

견과류가공품

Nut based products

유명 산지의 최상급 헤이즐넛과 아몬드를
전통방식으로 로스팅해 풍미가 뛰어납니다.

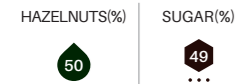
헤이즐넛 가공품 Hazelnut products



프랄린 노아제트
Praline 50% Noisettes

강렬한 카라멜 노트가
완벽하게 살아나도록 로스팅한
헤이즐넛 프랄린

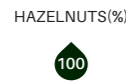
5kg



빠메 드 노아제트
Pure Hazelnut Paste

최고의 맛과 향을 위한 완벽한 로스팅,
최상급 품질의 퓨어 헤이즐넛 페이스트.
보존제無, 유화제無, 설탕無

5kg



프랄린 그레인
Praline Grains

카라멜화한 헤이즐넛을 분쇄한
제품으로 달콤하고 크런치한
헤이즐넛 분태 (보존료 無)

1kg



베이킹 스테이블

Bake Stable

스틱 Stick



바통블랑제 다크 스틱 초콜릿
Extruded Bâtons Boulangers

오븐에 구워드 형태를 유지하는
베이킹스테이블 초콜릿 스틱

1.6kg



코코아가공품

Processed Cocoa Products

초콜릿 레시피에서 카카오 테이스트의 강도를 조절하거나,
카카오 버터의 비율을 조절하기에 이상적인 제품입니다.

카카오닙 Cacao Nips | 코코아 버터 Cacao Butter | 코코아/초콜릿 파우더 Cacao/Chocolate Powder



그뤼에드 카카오(카카오닙)
Grué de Cacao(Cacao nips)

프리미엄 카카오빈 원두 조각으로
향이 진하고 맛이 깊음

1kg



미크리오 코코아 버터
Mycryo Cacao Butter

특수 가공된 파우더 타입의
코코아 버터로 템퍼링시 35℃로
녹인 초콜릿에 1%만 혼합하여
사용하면 간편한 템퍼링을 할 수 있음

675g



엑스트라 브릿 코코아 파우더
Extra Brute Cocoa Powder

트러플 코팅이나 표면에 토핑하기에
아주 좋은 밝고 강렬한 붉은 빛의
코코아 파우더

1kg



반호튼 코코아 파우더 22/24
Van Houten Cacao Powder 22/24

반호튼 사의 대표제품으로
색상이 붉고 향이 진함

5kg



초콜릿 파우더
Chocolate Powder

설탕과 카카오의 절묘한 배합,
맛있는 초콜릿 음료를 위한
초콜릿 파우더

1kg



최고의 재료가 최고의 레시피입니다.

카카오바리(Cacao Barry)의 수입 유통사인 (주)제원인터내쇼날은 1986년 설립되어 30년 동안 최고의 수입 원재료만을 공급하여 한국 제과, 제빵 업계와 함께 성장해 왔습니다. 유럽, 미주, 동남아 등 전세계 40여 개국의 유명 제조업체와의 파트너십을 기반으로 국내 유수의 호텔, 레스토랑, 베이커리 및 푸드서비스 업체에 최고의 재료를 납품하고 있습니다.

제원 인터내쇼날
JEWON INTERNATIONAL

서울시 강남구 학동로 120 (논현동) www.jewon1986.com
TEL : (02)998-5858 | FAX : (02)998-5811

카카오바리

Cacao Barry

INSPIRING YOUR CRÉATIONS™

170년 전통의 초콜릿 역사와 문화를 간직한 프랑스 프리미엄 초콜릿 브랜드









INSPIRING YOUR CRÉATIONS™

카카오바리는 세계 각지의 초콜릿 전문가들과 함께 좋은 카카오빈 선별을 위해 끊임없는 노력을 했습니다. 카카오 원두의 맛과 향을 최대로 이끌어 내기 위한 다양한 연구 개발로, 농장에서 독점 수급 하는 플랜테이션(Plantation) 초콜릿, 발효 과정을 완벽히 컨트롤한 강렬한 아로마의 퓨리티(Purity) 초콜릿, 고객의 요구에 딱 맞춘 커스터마이즈 초콜릿 오누아르(Or Noir™)에 이르기 까지, 카카오와 초콜릿만을 연구한 전문적이고 다양한 제품들을 갖추고 있습니다.








