



최고의 재료가 최고의 레시피입니다.

THE  
**JEWON**  
 COLLECTION

# 01

## 초콜릿

---

커버춰 초콜릿  
컴파운드 초콜릿  
코팅 초콜릿  
코코아 가공품  
코코아 파우더

# 02

## 냉동퓨레 / 냉동과일 IQF

---

냉동퓨레  
냉동과일 IQF  
과일통조림  
과일농축액  
과일필  
과일잼 · 필링

# 03

## 유제품

---

크림치즈  
버터  
크림  
마스카포네  
식물성크림  
컴파운드버터

# 04

## 냉동 생지

---

페이스트리  
브레드  
마들렌  
베이글  
머핀 · 크림 브리오슈  
마카롱



# 05

## 타르트

---

타르트 셸

# 06

## 장식물

---

초콜릿 장식  
트랜스퍼슈트  
컬스  
초콜릿 컵 · 초콜릿 셸

# 07

## 견과 가공품

---

헤이즐넛  
체스트넛  
아몬드  
피스타치오  
마지판

# 08

## 프리믹스 / 광택제

---

밀가루  
건강빵믹스  
케익믹스  
필링 · 크림믹스  
광택제 · 당류가공품

# 09

## 첨가물

---

젤라틴  
크런치  
커피  
바닐라

# 01

## 초콜릿

### CHOCOLATES

커버춰 초콜릿

컴파운드 초콜릿

코팅 초콜릿

코코아 가공품

코코아 파우더

# 170년 전통

## 프랑스 카카오바리

### 커버춰 초콜릿



카카오바리는 170년 전통의 초콜릿 역사와 문화를 간직한 프랑스 프리미엄 초콜릿 브랜드입니다.

세계 각지의 초콜릿 전문가들과 함께 좋은 카카오빈 선별을 위해 끊임없이 노력해 왔으며 카카오 원두의 맛과 향을 최대한 이끌어 내기 위한 다양한 연구개발이 이루어지고 있습니다. 농장에서 직접 수급한 최상의 원두에 카카오바리의 노하우와 방법으로 고유의 풍부한 맛과 향이 살아있는 초콜릿을 만듭니다. 또한, 전 세계적인 네트워크를 갖춘 Chocolate Academy™ 와 엠버서더 클럽을 운영하며 초콜릿으로 시그니처 디저트를 선보이는 크리에이티브한 셰프들의 도전을 지원하고 있습니다.

### 카카오바리 대표 제품

DARK

#### 엑셀랑스

향이 깊고 적용성이 뛰어나  
활용도가 높은 커버춰



다크

55%

MILK

#### 락티수피리에

깊고 풍부한 우유 맛의  
크리미한 밀크 커버춰



밀크

38%

WHITE

#### 제피르 캐러멜

매혹적인 솔티드 캐러멜  
플레이버의 화이트 초콜릿



화이트

35%

## 퓨리티

발효과정에서 초콜릿의 맛과 풍미를 결정하는 천연효소를 컨트롤해 카카오빈 본래의 순수한 맛을 최적으로 이끌어낸 카카오바리의 혁신적인 발효기술로 탄생한 프리미엄 커버춰 라인입니다.

PURITY



오코아  
1kg / 5kg

다크 | 70%



이나야  
1kg

다크 | 65%



엑셀랑스  
1kg / 5kg

다크 | 55%



알룬가  
1kg

밀크 | 41%



락티수페리에  
1kg / 5kg

밀크 | 38%

## 헤리티지

카카오바리 헤리티지 제품은 1842년 부터 세계의 파티시에와 쇼콜라티에에게 사랑을 받아온 카카오바리의 중심이자 기본이 되는 초콜릿입니다.

HERITAGE



엑스트라 비터  
구아야킬  
1kg / 5kg

다크 | 64%



미아에르  
1kg

다크 | 58%



포스누아  
1kg

다크 | 50%



제피르  
1kg

화이트 | 34%



블랑사틴  
1kg / 5kg

화이트 | 29%

### 캐러멜 플레이버

CARAMEL FLAVOR



제피르 캐러멜  
2.5kg

화이트 | 35%

### 블록타입

BLOCK



엑셀랑스  
2.5kg

다크 | 55%



락티페이버릿  
2.5kg

밀크 | 34.5%



블랑사틴  
2.5kg

화이트 | 29%

### 오리진

단일 원산지의 카카오빈으로 만들어져 생산 지역의 기후와 환경, 품종의 영향으로 고유의 풍미와 다양한 산미, 꽃향, 과일향을 갖고있는 프리미엄 커버춰입니다. 카카오버리는 오리진 제품을 위한 카카오빈을 생산지에서 한정 수량 재배합니다.

ORIGIN



탄자니아  
1kg / 2.5kg

다크 | 75%



베네수엘라  
1kg

다크 | 72%



세인트 도밍고  
1kg

다크 | 70%



쿠바  
2.5kg

다크 | 70%



플레르 드 카오  
5kg

다크 | 70%



멕시코  
1kg

다크 | 66%



가나  
1kg

밀크 | 40%

## 초콜릿 Chocolate

### 코팅 초콜릿

코팅 초콜릿(파타글라세) 3종은 놀라운 광택력과 우수한 코팅력을 가지고 있습니다.

#### PATE A GLACER



Pate a Glacer Compound



5kg

코팅 다크 브룬

코팅 밀크 블론드

코팅 화이트 이브라

### 카카오닙

#### CACAO NIPS



그뤼에드  
카카오닙

1kg

카카오 | 100%

### 코코아버터

#### COCOA BUTTER



미크리오  
코코아버터

675g

카카오 | 100%

### 코코아파우더

#### COCOA POWDER



엑스트라 브뤼트  
코코아파우더

1kg

카카오 | 100%



반호튼 코코아  
파우더 22/24

5kg

카카오 | 100%

### 초콜릿파우더

#### CHOCOLATE POWDER



초콜릿  
파우더

1kg

카카오 | 31.7%

### 베이킹스테이블

#### BAKE STABLE



스틱 초콜릿

1.6kg

카카오 | 44%

### 헤이즐넛

#### HAZELNUT



빠떼 드 노아제트

5kg

헤이즐넛 | 100%



프랄린 노아제트

5kg

헤이즐넛 | 50%  
설탕 | 50%

### 크런치

#### CRUNCH



파에테 포요틴

500g / 2.5kg

# 벨기에 No.1 칼리바우트 커버춰 초콜릿



## 벨기에 No.1 초콜릿 브랜드

카카오빈부터 초콜릿까지 전 과정을 벨기에에서 생산하는 초콜릿 브랜드

## 빈 투 바 / Bean to Bar

카카오빈의 선별부터 초콜릿이 완성되는 모든 생산 과정을 직접 관리, 감독

## 농부들과 함께 만들어 가는 초콜릿

### / Growing Great Chocolate

최고의 초콜릿은 가장 좋은 품질의 카카오빈으로 부터 시작  
생산지에서 좋은 빈을 생산할 수 있도록 지원  
농장에서 직접 수급 → 유통단계의 이익이 농부들에게 환원

