

THE JEWON COLLECTION

최고의 재료가 최고의 레시피입니다.



제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL

01

초콜릿

커버취 초콜릿
컴파운드 초콜릿
코팅 초콜릿
코코아 가공품
코코아 파우더

02

냉동퓨레 / 냉동과일 IQF

냉동퓨레
냉동과일 IQF
과일농축액
과일통조림
과일필
과일잼 · 필링

03

유제품

크림치즈
버터
크림
마스카포네
컴파운드버터

04

냉동 생지 / 냉동디저트

페이스트리
브레드
케이크
마들레
머핀 · 베이글

05

프리믹스 / 광택제

밀가루
건강빵믹스
케익믹스
필링 · 크림믹스
광택제 · 당류가공품

06

타르트 / 장식물

타르트 쉘
초콜릿 장식물
초콜릿 컵
컬스

07

견과 가공품 / 첨가물

헤이즐넛
체스트넛
아몬드
피스타치오
마지판
스프레드
젤라틴
크런치
커피
바닐라

08

JW 디저트

케이크
까눌레
단팥빵
마카롱
크림치즈 찰떡
밀피유
에그타르트

01



초콜릿 CHOCOLATES

커버춰 초콜릿

컴파운드 초콜릿

코팅 초콜릿

코코아 가공품

코코아 파우더



카카오바리는 1842년 부터 프랑스의 초콜릿 역사와 문화를 간직해온 프리미엄 초콜릿 브랜드입니다.

세계 각지의 초콜릿 전문가들과 함께 좋은 카카오빈 선별을 위해 끊임없이 노력해 오고 있으며 카카오 원두의 맛과 향을 최대로 이끌어 내기 위한 다양한 연구개발을 하고 있습니다. 농장에서 독점수급한 최고급 원두에 카카오바리의 노하우가 더해져 고유의 풍부한 맛과 향이 살아있는 초콜릿을 만듭니다. 또한 전세계적인 네트워크를 갖춘 Chocolate Academy™와 앰버서더 클럽을 운영하며 초콜릿으로 시그니처 디저트를 선보이는 크리에이티브한 셰프들의 도전을 지원하고 있습니다.

카카오바리 대표제품



퓨리티

PURITY



오코아
5kg

다크 | 70%



이나야
1kg

다크 | 65%



엑스트라 비터
구아야킬
5kg

다크 | 64%



엑셀랑스
5kg

다크 | 55%

퓨리티

PURITY



알룬가
1kg

밀크 | 41%



락티수페리에
5kg

밀크 | 38%

캐러멜 플레이버

CARAMEL FLAVOR



제피르 캐러멜
2.5kg

화이트 | 35%

오리진

ORIGIN



플레 드 카오
5kg

다크 | 70%



헤리티지

카카오바리 헤리티지 제품은 1842년 부터 세계의 파티시에와 쇼콜라티에게 사랑을 받아온 카카오바리의 중심이자 기본이 되는 초콜릿 입니다.

HERITAGE



미아메르
1kg

다크 | 58%



포스누아
1kg

다크 | 50%



제피르
1kg

화이트 | 34%



블랑사틴
5kg

화이트 | 29%

블록타임

BLOCK



엑셀랑스
2.5kg

다크 | 55%



락티수페리에
2.5kg

밀크 | 38%

홀프루트

WHOLE FRUIT



에보카오
2.5kg

다크 | 72%

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
이브아

카카오 님

CACAO NIPS



그뤼에드 카카오
(카카오 님)