커버춰 Couverture

순수함을 추구하는 카카오바리만의 기술로,
자연 그대로의 카카오빈을 담은 초콜릿 커버춰입니다.

다크 커버춰 Dark Couverture

 <p>엑셀런스 퓨리티 Excellence Purity</p> <p>강한 카카오 바디, 균형 잡힌 맛과 약간의 달콤함</p> <p>1kg / 5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>65</td><td>35</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	65	35	 <p>오코아 퓨리티 Ocoa Purity</p> <p>풍부한 향과 약간의 신맛의 어울림</p> <p>1kg / 5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>70</td><td>38</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	70	38	 <p>이나야 퓨리티 Inaya Purity</p> <p>쌔실함과 신맛의 매력적인 조화</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>65</td><td>31</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	65	31	 <p>엑스트라 비터 구아야킬 Extra-Bitter Guayaquil</p> <p>강한 카카오 플레이버 속에 돋보이는 섬세한 커피와 밤 맛</p> <p>1kg / 5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>64</td><td>40</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	64	40	 <p>미아메르 Mi-Amère</p> <p>섬세하게 로스팅된 카카오 맛과 미묘하게 느껴지는 새콤한 채소의 향</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>58</td><td>38</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	58	38	 <p>포스누아 Force Noire</p> <p>강렬한 카카오 테이스트의 다크 초콜릿</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>50</td><td>28</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	50	28
CACAO(%)	FAT(%)																												
65	35																												
CACAO(%)	FAT(%)																												
70	38																												
CACAO(%)	FAT(%)																												
65	31																												
CACAO(%)	FAT(%)																												
64	40																												
CACAO(%)	FAT(%)																												
58	38																												
CACAO(%)	FAT(%)																												
50	28																												

싱글오리진 Single Origin | 단일 원산지 카카오빈으로 만든 고유한 맛과 아로마의 프리미엄 커버춰 초콜릿

 <p>탄자니아 오리진 Tanzanie Origin</p> <p>크리올로 & 트리니타리오 품종으로 카카오의 쌔실한 맛, 플로럴 노트, 강한 과일</p> <p>1kg / 2.5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>75</td><td>45</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	75	45	 <p>베네수엘라 오리진 Venezuela Origin</p> <p>크리올로 & 트리니타리오 품종으로 검은 올리브 노트, 와인 테이스트, 강한 우디 테이스트</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>72</td><td>41</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	72	41	 <p>세인트 도밍고 오리진 Saint Domingue Origin</p> <p>포라스테로 품종으로 꽃 계열의 향신료, 올리브 노트, 과일맛의 와인</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>70</td><td>42</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	70	42	 <p>플레르드 카오 Fleur de Cao</p> <p>아리바 & 포라스테로 품종으로 플로럴 노트와 함께 강한 쌔실함과 우디노트</p> <p>5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>70</td><td>42</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	70	42	 <p>쿠바 오리진 Cuba Origin</p> <p>크리올로&트리니타리오 품종으로 타바코, 붉은베리, 로스트 우드의 향</p> <p>2.5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>70</td><td>41</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	70	41	 <p>멕시코 오리진 Mexique Origin</p> <p>포라스테로 품종으로 향기가 좋은 너트, 과일 노트, 미묘한 진저브레드 노트</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>66</td><td>37</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	66	37	 <p>가나 오리진 Ghana Origin</p> <p>포라스테로 품종으로 달콤한 밤, 붉은 과일 노트와 키라멜 노트</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>40</td><td>39</td><td>20</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	40	39	20
CACAO(%)	FAT(%)																																			
75	45																																			
CACAO(%)	FAT(%)																																			
72	41																																			
CACAO(%)	FAT(%)																																			
70	42																																			
CACAO(%)	FAT(%)																																			
70	42																																			
CACAO(%)	FAT(%)																																			
70	41																																			
CACAO(%)	FAT(%)																																			
66	37																																			
CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)																																		
40	39	20																																		