## 농장에서 벨기에로 직접 수급되는 최상급 카카오빈

### / Farm to Belgium

카카오 산지의 최상급 'Golden bean'만 선별해 벨기에로 직접 수급. 벨기에에서 또 한번의 품질 검사를 통과한 카카오빈만을 원료로 사용

## 빈올로지 / Beanology™

칼리바우트의 전문성을 보여주는 생산 시스템으로 카카오빈에서 초콜릿이 완성되는 모든 단계에 분야별 전문가의 노하우와 기술력을 거치는 과정

## 칼리바우트 대표 제품

DARK

2 8 1 5

향이 깊고 적용성이 뛰어나  
활용도가 높은 커버춰



다크

57.7%

MILK

8 2 3

깊고 풍부한 우유 맛의  
크리미한 밀크 커버춰



밀크

33.6%

WHITE

W 2

우유 맛이 돋보이는  
부드러운 화이트 커버춰



화이트

28%

다크

DARK



2815  
2.5kg

다크 | 57.7%



811  
1kg

다크 | 54.5%



70-30-38  
2.5kg

다크 | 70.5%



파워 80  
2.5kg

다크 | 80%

밀크

MILK



823  
2.5kg

밀크 | 33.6%

화이트

WHITE



W2  
2.5kg

화이트 | 28%



벨벳  
2.5kg

화이트 | 33.1%

미니 패키지

MINI



70-30-38



811



823



W2

400g

오리진

ORIGIN

단일 원산지의 카카오빈으로 만들어져 생산 지역의 기후와 환경, 품종의 영향으로  
고유의 풍미와 다양한 산미, 꽃향, 과일향을 갖고있는 프리미엄 커비취



에콰도르  
2.5kg

다크 | 70%

스파이시하고 바나나향의  
신선한 느낌 커피, 럼향



마다가스카르  
2.5kg

다크 | 67.4%

감초향과 갓 볶은 커피향  
라즈베리, 블루베리향



브라질  
2.5kg

다크 | 66.8%

오크우드향과 쓴 맛  
꽃향기와 열대과일향



아리바  
2.5kg

밀크 | 39%

마일드하고 아몬드와 헤이즐넛향을  
지니며, 풍부한 바닐라향의 끝맛



무설탕

설탕 대신 말티톨을 감미료로 사용해 열량은 낮추고 단 맛은 유지한 무설탕 커버춰

NO SUGAR



말촉 다크  
5kg

다크 | 54%



말촉 밀크  
5kg

밀크 | 39%



말촉 화이트  
5kg

화이트 | 31%

컬러 플레이버

다양한 색상과 맛의 밀크/화이트 커버춰

COLOR FLAVOR



오렌지  
2.5kg

화이트 | 29%



딸기  
2.5kg

화이트 | 30%

캐러멜 플레이버

CARAMEL FLAVOR



골드  
2.5kg

화이트 | 30.4%

토픽

TOPPING



크리스פל 다크 / 밀크 / 화이트 / 딸기 / 솔티드 캐러멜  
800g

초코볼

CHOCOBALL



센세이션 믹스 다크 / 화이트  
2.5kg

코코아 파우더

COCOA POWDER



칼리 코코아 파우더  
1kg

카카오 | 100%

초콜릿 파우더

CHOCOLATE POWDER



그라운드 다크  
1kg

카카오 | 50%



그라운드 화이트  
1kg

카카오 | 20.6%

베이킹 스테이블

BAKE STABLE



청크 다크 초콜릿  
10kg

카카오 | 41%



청크 화이트 초콜릿  
10kg

카카오 | 21%

초콜릿 Chocolate

셀본



세계적인 초콜릿 기업 바리칼리바우트사의 컴파운드 브랜드입니다. 리얼초콜릿과 가장 가까운 맛을 내면서 편리한 작업성을 갖추고 있습니다.

SELBOURNE



셀본 블록타입  
2kg(다크) / 2.5kg(화이트)

다크 / 화이트 컴파운드



셀본 버튼타입  
10kg

다크 / 밀크 / 화이트 컴파운드 이지멜트



BCM 다크 컴파운드 칩  
1kg / 10kg

카카오 | 16.5%

카길 Cargill

초콜릿 업계의 50여 년의 경험을 바탕으로 코코아매스부터 코팅&필링 초콜릿까지 다양한 제품군을 보유하고 있습니다.

CARGILL



카길 버튼타입  
200g / 1kg / 10kg

다크 / 밀크 / 화이트 컴파운드



컴파운드 초콜릿 칩  
1kg / 20kg

카카오 | 20%



퓨어 초콜릿 칩  
1kg / 5kg

카카오 | 45.5%



플레인 초콜릿 후레이크  
2kg / 10kg

카카오 | 35.9%

E.C.C. ECC

벨기에 기술력으로 만들어지는 코코아 매스와 코코아 버터는 우수한 품질을 자랑합니다.

ECC



ECC 코코아 매스  
1kg / 10kg

카카오 | 100%



ECC 코코아 버터  
1kg / 10kg

카카오 | 100%



# 반호튼 코코아 파우더



## 1828년, 최초의 코코아 파우더 탄생

핫초코, 브라우니, 초콜릿 아이스크림 등 현재 많은 초콜릿 디저트에 반호튼의 코코아 파우더는 큰 기여를 했습니다. 코코아 매스(카카오 원액)에서 코코아 파우더만 분리해 내는 프레스 기계를 발명한 반호튼의 업적은 업계에 큰 영향을 주었고, 반호튼의 더칭 프로세스는 현재 우리가 즐기고 있는 풍부한 바디감과 초콜릿 테이스트의 코코아 파우더를 생산해 냈습니다. 이 기술력으로 우리는 카카오의 본연의 맛은 그대로 간직하면서도 코코아 버터 함량을 줄여 라이트한 맛과 영양을 동시에 갖는 파우더 제품을 얻을 수 있게 되었습니다. 반호튼은 코코아 파우더를 생산한 최초의 기업이며 현재까지 최고의 기술력을 보유한 기업입니다.

### 코코아 파우더

CACAO POWDER



**내추럴 라이트 브라운**  
100% 코코아  
10-12%코코아 버터

- 미디엄 초콜릿 테이스트
- 일반적인 씹새롭함 맛 & 약간의 산미
- 라이트 브라운 색상

1 KG



**풀바디 워م 브라운**  
100% 코코아  
22-24%코코아 버터

- 진한 초콜릿 맛과 기본 좋게 입 안에 맵도는 부드러움
- 카라멜과 견과가 약간 가미된 카카오향
- 워 브라운 색상

1 KG



**라운드 다크 브라운**  
100%탈지 코코아  
<1%코코아 버터

- 진한 초콜릿 플레이버를 낼 수 있음 (1%미량의 코코아 버터 함유로 칼로리가 낮음)
- 씹새롭함 맛 & 약간의 산미, 아주 가볍게 입 안에 맵도는 맛
- 다크 브라운 색상

750 GR



**로버스트 레드 카메룬**  
100% 코코아  
20-22%코코아 버터

- 파워풀한 초콜릿 테이스트
- 강한 씹새롭함 & 스모키한 향
- 다크 레드 색상

1 KG



**리치 딥 브라운**  
100% 코코아  
52-56%코코아 버터

- 풍부한 초콜릿 맛과 벨벳같이 입 안에 맵도는 부드러움
- 로스팅 된 코코아의 풍부한 맛과 기본 좋은 씹새롭함
- 진한 브라운 색상

1 KG



**인텐스 딥 블랙**  
100% 코코아  
10-12%코코아 버터

- 입 안에 가득 채우는 코코아 맛
- 진한 색상의 비스킷, 케익에 최적의 상품
- 블랙에 가깝게 어두운 색상

1 KG

## 02



### 냉동퓨레 / 냉동과일 IQF

FROZEN FRUIT PUREE/IQF

냉동퓨레

냉동과일

과일통조림

과일농축액

과일필

과일잼 · 필링

# 75년 전통 브와롱 냉동퓨레 / IQF과일

75년의 역사와 노하우를 가진 프랑스 냉동퓨레/IQF 과일 전문기업으로 업계의 선두를 이끌고 있습니다.