1kg

카카오 | 100%

코코아 버터

COCOA BUTTER



미크리오
코코아 버터

550g

카카오 | 100%

코코아 파우더

COCOA POWDER



엑스트라 브뤼
코코아 파우더

1kg

카카오 | 95%
산도조절제 | 5%

초콜릿 파우더

CHOCOLATE POWDER



초콜릿
파우더

1kg

카카오 | 31.7%

베이킹 스테이블

BAKE STABLE



스틱 초콜릿
300스틱

카카오 | 44%

헤이즐넛

HAZELNUT



빠떼 드 노아제트

5kg

헤이즐넛 | 100%



프랄린 노아제트

5kg

헤이즐넛 | 50%
설탕 | 49%

크런치

CRUNCH



파에테 포요틴

500g / 2.5kg



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

NXT

칼리바우트 비건 초콜릿
넥스트



데어리 프리
DFD-55

데어리 프리
DFM-42



다크

DARK



2815
10kg

다크 | 57.9%



2815
2.5kg

다크 | 57.9%



811
10kg

다크 | 54.5%



811
1kg/2.5kg

다크 | 54.5%

다크

DARK



70-30-38
2.5kg

다크 | 70.5%



파워 80
2.5kg

다크 | 80.5%

밀크

MILK



823
2.5kg

밀크 | 33.6%

화이트

WHITE



W2
2.5kg

화이트 | 28%

루비

RUBY



루비초콜릿
2.5kg

밀크 | 33%

컬러 플레이버

COLOR FLAVOR



딸기
2.5kg

화이트 | 30%

캐러멜 플레이버

CARAMEL FLAVOR



골드
2.5kg

화이트 | 30.4%



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

무설탕

설탕 대신 말티톨을 감미료로 사용해 열량은 낮추고 단맛은 유지한 무설탕 커버춰

NO SUGAR



말촉 다크
5kg

다크 | 54%



말촉 밀크
5kg

밀크 | 39%



말촉 화이트
5kg

화이트 | 31%

미니 패키지 400g

MINI



811 다크



70-30-38 다크



823 밀크



W2 화이트



골드



루비

코코아 파우더

COCOA POWDER



칼리바우트 코코아 파우더

1kg

카카오 | 96%
산도조절제 | 4%

초콜릿 파우더

CHOCOLATE POWDER



그라운드 다크
1kg

카카오 | 41%

초콜릿 칩

CHOCOLATE CHIPS



다크 청크 초콜릿
10kg

카카오 | 41%



밀크 청크 초콜릿
10kg

카카오 | 25%



화이트 청크 초콜릿
10kg

카카오 | 21%

비건 초콜릿

VEGAN CHOCOLATE



데어리 프리 DFD-55 (다크)

Dairy-Free Dark

생산라인을 분리해 다른 유제품과의 교차 오염을 완전히 차단한 비건 다크 초콜릿

2.5kg

CACAO(%)	FAT(%)
55.7	38

FLUIDITY



데어리 프리 DFM-42

Dairy-Free Milk

추파(Chufa) 식물 추출물로 우유같이 부드러운 맛을 내
밀크 초콜릿의 대체제인 비건 초콜릿

2.5kg

CACAO(%)	FAT(%)
42.3	37

FLUIDITY



크레마

CREMA



크레마 811
Crema 811

5kg



크레마 도피아 노치올라
Crema Double Hazelnut

5kg



크레마 골드
Crema Gold

5kg



크레마 루비
Crema Ruby

5kg



반호튼 프로페셔널



FOR SUPERIOR TASTE AND COLOUR

커버춰 초콜릿

COUVERTURE CHOCOLATE



반호튼 다크커버춰 53.9%
12.5kg



반호튼 화이트커버춰 27.8%
12.5kg

코코아 파우더

CACAO POWDER



라이트 브라운
100% 코코아
10-12% 코코아 버터

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

1 KG



웜 브라운
100% 코코아
22-24% 코코아 버터

- 진한 초콜릿 맛과 기분 좋게 입 안에 맴도는 부드러움
- 카라멜과 견과가 약간 가미된 카카오향
- 웜 브라운 색상

1 KG



다크 브라운
100% 탈지 코코아
<1% 코코아 버터

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

750 GR



레드 카메론
100% 코코아
20-22% 코코아 버터

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

1 KG



딥 브라운
100% 코코아
52-56% 코코아 버터

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

1 KG



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

Satin Black 사틴블랙 컴파운드 1kg

반호튼 프로페셔널(Van Houten Professional)의 사틴블랙 컴파운드 초콜릿으로 표현의 세계를 더 넓혀보세요. 블랙 컬러의 디저트는 스타일리시하고 세련된 표현이 가능합니다.

