활성이 떨어지지 않습니다. 설탕함량 5% 이하 반죽에 사용합니다.



베이킹파우더 EP

포장단위 : 150g, 1kg

찐케이크, 스콘, 케이크 제조시 고질적인 베이킹파우더 냄새가 나지 않게하는 고품질의 프리미엄 베이킹 파우더. 특히 찐케이크 제조시 케익의 색이 누렇게 변하지 않게 해줍니다.



카비아니

포장단위 : 100g

캐비어(Caviar) + 바닐라(Vanilla)의 합성어로, 바닐라빈 씨 부분만을 분리하여 편리하게 사용할 수 있도록 만든 제품. 오직 마다가스카르 브루봉 바닐라빈만을



바닐프로200

포장단위 : 500ml

프랑스에 위치한 세계 최대의 바닐라 추출물 전문업체 프로바사의 제품. 1폴드의 강도를 가진 전형적인 마다가스카르 바닐라 추출물로 다용도로 사용할수 있음

락티에끼리브르 (밀크초콜릿)

포장단위 : 200g

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 밀크초콜릿. 소품종 대량생산으로 벨지움산 초콜릿 중 가장 경쟁력있는 가격으로 공급됩니다.



다크초콜릿청크 CBE

포장단위 : 1kg

CBE는 Cocoa Butter Equivalent의 약자로 사용 시 코코아 버터의 녹는 성질과 유사한 초콜릿을 만들 수 있습니다. 본 제품은 코코아 함량 17%의 준 초콜릿이나 품질은 리얼 초콜릿과 동등합니다.



화이트컴파운드 칩 (미디움)

포장단위 : 1kg

일반적 초코칩 크기의 화이트 초코칩



코코아매스

포장단위 : 500g, 20kg

코코아 매스.



익스트라다크 코코아파우더

포장단위 : 200g, 1kg

다크코코아에 비하여 색이 진한 익스트라다크 코코아파우더.



4씨앗 톱핑

포장단위 : 1kg

해바라기씨, 겨자씨, 아마인씨, 참깨가 믹스된 제품.

절단 한라봉 필 다이스

포장단위 : 1.2kg

제주도의 상징 과일 중 하나인 한라봉은 껍질이 두껍고 독특한 향미를 가지고 있어 세계 시장에 내놓아도 스페인산 발렌시아 오렌지 껍질에 뒤지지 않는 명품제품 입니다.



후레쉬 크란베리 슬라이스

포장단위 : 500g

건조품이 아니고 반당적인 크란베리로 슬라이스 되어있는 제품의 상태입니다. 아삭한 식감과 함께 건조품에 비해 색이 매우 밝아 식감을 올립니다.



당적블루베리F

포장단위 : 750g, 2.5kg

당사가 개발한 독특한 당적 방식에 의해 SO2가 없고 물러지지 않으며 고당도가 아닌 저당도의 제품으로 칼로리는 낮고 신선함을 유지한 제품입니다.

밀포위 시금치

포장단위 : 1kg

밀포위는 천국의 잎새란 뜻으로 봉듀엘 밀포위 시금치는 어린시금치를 겹겹히 쌓아 놓은 제품입니다. 용도 : 스테이크 반함 가니쉬, 시금치를 생크림에 졸인 가니쉬



브리치즈

포장단위 : 125g

덴마크산 천연 브리치즈원산지 : 스페인산



냉동 난황

포장단위 : 2.27kg

고형분이 일정하며 난백혼입률이 낮고 미생물적으로 매우 안전한 제품 입니다. 미국산 난황은 색이 노랗고, 맛이 훨씬 고소합니다.



FTBS 크림치즈

포장단위 : 3kg

냉동 시 분리되지않고 가열시에도 내열성을 가집니다. 냉동 생지, 고로케, 햄버거 스테이크 내용물로도 최적화된 제품입니다