매년 80개국에 16,000톤 이상의 제품을 판매하고 있으며 유전자 변형없는(Non-GMO) 원료 사용과 기술력으로 업계 최고입니다. 다양한 퓨레 제품은 베이커리 뿐 아니라 레스토랑, 바(BAR)에서도 편리하게 사용할 수 있습니다.

les vergers  
boiron®



브와롱 대표 제품



## 브와롱 (Les vergers Boiron) 퓨레를 선택하는 이유

**맛**  
품질 변동없이 일정하게 유지되는 과일, 야채의 맛

**3無첨가**  
색소, 보존료, 점도증진제 무첨가

**제품 안전성**  
전문기관을 통해 인증된 제품 안전성, FSSC 22000

**사용의 편리성**  
과일을 씻고, 씨를 빼는 번거로운 작업 없이 바로 사용 가능한 편리성

**계절에 관계없이 사용가능**  
어떤 계절과일도 연중 항상 사용 가능

냉동퓨레

PUREE 1 KG

중량 1kg

원산지

프랑스  
France



핑크자몽 퓨레  
Brix 11  
과일 100%



블러드오렌지 퓨레  
Brix 12  
과일 100%



만다린 퓨레  
Brix 11  
과일 100%



리치 퓨레  
Brix 20  
과일 91%



메론 퓨레  
Brix 19  
과일 87%



구아바 퓨레  
Brix 19  
과일 86%



바나나 퓨레  
Brix 23  
과일 99.7%



패션프рут 퓨레  
Brix 13  
과일 100%



망고 퓨레  
Brix 19  
과일 100%



열대과일 퓨레  
Brix 20  
과일 95%  
(파인애플, 망고, 패션프рут, 라임)



파인애플 퓨레  
Brix 14  
과일 100%



베르가못 퓨레  
Brix 9  
과일 100%



레몬 퓨레  
Brix 8  
과일 100%



라임 퓨레  
Brix 9  
과일 100%



칼라만시 퓨레  
Brix 8  
과일 100%



딸기 퓨레  
Brix 18  
과일 85%

냉동퓨레

PUREE 1 KG

중량 1kg

원산지

프랑스  
France



산딸기 퓨레  
Brix 20  
과일 85%



모렐로체리 퓨레  
Brix 26  
과일 88%



코코넛 퓨레  
Brix 20  
과일 88%



살구 퓨레  
Brix 20  
과일 86%



블랙커런트 퓨레  
Brix 24  
과일 90%



블루베리 퓨레  
Brix 20  
과일 87%



블랙베리 퓨레  
Brix 21  
과일 88%



무화과 퓨레  
Brix 21  
과일 100%



화이트복숭아 퓨레  
Brix 16  
과일 89%



그린애플 퓨레  
Brix 20  
과일 84%



배 퓨레  
Brix 21  
과일 87%



키위 퓨레  
Brix 13  
과일 100%



레드커런트 퓨레  
Brix 19  
과일 89%



프로즌스페셜티 워드  
진저 퓨레  
Brix 14  
과일 95%  
( 생강 8%, 당알림 생강 6%  
레몬, 파인애플 )



프로즌스페셜티 워드  
레몬그라스 퓨레  
Brix 10  
과일 100%  
( 레몬그라스 25%  
레몬, 파인애플 )



레드페퍼 퓨레  
Brix 9  
야채 100%

## 냉동과일 IQF

FROZEN FRUITS 500 G / 1 KG



브와롱의 과일 냉동 기술력은 업계 최고입니다.

영하 40°C에서 IQF(개별급속냉동)기법으로 과일의 맛과 색상을 그대로 유지 했습니다. 계절에 상관없이 과일이 들어가는 디저트나 요리에 사용할 수 있으며 케익에 데코레이션이나 얼음과 갈아서 스무디나 과일 음료를 만들 수 있습니다.



산딸기메커IQF  
세르비아  
500g



산딸기윌라멧IQF  
세르비아  
1kg



딸기IQF  
폴란드  
1kg



모렐로체리IQF  
세르비아  
1kg



레드커런트IQF  
헝가리  
1kg



블랙커런트IQF  
프랑스  
1kg



블루베리IQF  
폴란드  
1kg



블랙베리IQF  
칠레  
1kg

## 과일 농축액

CONCENTRATED FRUITS 500 G

중량 500g



레몬 농축액  
Brix 37  
레몬 농축주스 95.95%  
(레몬 100%)



오렌지 농축액  
Brix 58  
오렌지 농축주스 99.27%  
(오렌지 100%)



만다린 농축액  
Brix 63  
만다린 농축주스 97.98%  
(만다린 100%)

원산지

프랑스  
France

과일 통조림

CANNED FRUITS



아마레나 체리  
1kg



다크 스위트 체리  
850g / 3.06kg



미니 배  
850g

과일 필 Ambrosio

FRUITS PEELS



캔디 오렌지필  
1kg / 10kg



캔디 믹스드필  
1kg / 10kg



캔디 레몬필  
1kg / 10kg

과일잼 / 필링 Scandic Food

FRUITS JAM/FILLING 12.5 KG



오렌지 마말레이드



살구잼



씨없는 산딸기잼



산딸기잼



딸기잼

# 03



## 유제품

DAIRY

크림치즈

버터

크림

마스카포네

식물성크림

컴파운드버터



Kiri

끼리( Kiri)는 방목형 농장의 신선한 우유와 크림을 원료로 응고제는 물론 인공 보존제, 인공 착향료, 인공 착색료를 넣지 않고 만드는 깨끗하고 순수한 크림치즈입니다.

고품질의 신선한 원유를 사용하기 위해 크림치즈 생산지인 프랑스 사블레 지역으로부터 차로 2시간 이내에 있는 목장만을 고집하며, 48시간 이내 집유를 원칙으로 합니다.

풍부한 크림맛과 함께 부드럽고 매끄러운 질감으로 Creme de la creme(Best of the best) 라는 찬사와 함께 전세계 셰프들이 인정하고 추천하는 크림치즈입니다.



## 크림 치즈

CREAM CHEESE

\* 유통기간 9개월



끼리 크림치즈

1kg / 10kg

베이커리에 사용할 수 있는 블록타입으로 3가지 용량이 준비되어 있습니다.  
응고제를 사용하지 않고 방목형 농장의 원유만 사용해 크림의 신선한 맛이 풍부하게 살아있습니다.