Fluidity | ●●●

컴파운드 초콜릿

COMPOUND CHOCOLATE



인텐스 다크 컴파운드
10kg

Fluidity | ●●●



밀크 컴파운드
10kg

Fluidity | ●●●



화이트 컴파운드
10kg

Fluidity | ●●●●

컴파운드칩

COMPOUND CHIP



세미 스위트 베이킹칩
1.5kg / 10kg

카카오 | 16.5%



**MoNA
LISA®**

모나리자 / 크리스펠

CRISPEARLS



루비
800g



다크
800g



밀크
800g



화이트
800g

초콜릿 후레이크

CHOCOLATE FLAKE



초콜릿 후레이크 1kg

카길 **Cargill**

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

CARGILL



카길 버튼타입
1kg / 10kg

다크 / 밀크 / 화이트 컴파운드



컴파운드 초콜릿 칩
1kg / 20kg

카카오 | 20%

E.C.C. **E.C.C.**

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%

02



냉동퓨레 / 냉동과일 IQF

FROZEN FRUIT PUREE/IQF

냉동퓨레

냉동과일IQF

과일농축액

과일통조림

과일필

과일잼 · 필링

냉동퓨레 / 무가당

PUREE 1 KG

중량 1kg

원산지

프랑스
France



딸기 퓨레
딸기 100%



산딸기 퓨레
산딸기 100%



블랙베리 퓨레
블랙베리 100%



블루베리 퓨레
블루베리 100%



블랙커런트 퓨레
블랙커런트 100%



블랙체리 퓨레
모렐로체리 100%



레드커런트 퓨레
레드커런트 100%



무화과 퓨레
무화과 100%



살구 퓨레
살구 100%



메론 퓨레
메론 100%



블러드피치 퓨레
복숭아 100%



화이트복숭아 퓨레
화이트복숭아 100%



그린애플 퓨레
그린애플 97%



배 퓨레
배 100%



모과 퓨레
망고 100%



망고 퓨레
망고 100%



패션프루트 퓨레
패션프루트 100%



석류 퓨레
석류 100%



열대과일 퓨레
과일 100%
(파인애플, 망고, 패션프루트, 라임)



구아바 퓨레
구아바 100%

냉동퓨레 / 무가당

중량 1kg

PUREE 1 KG

원산지

프랑스
France



키위 퓨레
키위 100%



파인애플 퓨레
파인애플 100%



바나나 퓨레
바나나 99.95%



리치 퓨레
리치 100%



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



레몬 퓨레
레몬 100%



베르가못 퓨레
베르가못 100%



라임 퓨레
라임 100%



블러드오렌지 퓨레
블러드오렌지 100%



칼라만시 퓨레
칼라만시 100%



자몽 퓨레
자몽 100%



만다린 퓨레
만다린 100%



호박 퓨레
호박 100%

PGI냉동퓨레 / 무가당

중량 1kg

PUREE 1 KG

원산지

프랑스
France



PGI 클레멘타인 퓨레
PGI: 코르시카



PGI 레몬 퓨레
PGI: 시라쿠사



PGI 블러드 오렌지 퓨레
PGI: 시칠리아



냉동퓨레 / 가당

중량 1kg

PUREE 1 KG

원산지

프랑스
France



딸기 퓨레
딸기 85%



산딸기 퓨레
산딸기 85%



코코넛 퓨레
코코넛 87%



프로즌스페셜티 위드
진저 퓨레
과일 86%
(생강 8%, 당질임 생강 6%, 레몬, 파인애플)



체스트넛&바닐라 퓨레
밤 50%

냉동과일 IQF

FROZEN FRUITS 500 G / 1 KG



산딸기메커IQF
세르비아
500g



산딸기윌라멧IQF
세르비아
1kg



블루베리IQF
폴란드
1kg



블랙베리IQF
칠레
1kg

과일 농축액

CONCENTRATED FRUITS 500 G

원산지 프랑스

중량 500g



레몬 농축액
레몬 농축주스 95.97%
(레몬 100%)



오렌지 농축액
오렌지 농축주스 99.27%
(오렌지 100%)



만다린 농축액
만다린 농축주스 99.98%
(만다린 100%)



블러드오렌지 농축액
블러드오렌지 농축주스 99.98%
(블러드오렌지 100%)

과일 통조림

CANNED FRUITS



아마레나 체리
1kg



다크 스위트 체리
425g

과일 필



FRUITS PEELS



캔디 오렌지필
1kg / 10kg



캔디 믹스드필
1kg / 10kg
(오렌지필, 레몬필, 파파야, 유자필)



캔디 레몬필
1kg / 10kg

과일잼 / 필링



FRUITS JAM/FILLING

5.2KG



오렌지 마말레이드
5.2kg



씨없는 산딸기잼
5.2kg



산딸기잼
5.2kg



딸기잼
5.2kg



살구잼
5.2kg

03



유제품

DAIRY

크림치즈

버터

크림

마스카포네

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 선별된 목장에서 풀만 먹인 (겨울에는 건조) 소로부터 48시간 이내 집유한 원유 사용을 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



끼리 크림치즈

1kg / 10kg

유통기간: 9개월

베이커리에서 사용할 수 있는 블록타입의 크림치즈입니다.
 응고제를 사용하지 않아 부드럽고, 방목형 농장의 원유를 사용해 크림의 신선한 맛이 풍부하게 살아 있습니다.

