끼리 Kiri

1966년에 탄생한 Kiri 크림치즈는 프랑스, 스위스, 벨기에 등 치즈 선진국이 선택한 No.1 크림치즈로 50여 년 역사와 노하우를 가지고 있습니다. 프랑스 국민치즈라는 명성을 가진 Kiri는 소비자들로부터 "Crème de la Crème"(Best of the best)이라고 불리우며, 전세계 최고의 셰프들이 인정하고 선택하는 크림치즈 입니다.



제원 인터내쇼날
JEWON INTERNATIONAL

Made in FRANCE

끼리 크림치즈



끼리(Kiri)는 고품질의 신선한 원유를 사용하기 위해 크림치즈 생산지인
프랑스 사블레로부터 차로 2시간 이내에 있는 선별된 목장만을 고집하며,
48시간 이내 집유를 원칙으로 합니다.
신선한 우유와 크림으로 만들어, 입 안 가득 부드럽게 퍼지는 순수한 맛을 즐겨보세요.

끼리 크림치즈의 특징

- **신선한 크림과 우유**로 만듭니다.
- **실크**와 **벨벳**같은 **특유의 식감**을 제공합니다.
- 검이 없어(No Gum) 저온에서도 **작업성이 뛰어납니다.**
- **가열시, 그 풍미가 매우 살아나는 특징이 있습니다.**
- **3무 첨가의 순수함** : 인공보존료 / 인공향료 / 인공착색료 No!
- 산미가 낮아 다른 재료와 잘 어우러지면서 **크림치즈 본연의 맛과 풍미가 뛰어 납니다.**
- **완제품의 모양과 질감이 균일합니다.**

크림치즈 | Cream cheese

* 유통기간 9개월



끼리 크림치즈
1kg



끼리 크림치즈
10kg

제원 인터내쇼날 JEWON INTERNATIONAL
서울시 강남구 학동로 120 (논현동) www.jewon1986.com
TEL : (02)998-5858 FAX : (02)998-5811