끼리크림치즈

200g

\* 유통기간 9개월

- 홈베이킹에 적합한 200g 소용량 패키지
- 베이킹 레시피 제공(패키지에 포함)



끼리 말린 미니 터브

16.66g × 54개 × 2pack

\* 유통기간 196일

- 가볍게 베이글, 바게트 등에 발라먹을 수 있는 미니 터브
- 개별 포장으로 간편하게 즐길 수 있음



끼리 플레인 포션

18g × 80개

\* 유통기간 273일

- 개별포장
- 하나씩 단독으로도 즐기기 좋은 형태의 포장
- 호텔朝食용/ 브런치 카페/ 간식용 등 다양한 활용성



## 브리델 Bridel

150년 역사와 전통의 프랑스 기업으로 프랑스 원유로 만들어지는 고품질의 다양한 유제품으로 유명합니다. 1846년 프랑스 브르타뉴(Bretagne) 지방에 설립되어 버터, 크림으로 시작해 1917년 부터는 치즈까지 제품군을 확대하였습니다. 현재 유제품 업계의 세계 1위 기업인 락탈리스(Lactalis) 그룹에 조인하여 우수한 품질과 함께 체계적인 시스템 아래 운영되고 있습니다.

### 버터

BUTTER

- 낙농으로 유명한 브르타뉴 지방에서 생산되는 브리델 무염 82% 퓨어 버터
- 진한 크림의 풍미와 깔끔한 뒷맛으로 명성 높은 프렌치 버터
- 쿠키, 베이킹에 폭 넓게 사용할 수 있으며 음식의 맛을 더욱 풍부하게 함
- 소금을 살짝 뿌려 빵에 발라 먹으면 더욱 더 부드럽고 고소한 버터의 맛을 느낄 수 있음



브리델 무염버터 롤

1kg

\* 유통기간 12개월



브리델 무염버터 시트(페이스트리 전용) 2kg

납작한 판형태로 원하는 크기로 잘라 페이스트리 반죽에 넣어 바로 작업할 수 있습니다.

\* 유통기간 8개월

### 크림

CREAM

\* 유통기간 7개월



브리델 35.1% - UHT Cream 1L

브리델 휘핑크림(동물성)은 우유 함량이 99.7%, 유지방 함량 35.1%의 순도 높은 생크림으로 유크림 맛이 풍부하며 휘핑 안정성이 우수한 제품입니다. 휘핑은 물론 크림이 들어가는 모든 요리와 디저트에 사용할 수 있는 다용도 크림이며, 생크림케이크, 생초콜릿, 카라멜, 무스케이크에도 사용 가능하고 까르보나라 등 우유/크림을 사용하는 화이트소스에 활용 가능합니다.



## 스테릴가르다 Sterilgarda

1969년 설립된 이탈리아 기업으로 다양한 유제품 라인을 보유하고, 매일 1,600톤의 원료를 사용해 250만개의 제품을 생산하고 있습니다. 깨끗하고 좋은 원료로 만들어지는 스테릴가르다 크림과 마스카포네 치즈는 케익, 디저트에는 물론 다양한 요리에 활용할 수 있습니다.

### 치즈

CHEESE

\* 유통기간 8개월



#### 마스카포네 200g / 500g

마스카포네의 본고장인 이탈리아에서 보존료없이 UHT(ultra-high temperature) 방식으로 만들었습니다. 크림같이 부드러운 질감을 가지고 있어 디저트에 많이 활용되고 있습니다. 티라미수를 만들때 사용하는 대표적인 치즈입니다.

### 크림

CREAM

\* 유통기간 8개월



#### 스테릴가르다 크림 1L

유지방함량 36%로 유크림 맛이 풍부하며 휘핑 안정성이 좋습니다. 요리는 물론 케이크나 디저트 등에 다양하게 활용할 수 있습니다. 보존료 없이 UHT(ultra-high temperature) 방식으로 만들어 상온에서 보관 가능합니다.

## 컴파운드 버터



COMPOUND BUTTER

\* 유통기간 24개월



### 버터 블랜드 10kg

유지방 함량 79.5%의 컴파운드 버터입니다. 호주 청정지역에서 집유한 원유로 만들어져 풍미가 뛰어나며 타 제품들에 비해 작업성이 좋습니다.

## 휘핑 크림(식물성 크림)



NONDAIRY CREAM

\* 유통기간 12개월



### 크리미 휘프 1L

깔끔한 단맛과 크리미한 텍스처를 가진 가당 식물성 크림입니다. 크림, 우유, 시럽 등을 혼합해서 사용 가능하며 휘핑 지속력이 우수합니다. 휘핑 후 냉동 가능합니다.

#### 특징

크리미 휘프는 가당 식물성크림으로 필링, 케익, 디저트, 음료의 데코레이션에 최적의 상품입니다. 깔끔한 단맛과 우수한 휘핑력을 가지고 있으며, 휘핑 후 냉동보관 후 해동해도 휘프가 살아 있습니다.

#### 사용법

사용 전 냉장고에서 크림을 5°C정도로 차갑게 한 후 휘핑했을 때 최상의 결과물이 나옵니다. 차가운 믹싱볼에 크림을 붓고 빠른 속도로 휘핑합니다.

#### 보관방법

오픈 전 : 2 - 8°C에 냉장보관 할 것을 추천합니다.

(최고 18°C까지 보관 가능)

냉동하지 마시기 바랍니다.

오픈 후 : 2 - 8°C에 냉장보관하며,

7일 내에 사용하시기 바랍니다.

# 04



## 냉동생지

FROZEN DOUGH

페이스트리

브레드

마들렌

베이글

머핀 · 크림 브리오슈

마카롱



## 정통 프랑스 베이커리의 깊은 맛



### 브리도(Bridor)

1988년 설립된 프랑스 기업으로 최고급 밀가루와 버터를 사용하여 제품을 생산합니다.

전 세계 특급호텔과 미슐랭스타 레스토랑에 납품되고 있으며 엄격한 품질관리와 기술력을 바탕으로 전세계인이 정통 프렌치 페이스트리와 브레드를 맛 볼 수 있도록 했습니다.

**브리도는 100% 프랑스 밀가루와 퓨어버터를 사용해 제품을 생산합니다.**

### 페이스트리

프랑스 전통 레시피로 만들어지는 페이스트리는 고소한 버터향과 바삭한 퍼프가 완벽한 조화를 이룹니다.

### 브레드

스톤오븐에 구워지는 브리도 빵은 원료부터 남다른 맛입니다. 제분소에서 공수한 신선한 밀가루로 충분히 발효하고 속 성시킨 반죽으로 만든 빵은 좋은 풍미를 가지고 있습니다.

## 크로아상

CROISSANT

프랑스를 대표하는 페이스트리인 크로아상은 겉은 바삭하면서 속은 촉촉하고 부드럽습니다. 밀가루와 버터가 여러 겹으로 층을 이루고 있어 한 입 베어 물면 입 안 가득 버터향을 느낄 수가 있습니다. 그래서 버터가 크로아상의 맛을 좌우 하기도 합니다.

최고급 퓨어버터를 사용하는 브리도의 크로아상은 퍼프와 버터가 완벽하게 조화를 이루고 있습니다. 특히나 AOP 버터를 사용한 크로아상은 그 풍미가 더욱 뛰어납니다.