스프레드/필링

CREAM CHEESE

유통기간 9개월



끼리 크림치즈 필링

1kg

유통기간 3개월

끼리 크림치즈가 40% 이상 함유되어 있어 부드러운
 텍스처와 깊은 풍미를 그대로 맞출 수 있습니다.



브리델 Bridel

150년 역사와 전통의 프랑스 기업으로 프랑스 원유로 만들어지는 고품질의 다양한 유제품으로 유명합니다. 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 프로페셔널 버터 10kg

냉동 24개월

브리델 버터 10kg 대용량 제품입니다.
유지방 82%의 무염버터로 대용량 작업이 필요한
업장에서 편리하게 사용하실 수 있습니다.

버터

BUTTER



브리델 버터롤 1kg

냉동 12개월



브리델 버터시트 2kg

냉동 24개월

크림

CREAM



브리델 크림 35% 1L
유통기간 9개월



스테릴가르다 크림 36% 1L
유통기간 8개월

치즈

CHEESE



스테릴가르다 마스카포네 500g / 1kg 유통기간 9개월

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

컴파운드 버터

COMPOUND BUTTER



덴파크 버터 블랜드 10kg 유통기간 냉동 24개월

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



플래차드 버터블랜드 10kg 유통기간 냉동 24개월

플래차드 버터블랜드는 유지방 79.5%로 버터와 거의 동일한 맛과 풍미를 가지고 있으며 좋은 작업성으로 사용자에게 만족감을 주고 있습니다.

04



냉동생지 / 냉동디저트

FROZEN DOUGH / FROZEN DESSERT

페이스트리

브레드

케이크

마들레

머핀 · 베이글



정통 프랑스 베이커리의 깊은 맛

브리도(Bridor)

1988년 설립된 프랑스 기업으로 최고급 밀가루의 버터를 사용하여 제품을 생산합니다. 전 세계 특급호텔과 미술랭스타 레스토랑이 납품되고 있으며 엄격한 품질관리와 기술력을 바탕으로 전세계인이 정통 프렌치 페이스트리와 브레드를 맛볼 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 부리도 빵은 원료부터 남다른다. 제분소에서 공수한 신선한 밀가루로 충분히 발효하고 숙성을 거쳐 좋은 빵의 풍미를 갖습니다.

