

# 브리델 Bridel

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



## 버터 Butter



**브리델 무염버터를**  
Bridel Unsalted Butter

1kg

\* 유통기간 12개월



**브리델 무염버터시트 (페이스트리 전용)**

Bridel Unsalted Butter

납작한 판형태로 페이스트리 반죽에 바로 넣어 작업할 수 있습니다.

2kg

\* 유통기간 8개월

## 크림 Dairy Cream

\* 유통기간 7개월



**브리델 35.1% - UHT 크림**

UHT Cream for Whipping and cooking

1L

브리델 동물성 휘핑크림은 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 가능하며 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.



## 치즈 Cheese

\* 유통기간 8개월



### 마스카포네 Mascarpone

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

200g / 500g

## 크림 Dairy Cream

\* 유통기간 8개월



### 스테릴가르다 동물성 휘핑크림 Sterilgarda Whipping Cream

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

1L

## 덴팍 Danpark

덴팍은 청정 호주의 원료를 사용하여 다양한 유가공 제품을 생산합니다.



## 스칸딕푸드 Scandic Food

1951년 설립된 덴마크 기업으로 좋은 품질의 제품을 공급하기 위해 모든 공장에 HACCP 혹은 이에 준하는 (BRC, IFS) 위생시설을 갖추고 제품을 생산합니다.



## 컴파운드 버터 Compound Butter

\* 유통기간 24개월



### 버터블렌드 Butter Blend

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

10kg

## 휘핑크림 Non Dairy Cream

\* 유통기간 12개월



### 크리미 힝(식물성크림) Creamy Whip

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

1L

제원 인터내셔널  
JEWON INTERNATIONAL

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