브리도의 모든 페이스트리 제품에는 최고급 퓨어버터(Pure butter)가 사용됩니다. AOP마크가 붙은 제품은 샤�랑트 푸아투 지역의 버터를 사용한 것으로 풍미가 더욱 깊습니다.



미니 크로아상  
25g x 225개



크로아상 40  
40g x 165개



크로아상  
60g x 70개  
60g x 30개



AOP 크로아상 70g  
70g x 60개



AOP 크로아상 80g  
80g x 60개



커브 크로아상  
70g x 70개

## 오리지널 페이스트리

발효가 완료된 냉동생지. 프랑스 밀가루, 고급버터 사용

### ORIGINAL PASTRY



AOP 빵 오 쇼콜라 70g  
70g x 90개



AOP 빵 오 쇼콜라 80g  
80g x 60개



빵 오 쇼콜라  
75g x 70개  
75g x 20개



빵 오 레장  
110g x 60개  
110g x 22개



빵 라 크림  
90g x 70개



초콜릿 트위스트  
90g x 70개



초콜릿 헤이즐넛 크로아상  
90g x 60개



크랜베리 트위스트  
90g x 70개



애플리코트 크로아상  
115g x 60개



시나몬 스월  
100g x 60개



초콜릿 스위스  
100g x 70개



초콜릿헤이즐넛 베어파우  
100g x 30개



번앤롤  
85g x 50개

## 미니 페이스트리

### MINI PASTRY



미니 빵 오 쇼콜라  
28g x 260개



미니 빵 오 레장  
30g x 260개



미니 빵 라 크림  
40g x 180개



미니 시나몬 스월  
35g x 260개



미니 애플 따따 라디스  
40g x 100개



미니 초콜릿 트위스트  
28g x 100개



미니 애플 턴오버  
40g x 255개



미니 크랜베리 트위스트  
30g x 100개

오리지널 브레드

해동이 필요없이 오븐에 바로 굽는 파베이크 제품

BREAD



빵 포송  
450g x 16개



빵 콩플레  
330g x 26개



빵 바타르  
330g x 20개



빵 세레알  
450g x 16개



바게뜨 샌드위치  
140g x 25개



바게뜨 감파뉴  
280g x 25개



바게뜨  
280g x 25개



플레인 치아바타  
140g x 46개



무엘르 샌드위치 네이처  
140g x 46개



쉐어링 브레드  
300g x 25개

미니 브레드

해동이 필요없이 오븐에 바로 굽는 파베이크 제품

BREAD



까레 루스띠끄  
40g x 80개



스틱 네이처  
40g x 150개



빵 멀티세레알  
45g x 60개



빵 푸제뜨  
45g x 50개



라이 브레드(호밀빵)  
45g x 60개



호두&헤이즐넛롤  
55g x 75개



무화과롤  
55g x 75개



카카오 초콜릿칩  
70g x 40개

## 베이글

BAGEL / 113 G X 60 개 / 박스



### 오리지널 베이글 Original Bagel

정통 뉴욕스타일의 겉은 바삭하고 속은 부드럽고 쫄깃한 베이글입니다. 전통 베이글 제조방식 그대로 만들어 맛과 풍미가 뛰어나며 매주 2백만개 이상의 베이글을 미국 전역으로 판매하는 미국 최대 도매업체입니다.



- 정통뉴욕베이글 : 바삭한 겉과 쫄깃한 속살
- 10년이상 숙련된 전문 생산 기술자
- 12시간 숙성된 도우사용
- No 트랜스 지방
- 간편한 사용법 : 190°C 오븐에서 5~8분



플레인



어니언



아지아고 치즈

## 페이스트리 / 타르트

PASTRY / TART



### 마드모아젤 Mademoiselle Desserts

프랑스 마드모아젤사는 냉동 페이스트리와 타르트 등 냉동디저트 전문 생산 기업입니다.



팔미에  
80g x 80개

- 퓨어버터
- 200°C 오븐에서 약 15분 구운 후 뒤집어서 5분 구우면 완성



미니 팔미에  
20g x 200개

- 퓨어버터
- 200°C 오븐에서 약 10-12분 구우면 완성



레몬 타르트  
105g x 63개

- 시칠리아 레몬주스 16.44% 함유
- 사이즈: Ø10cm
- 0~4°C에서 2시간 또는 실온에서 30분 해동



초콜릿 가나슈 타르트  
107g x 63개

- 초콜릿 21.7% 함유
- 사이즈: Ø10cm
- 0~4°C에서 2시간 또는 실온에서 30분 해동



사블레 낭데  
55g x 80개



파이유  
75g x 84개



사크리스탱  
50g x 60개



슈게트  
14g x 540개

## 마들렌

MADELEINE 45G X 70개



### 생미셸 St. Michel

프랑스 유명 제과 브랜드 생미셸의 마들렌은 퓨어버터, 자연방목란, 밀가루의 심플하고 정직한 원료와 전통 레시피로 만들어 집니다.



플레인 마들렌  
45g x 70개

- 정통 마들렌 레시피
- 퓨어버터
- 자연 방목란



쁘띠 플레인 마들렌  
18g x 140개

- 퓨어버터
- 자연 방목란
- 벌꿀 첨가



시트러스 마들렌  
45g x 70개

- 만다린, 오렌지ピール 함유
- 천연 오렌지-만다린향
- 자연 방목란
- 벌꿀 첨가



크렘 브뤼레(바닐라) 마들렌  
45g x 70개

- 바닐라빈 함유
- 천연 바닐라향
- 자연 방목란
- 벌꿀 첨가



#### 정통 마들렌

마들렌의 원조! 프랑스 '코르메시'마을의 정통 마들렌



프랑스 '코르메시'산 정통마들렌



#### 전문 셰프가 없어도 안심!

해동없이 190°C 오븐에서 몇 분만 데우면 완성되는 간편한 사용법

\*20분간 식힌 후 서브합니다.

190°C 오븐



오리지널 45g



쁘띠 18g



플레인



## 르델리스 Les Delices

80년대 초 전통 프렌치 도넛을 만들어 로컬 마켓에 판매한 것을 시작으로 1999년 프리미엄 머핀, 브리오슈 제품을 생산하는 회사를 설립, 운영하고 있는 프랑스 기업입니다. 식품안전성을 인증인 BRC, IFS 을 보유하고 있으며 미주, 유럽을 포함 전세계로 수출되고 있습니다. 르델리스 머핀과 브리오슈는 굽거나 데울 필요 없이 해동 후 바로 서빙이 가능해 카페, 뷔페, 케이터링, 항공사 기내식 등 다양한 곳에서 편리하게 사용할 수 있습니다.