크로아상

CROISSANT



AOP 크로아상 70g
70g x 60개



미니 크로아상 25g
25g x 225개
25g x 160개



크로아상 40g
40g x 165개



크로아상 60g
60g x 70개



크로아상 70g
70g x 60개



크로아상 80g
80g x 60개

미니 페이스트리

MINI PASTRY



미니 애플 턴오버 40g
40g x 255개



미니 애플 따따 라피스 40g
40g x 100개



미니 빵 오 쇼콜라 28g
28g x 260개
28g x 160개



미니 빵 라 크림 40g
40g x 180개



미니 빵 오 레장 30g
30g x 260개



미니 시나몬 스월 35g
35g x 260개



미니 초콜릿 트위스트 28g
28g x 100개



미니 크랜베리 트위스트 30g
30g x 100개

오리지널 페이스트리

발효가 완료된 냉동생지. 프랑스 밀가루, 고급버터 사용

ORIGINAL PASTRY



커스터드 필드 크로아상 100g
100g x 50개



애플 청크 턴오버 105g
105g x 50개



플레인 쿠크 75g
75g x 64개



쿠크레장 85g
85g x 64개



래핑카우 치즈 라띠스 100g
100gx70개



AOP 빵 오 쇼콜라 80g
80g x 60개



빵 오 쇼콜라 75g
75g x 70개



빵 라 크림 90g
90g x 70개



빵 오 레장 110g
110g x 60개



사나몬 스월 100g
100g x 60개



메이플 피칸 90g
90g x 70개



브레즈앤롤(퀸아망) 85g
85g x 60개

오리지널 브레드 / 파베이크 제품

BREAD



빵 포송 450g
450g x 16개



빵 콩플레 330g
330g x 26개



빵 바타르 330g
330g x 20개



빵 세레알 450g
450g x 16개



바게뜨 감파뉴 280g
280g x 25개



바게뜨 280g
280g x 25개



빵오프룻 300g
300g x 30개



무화과 로프 300g
300g x 25개



무슬리 로프 280g
280g x 28개

치아바타 / 샌드위치 브레드

CIABATTA / BREAD



플레인 치아바타 140g
140g x 46개



무엘르 샌드위치 네이처 140g
140g x 46개



바게뜨 샌드위치 140g
140g x 25개



BRIDOR, UNE RECETTE
Lenôtre
 PROFESSIONNELLS

브리도(BRIDOR)와 르노트르(LENÔTRE)의 컬래버레이션으로 만든 르노트르 라인 제품은 프랑스 베이커리의 우수성을 나타내는 세련된 레시피로 호텔과 케이터링 산업에 우수한 제품을 제안합니다.

르노트르(LENÔTRE)의 마스터 베이커가 만드는 레시피는 클래식한 빵부터 풍미와 특별한 재료가 추가된 독창적인 제품에 이르기까지 다양합니다.

미니 브레드 / 파베이크 제품

MINI BREAD



까레 루스띠꼬 40g
40g x 80개



플레인 스틱 40g
40g x 150개



빵 멀티세레알 45g
45g x 60개



빵 푸제뜨 45g
45g x 50개



라이브레드 50g
(쁘띠 빵오세이클)
50g x 50개



호두&헤이즐넛롤 55g
55g x 75개



무화과롤 55g
55g x 75개



에인선트 그레이н 핀도르 50g
50g x 50개

케이크 / 페이스트리



마드모아젤 Mademoiselle Desserts

프랑스 마드모아젤사는 냉동 페이스트리와 타르트 등 냉동디저트 전문 생산 기업입니다.