밀크 커버춰 Milk Couverture

 <p>알룬가 퓨리티 Alunga Purity</p> <p>압도적인 카카오와 우유의 풍미, 단 맛이 적은 밀크 초콜릿</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>41</td><td>35</td><td>24</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	41	35	24	 <p>락티슈피리에 Lactée Supérieure</p> <p>강한 카카오 맛에 풍부한 아로마 부채를 더한 진한 밀크 초콜릿</p> <p>1kg / 5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>38</td><td>38</td><td>23</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	38	38	23	 <p>블랑사틴 Blanc Satin</p> <p>카라멜과 바닐라 노트가 매력적인 크리미한 화이트 초콜릿</p> <p>1kg / 5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO BUTTER(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>29</td><td>33</td><td>19</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	29	33	19	 <p>제피르 Zephyr</p> <p>매우 부드럽고 단 맛이 적은 화이트 초콜릿</p> <p>1kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO BUTTER(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>34</td><td>40</td><td>25</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	34	40	25
CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)																									
41	35	24																									
CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)																									
38	38	23																									
CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)																									
29	33	19																									
CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)																									
34	40	25																									

화이트 커버춰 White Couverture

캐러멜 플레이버 Caramel Flavoured

 <p>제피르 캐러멜 Zephyr Caramel</p> <p>리얼 캐러멜로 맛을 낸 화이트 초콜릿</p> <p>2.5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO BUTTER(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>35</td><td>39</td><td>30</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	35	39	30
CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)				
35	39	30				




블록 초콜릿 Block Chocolate

 <p>엑셀런스 퓨리티 Excellence Purty</p> <p>강한 카카오 바디, 균형 잡힌 맛과 약간의 달콤함</p> <p>2.5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>65</td><td>35</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	65	35	 <p>락티페이버릿 Lactée Favorite</p> <p>강하게 로스팅된 카카오맛의 밀크초콜릿</p> <p>2.5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>34</td><td>22</td><td>19</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	34	22	19	 <p>블랑사틴 Blanc Satin</p> <p>카라멜과 바닐라 노트가 매력적인 크리미한 화이트 초콜릿</p> <p>2.5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO BUTTER(%)</td><td>FAT(%)</td><td>MILK(%)</td></tr> <tr><td>29</td><td>33</td><td>19</td></tr> </table> <p>FLUIDITY - ●●●●○+</p>	CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	29	33	19
CACAO(%)	FAT(%)																	
65	35																	
CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)																
34	22	19																
CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)																
29	33	19																

코팅초콜릿 Pâte à Glacer

템퍼링 작업 없이 녹여서 바로 사용할 수 있습니다. 코팅 전용 제품으로 37°C에서
작업하면 최상의 광택을 내며 색이 선명하며 부드러운 식감의 제품입니다.

코팅 초콜릿 Pâte à Glacer

 <p>코팅 다크 브룬 Pâte à Glacer Brune</p> <p>완벽한 광택을 선사하는 짙은 다크 컬러의 다크 컴파운드</p> <p>5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>18</td><td>41</td></tr> </table>	CACAO(%)	FAT(%)	18	41	 <p>코팅 밀크 블론드 Pâte à Glacer Blonde</p> <p>매력적인 코팅이 가능한 얇은 색의 밀크 컴파운드</p> <p>5kg</p> <table border="1"> <tr><td>CACAO(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>6</td><td>33</td></tr> </table>	CACAO(%)	FAT(%)	6	33	 <p>코팅 화이트 이브아 Pâte à Glacer Ivoire</p> <p>완벽한 광택을 선사하는 아이보리 색의 컴파운드</p> <p>5kg</p> <table border="1"> <tr><td>MILK(%)</td><td>FAT(%)</td></tr> <tr><td>20</td><td>34</td></tr> </table>	MILK(%)	FAT(%)	20	34
CACAO(%)	FAT(%)													
18	41													
CACAO(%)	FAT(%)													
6	33													
MILK(%)	FAT(%)													
20	34													

Q-Fermentation™
Q-fermentation 마크가 붙은 퓨리티 제품은 오직 카카오바리에서만 맛볼 수 있는 프리미엄 초콜릿입니다. 초콜릿 맛의 핵심인 카카오빈의
맛과 풍미를 결정하는 발효과정을 카카오바리만의 기술력으로 컨트롤해 소량만 생산되는 가장 순수하고 강렬한 아로마의 초콜릿입니다.