### 머핀

MUFFIN

\* 제품 해동 후 바로 서빙 가능



블루베리 머핀  
75g x 20개



머핀 위드 초콜릿칩 데코  
75g x 20개



초콜릿 머핀  
75g x 20개



머핀 위드 초콜릿 헤이즐넛 필링  
95g x 20개



머핀 위드 솔티드 버터 캐러멜 필링  
95g x 20개

### 크림 브리오슈

CREAM BRIOCHE

\* 상미기간 : 3일



- 토핑 : 눈 처럼 하얀 펄 슈가(설탕) 토핑이 케익에 달콤함과 바삭한 식감을 더했습니다.
- 샌딩크림 : 케익시트 사이에 샌딩된 크림은 남녀노소 누구나 좋아하는 바닐라 크림입니다.
- 케익시트 : 브리오슈(brioche) 는 반죽에 버터와 달걀을 듬뿍 넣어 고소하고 약간의 단맛이 있는 프랑스의 전통 빵입니다. 브리오슈와 같은 반죽으로 만든 케익시트는 입 안에서 부드럽게 녹는 텍스처와 뛰어난 버터의 풍미를 자랑합니다.



트로피지엔느  
75g x 12개



## 프랑스 마카롱 France Macaron

프랑스 마카롱사의 제품은 쇼케이스 안에서 쉽게 마르지 않고 촉촉한 상태를 오랫동안 유지합니다. 프랑스에서 전통레시피로 제조되고 있으며 보존료를 첨가하지 않습니다.

### 정통 프랑스 마카롱

- 전통 레시피
- 보존료 무첨가
- 메인인 프랑스



\* 유통기간 24개월



**산딸기**  
18g×35개  
산딸기잼(산딸기55%함유)이 샌딩된 과일맛 마카롱입니다.



**레몬**  
20g×35개  
화이트 초콜릿 가나슈에 레몬 퓨레와 레몬 주스를 넣어 기분좋은 상큼함이 느껴집니다.



**초콜릿**  
20g×35개  
다크초콜릿 가나슈로 누구나 좋아하는 초콜릿 마카롱입니다.



**망고패션**  
20g×35개  
망고와 패션프룻 본연의 맛을 그대로 간직한 밀크초콜릿 가나슈가 샌딩되어 있습니다.



**화이트 초콜릿**  
20g×35개  
부드럽고 달콤한 화이트 초콜릿 가나슈가 샌딩된 마카롱입니다.



**블루베리**  
18g×35개  
블루베리 잼이 샌딩되어 새콤달콤한 베리맛이 느껴집니다.



**바닐라**  
20g×35개  
마다가스카르산 바닐라로 맛을 낸 화이트 초콜릿 가나슈가 샌딩되어 있습니다.



**만다린자몽**  
20g×35개  
화이트 초콜릿 베이스에 만다린, 자몽 퓨레의 시트러스한 가나슈가 매력적인 마카롱입니다.



**커피**  
20g×35개  
초콜릿&커피 가나슈에 풍부한 커피 맛이 느껴집니다.

05



타르트

TARTS

타르트 셸



## 생미셸 St. Michel

프랑스 유명 제과 브랜드인 생미셸은 1955년부터 타르트셸, 스펀지 시트 등을 생산해 전세계 제과 장인들에게 공급해오고 있습니다. 최고급 원료와 프랑스 전통 레시피로 만들어지는 타르트로 페이스트리 생산의 기본 준비 과정은 최소화, 간편화 하면서도 셰프 자신만의 독창적인 제품을 만들 수 있습니다.



### 타르트 셸

TARTLET SHELL



가당 타르트 4.9  
지름 4.9cm  
5.6g x 240개



타들릿 슈가 크러스트 8.5  
지름 8.5cm  
24g x 144개



타들릿 슈가 크러스트 11  
지름 11cm  
41g x 96개



버터 타르트 22  
지름 22cm  
200g x 12개



## 콘필테라스 Confi letas

### 세이보리 타르트

SAVOURY TART



올레타파스 60서클  
지름 7cm  
60개 / 박스

### 스윗 타르트

SWEET TART



스윗 라운드  
지름 8cm  
108개 / 박스



스윗 스퀘어  
7 x 7cm  
108개 / 박스



스윗 미니라운드  
지름 4cm  
245개 / 박스



스윗 미니스퀘어  
3.3 x 3.3cm  
245개 / 박스

# 06



## 장식물

## DECORATIONS

초콜릿장식

트랜스퍼슈트

컬스

초콜릿 컵 · 초콜릿 쉘



디저트를 화려하게 장식해 주는 초콜릿 장식물을 생산하는 네덜란드 기업으로  
시즌마다 새롭고 다양한 초콜릿 장식물을 선보입니다.

DOBLA



빅토리  
20 x 43mm



데코레트  
지름 30mm



디아블로 삼각형  
34 x 52mm



미스트럴듀오  
지름 9 x 40mm



초콜릿 로즈  
지름 45 x 30mm



다이아몬드  
지름 25 x 18mm



펠  
지름 20mm



필터 스퀘어 다크  
40 x 40mm



트위스터 다크/화이트  
지름 4.5 x 37mm



팬더  
43 x 37mm



미니토드스톨  
지름 20mm



코코아빈  
50 x 24mm



크럼블리 핑크  
지름 20mm



눈사람  
지름 25mm



파나텔라 다크미니  
길이 45mm



파나텔라 레트로  
길이 200mm



도트  
30 x 30mm



데이지  
20 x 20mm

## 초콜릿 컵 / 셸

CHOCOLATE CUP/SHELL



피사컵 다크



딤블컵



미니컵



발레리나컵 마블



벨기에 초콜릿 기업 E.C.C에서 생산하는 컬모양의 장식용 초콜릿입니다. 케익의 전면을 덮거나 아이스크림, 컵케익 등 다양한 디저트에 올려 장식할 수 있으며 음료의 데코레이션으로도 인기 있습니다.

CURLS 1 KG



컬스 화이트



컬스 밀크



컬스 스트로베리



컬스 다크

C.C.W



할로윈, 크리스마스등 시즌별 다양한 장식 아이템 생산하는 독일 기업입니다.

C C W



트러플셸 다크



트러플셸 밀크



트러플셸 화이트



순록



스노우맨



크리스마스 트리



산타클로스



진저브레드 하우스



크리스마스 버블

P.C.B PCB CREATION



유명 제과장들과의 콜라보레이션으로 끊임없이 새로운 제품을 선보이는 프랑스 기업입니다.

PCB CREATION



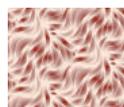
아플레르드브



프롱스



퀴브르에아르장



두포두플람



웨스턴



콜롬비



에콜리에

07



## 견과 가공품

NUT PRODUCTS

헤이즐넛

체스트넛

아몬드

피스타치오

마지판

## 헤이즐넛

HAZELNUT



빠떼 드 노아제트  
5kg

헤이즐넛	100%
------	------



프랄린 노아제트  
5kg

헤이즐넛	50%
설탕	50%



프랄린 그레인  
1kg

헤이즐넛	50%
설탕	50%

## 체스트넛

CHESTNUT



체스트넛 페이스트  
1kg

밤	60%
설탕	39.9%



체스트넛 스프레드  
1kg

밤	50%
설탕	49.9%

## 아몬드

ALMOND



아몬드 프랄린  
5kg

아몬드	50%
설탕	49.7%

## 피스타치오

PISTACHIO



피스타치오 페이스트  
500g

피스타치오	100%
-------	------

## 마지판

MARZIPAN



담코마지판 15kg

아몬드 향이 좋으며, 물딩 작업시 기름이 적게 배어나오고, 잘 건조해 지지 않으며 마지판 공예에 활용합니다.



마지판모 50% 2.5kg

껍질을 벗겨 간 아몬드에 설탕 등을 혼합, 제조하여 색이 연하고 조직이 부드러우며, 쿠키 등의 배합, 초콜릿의 필링에 사용합니다.

08



프리믹스 / 광택제

PREMIXES / GLAZE

밀가루

건강빵믹스

케익믹스

필링 · 크림믹스

광택제 · 당류가공품



## 콤플릿 Komplet

1892년 독일 제분 회사로 시작한 아벨&슈퍼(Abel&Schafer)그룹은 '콤플릿(Komplet)'브랜드를 설립, 밀가루와 프리믹스를 메인으로 제빵/제과 원료를 생산해 온 기업입니다. 지난 100여 년 동안 쌓아 온 원료 핸들링 기술과 노하우를 바탕으로 혁신적인 제품들을 선보였으며 항상 더 나은 원재료 수급과 끊임없는 품질 개선을 위해 노력해 왔습니다. 콤프릿의 밀가루/프리믹스는 좋은 원료가 최고의 제품이라는 기본 원칙과 기술력이 더해진 최고의 제품입니다.

### 케익 믹스

CAKE MIXES



블랙소프트 5kg / 10kg

간편하게 초콜릿 케익, 초콜릿 머핀, 브라우니를 만들 수 있는 프리믹스입니다. 뛰어난 볼륨감과 부드러운 식감이 특징입니다.

### 건강빵 믹스

HEALTH BREAD MIXES



크라프트 브레드 50 5kg / 10kg

· 맥아 / 사워종 함유

다양한 곡물이 풍부하게 함유되어 있는 다크브레드용 프리믹스입니다. 맥아와 사워종이 함유되어 맛과 향이 뛰어나며, 볼륨감이 좋고 장기간 보관이 가능합니다.



3 에이커 크러스트 10kg

· 스펀트밀 21.8% 함유  
· 통외알밀 27.7% 함유



브라운 브레드 10kg

· 밀기울 36% 함유



암크러스트 10kg

· 건조사워도우분말 다량 함유

## 건강빵 믹스

HEALTH BREAD MIXES



스칸디나비아 믹스 10kg

- 맥아 함유
- 아마씨, 해바라기씨, 호밀 함유

크라프트 프리미엄 10kg

- 천연 호밀 발효종 함유

몰트그레인 30 10kg

- 풍부한 맥아 함유
- 진한 다크 브레드용 믹스

치아바타 아티잔 20 10kg

- 풍부한 기공
- 가볍고 촉촉한 조직감

글루텐 락토프리 5kg

- 글루텐 프리
- 락토스 프리

## 밀가루

FLOUR



콤플릿 밀가루 550 10kg

소량 첨가된 비타민C 외에 다른 첨가물은 넣지 않았습니다. 고소한 맛으로 정통 유럽식 건강빵을 만들기에 적합한 독일산 밀가루로 크러스티롤, 시골빵, 식빵 등 다양한 제품에 모두 응용 가능합니다.

## 크림 믹스

CREAM MIXES



헤이즐넛 필링 10kg

헤이즐넛 30% 함유되어 있으며, 입자가 곱고 식감이 좋아 쿠키, 빵, 과자표면에 토포핑으로도 사용할 수 있습니다.

**사용법** | 물 600g / 헤이즐넛 필링 1000g  
 재료를 섞어 15분 동안 불린 후 다시 잘 저어 사용합니다.  
 유니크림(커스타드 크림), 계피가루, 코코아분말, 생크림 등과 믹스에 사용하면 다양한 충전물(필링)을 만들 수 있습니다.



## 돈 Dawn

미국에서 도넛믹스로 이름을 알리기 시작해 현재는 프리믹스 뿐 아니라 글레이즈, 크림믹스, 소스 등 다양한 베이킹 원료를 생산하는 기업으로 성장했습니다.



데코젤 미로와는 무스케익, 구움과자 등의 표면에 도포시 얇은 투명막을 형성해 광택이 나도록 합니다. 데코젤 미로와로 글레이징 후 제품을 잘라도 묻어나거나 흘러내리지 않습니다.



데코젤 미로와 5kg

사용법 | 필요한 양만큼 덜어내어 가볍게 저은 후 제과, 빵, 아이스크림 등 식품에 골고루 도포합니다. (끓이지 않고 사용합니다.)

## 광택제

GLAZE



애플리코트 혼당 4kg

사용법 | 애플리코트 혼당 1kg에 물이나 과일주스 300-500g을 붓고 잘 저어주면서 끓입니다. 따뜻할 때 제과, 빵 등 식품에 골고루 도포합니다.



데코젤 글래머 3.15kg

사용법 | 바로 식품에 도포하여 사용 가능하나 아래방법으로 더욱 좋은 효과를 냅니다. 물(210g)과 애플리코트 혼당(280g)을 끓인 후 데코젤 글래머(1000g)에 붓고, 원하는 색소를 넣고 섞어 케익 위에 붓습니다.



데코젤 코코아 다크 5kg

사용법 | 적당량을 45°C 중탕으로 녹인 후 따뜻할 때 과자, 빵 등 식품에 부어 골고루 도포합니다.

## 프리 믹스

PREMIXES



### 커스터드 유니크림 10kg

인스턴트 커스터드 크림믹스입니다.

사용법 | 물 1L / 유니크림 400g  
재료를 믹싱볼에 넣고 저속 1분,  
고속 3분간 믹싱합니다.  
약 10분간 휴지 후 사용합니다.



### 유니스폰지 10kg

조직이 촉촉하고 탄력있으며, 항상  
균일한 품질의 스펀지 시트를 만들  
수 있습니다.



### 피자폰드 1kg

인스턴트 피자소스믹스 입니다.

사용법 | 물 1L / 피자폰드 200g  
배합비의 재료를 섞어 피자소스를  
만들어 사용합니다.

## 머핀 믹스

MUFFIN MIXES



NTF 머핀케익믹스 13.6kg

다양한 충전물을 넣어 머핀을 만들수 있습니다. 오일 대신 버터를 넣어 파운드 케이크를 만들 수도 있습니다.

## 당류가공품

SUGAR PREPARATIONS



Pfeifer & Langen

### 파이퍼&랑겐 Pfeifer & Langen

1870년에 설립된 유럽에서 가장 큰 설탕 생산업체 중 하나로 아이싱슈가, 크리스탈슈가, 혼당 등 다양한 제품을 구비하고 있습니다.



데코스노우 5kg

- '온도'와 '습도'에 강한 아이싱 슈가파우더
- 습기에 강해 생크림, 촉촉한 과일, 빙수 위에 뿌려도 쉽게 녹지 않습니다.
- 30℃ 이하에서 흰 가루상태를 유지합니다.
- 냉동제품에도 사용가능합니다.
- 얇게 한 번만 뿌려줘도 오랫동안 가루 상태를 유지합니다.



### 레베 Lebbe

1836년 부터 설탕 등 당류제품을 생산해 온 역사와 전통의 설탕 가공 전문기업입니다. 사탕수수 원료부터 전 과정을 관리, 감독하여 우수한 제품 품질을 자랑합니다.

## 혼당

FONDANT



혼다렙 혼당  
7kg

## 트리몰린

TRIMOLIN



트리몰린  
7kg

09



첨가물

ADDITIVES

젤라틴

크런치

커피

바닐라

## 젤라틴

GELATINE



판 젤라틴 1kg

젤라틴	100%
-----	------

차가운 물에 먼저 불린 후 젤라틴(건조상태)의 5배 비율의 물(액체)에 녹여서 사용합니다.



분말 젤라틴 500g

젤라틴	100%
-----	------

분말형태라 따로 불릴 필요없이 젤라틴의 5배 물(액체)에 희석해 녹여서 사용합니다.

## 크런치

CRUNCH



초코쿠키 크런치  
1kg / 10kg



크런키 쿠키  
1kg / 10kg

## 커피

COFFEE



커피 플레이버(착향료)  
1L



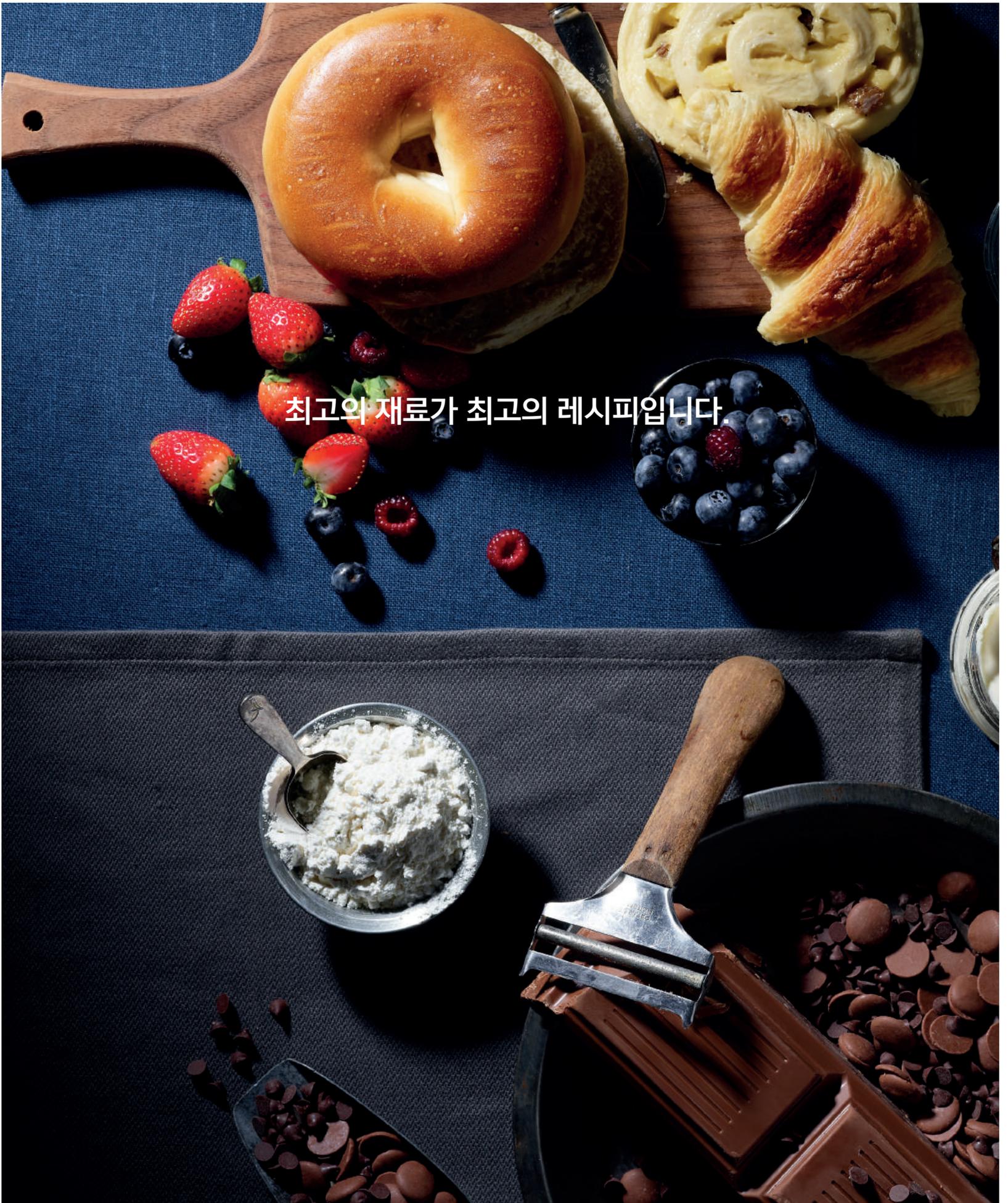
커피 엑기스(농축액)  
1L

## 바닐라

VANILLA



바닐라빈  
200g



최고의 재료가 최고의 레시피입니다.

# JEWON

INTERNATIONAL

(주)제원인터내셔널은 1986년 설립되어 창립 30년 되는 한국 제과, 제빵, 음료 등 다양한 베이커리와 디저트 원재료 유통분야의 독보적인 위치를 차지하고 있는 기업입니다.

현재 초콜릿류, 과실류, 당류, 유제품, 프리믹스류, 장식용품류, 첨가물 등 400여종의 고급원료를 유럽과 미국, 동남아 등 전세계 40여개의 유명 제조업체와 파트너십을 유지하며 최고의 재료를 국내 유수의 호텔, 레스토랑, 카페, 베이커리 및 푸드서비스 업체에게 납품하고 있습니다.

(주)제원인터내셔널은 국내 제과제빵의 발전이 회사의 발전이라는 일념으로 매년 해외 기술인을 초청하여 최신 기술 및 정보를 소개하는 세미나를 개최하고 있으며 또한 격년으로 국내 제과기술인을 유럽 제과업체로 파견하는 기술연수를 실시하고 있으며 끊임없는 신제품 개발과 세미나 및 기술연수 프로그램을 통해 국내 제과제빵의 선진화에 기여하는 기업입니다.

- 1986 제원통상으로 회사 설립
- 1991 주식회사 제원인터내셔널로 법인화
- 1993 제과기술연수단 최초 유럽파견
- 2002 납세자의 날, 부총리겸 재정경제부장관 표창
- 2008 경기도 광주시 무갑리 자재창고 준공
- 2011 08. JW Gourmet(세미나실) Open 본사이전  
(강남구 논현동) 물류창고 통합  
(경기도 광주시 초월읍 무갑리)
- 2013 제12회 서울 카페쇼 참가
- 2014 월드초콜릿마스터스2014 한국예선전 주관
- 2015 제3회 끼리크림치즈 경연대회 개최
- 2016. 11 제13회 서울 카페쇼 참가
- 2017. 04 호서직업전문학교와 산학협력 체결
- 2017. 06 제4회 끼리크림치즈 경연대회 개최
- 2018. 01 제7회 월드초콜릿마스터스 국가대표 선발전 주관
- 2018. 03 제52회 납세자의 날 '국무총리 표창' 수상

# JEWON

INTERNATIONAL

---

서울시 강남구 학동로 120 (논현동) [www.jewon1986.com](http://www.jewon1986.com)

TEL : (02)998-5858 | FAX : (02)998-5811