CAKE / PASTRY



캐러멜필링 초콜릿 번트케이크

50g x 20개

유통기간: 12개월
냉장에서 1-2시간 해동



라즈베리 번트케이크

50g x 20개

유통기간: 12개월
냉장에서 1-2시간 해동



초콜릿칩 번트케이크

50g x 20개

유통기간: 12개월
냉장에서 1-2시간 해동



미니 초콜릿 풍당

36g x 120개

유통기간: 18개월
전자레인지 20초



팔미에

80g x 80개

· 유통기간: 12개월 · 퓨어버터
· 200°C 오븐에서 약 15분 구운 후
뒤집어서 5분 구우면 완성



파이유

75g x 84개

· 유통기간: 12개월 · 퓨어버터
· 실온에서 20~30분 해동 후 200°C 오븐에서
약 15분 구운 후 뒤집어서 5분 구우면 완성



사크리스탕

50g x 60개

· 유통기간: 12개월 · 퓨어버터
· 200°C 오븐에서 약 15분 구우면 완성

크레페 / 팬케이크



르몽드 크레페 Le Monde Des Crepes

CREPE / PANCAKE



스윗 홈스타일 크레페 25cm

40g x 6개 x 10pack

· 유통기간: 18개월
· 해동방법: 실온에서 1시간



팬케이크 9cm

25g x 80개

· 유통기간: 18개월
· 해동방법: 냉장에서 1시간 혹은 전자레인지 40초

마들렌



생미셸

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

유통기간 24개월

원산지 | 프랑스

MADELEINE 45 G X 70 개



플레인 마들렌

45g x 70개

- 정통 마들렌 레시피
- 퓨어버터
- 자연방사란
- 190℃ 오븐에서 약 6분 구워서 완성



시트러스 마들렌

45g x 70개

- 당절임 감귤 11% 함유
- 천연오렌지, 감귤향
- 자연방사 / 벌꿀 첨가
- 190℃ 오븐에서 약 6분 구워서 완성



바닐라&크림 마들렌

45g x 70개

- 크림(우유) 함유
- 천연 바닐라향, 바닐라 파우더 함유
- 자연방사란 / 벌꿀 첨가
- 190℃ 오븐에서 약 6분 구워서 완성



트리플 초코 마들렌

56g x 64개

- 퓨어버터
- 다크 초콜릿 필링 / 다크 초콜릿 칩
- 초콜릿 도우
- 190℃ 오븐에서 약 6분 구워서 완성



쁘띠 플레인 마들렌

18g x 140개

- 퓨어버터
- 자연방사란 / 벌꿀 첨가
- 190℃ 오븐에서 약 4분 30초 구워서 완성



쁘띠 초코칩 마들렌

18g x 140개

- 퓨어버터
- 다크 초콜릿 칩 함유
- 190℃ 오븐에서 약 4분30초 구워서 완성



피낭시에

45g x 70개

- 퓨어버터 / 자연방사란
- 아몬드 가루 함유
- 190℃ 오븐에서 6분 구워서 완성



쁘띠 시트러스 마들렌

18g x 140개

- 당절임 감귤 5.5%
- 천연오렌지, 감귤향
- 190℃ 오븐에서 약 4분 30초 구워서 완성



쁘띠 바닐라&크림 마들렌

18g x 140개

- 크림(우유) 함유
- 천연 바닐라향 / 바닐라 파우더 함유
- 190℃ 오븐에서 약 4분 30초 구워서 완성



애플 케이크

60g x 7개

- 청사과 조각 22% 함유
- 190℃ 오븐에서 약 4분 구워서 완성

케이크

Traiteur de Paris

전 세계 60개국으로 수출되는 프랑스 디저트 전문 브랜드입니다. 고급 원재료를 사용해 첨가물, 보존료 없이 만들며 전문 셰프들의 손으로 완성되는 프리미엄 디저트입니다.

CAKE

유통기간 24개월



초콜릿 풍당(벌크)
100g x 20개



초콜릿 풍당
100g x 2입



솔티드 캐러멜 초콜릿 풍당(벌크)
100g x 20개



치즈케이크
85g x 2입
· 냉장에서 4시간 해동 후 섭취

- [초콜릿/캐러멜 풍당 섭취방법]
- 1) 냉동상태의 제품을 180℃ 오븐에 17분 구운 후 섭취
 - 2) 냉장에서 3~4시간 해동 후 180℃ 오븐에 8분 구운 후 섭취
 - 3) 냉장에서 2시간 해동 후 섭취
 - 4) 냉동상태의 제품을 전자레인지 750W에서 50~55초 데운 후 섭취

크림 브리오슈

CREAM BRIOCHE

유통기간 18개월



트로피지엔느
75g x 12개
· 냉장에서 3시간 해동



미니 트로피지엔느
22g x 35개
· 냉장에서 3시간 해동

머핀



르델리스 Les Delices

프리미엄 머핀, 브리오슈 제품을 생산하는 회사를 설립, 운영하고 있는 프랑스기업입니다.

유통기간 18개월

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



애플 시나몬 머핀
95g x 20개

베이글

BAGEL 113GX60개 / 박스

유통기간 18개월



오리지널 베이글 Original Bagel

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



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



플레인



어니언



아지아고 치즈
(아지아고 치즈 5.28%)



할라피노



갈릭

05



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 100여년 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 55 10kg

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



바닐라 스펀지 10kg

스폰지 시트용 프리믹스이며 스위스롤, 빅토리아 스펀지를 만들기에 적합합니다. 볼륨감이 좋고 구조력이 뛰어납니다.

건강빵 믹스

BREAD MIXES



크라프트 브레드 50 10kg

• 맥아 / 사워종 함유

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



크라프트 프리미엄 10kg

• 천연 호밀 발효종 함유



치아바타 아티잔 20 10kg

- 풍부한 기공
- 가볍고 촉촉한 조직감



스칸디나비아 믹스 10kg

- 맥아 함유
- 아마씨, 해바라기씨, 호밀 함유



글루텐&락토스 프리믹스 5kg

- 글루텐 프리
- 유당 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.



돈 Dawn

미국에서 도넛믹스로 이름을 알리기 시작해 현재는 유럽에서 프리믹스 뿐 아니라 글레이즈, 크림 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 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.



피자폰드 1kg

인스턴트 피자소스믹스 입니다.

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

머핀 믹스

MUFFIN MIX



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 1kg /5kg /10kg

'온도'와 '습도'에 강한 아이싱 슈가파우더

- 습기에 강해 생크림, 촉촉한 과일, 빙수 위에 뿌려도 쉽게 녹지 않습니다.
- 30℃ 이하에서 흰 가루 상태를 유지합니다.
- 냉동제품에도 사용 가능합니다.
- 얇게 한 번만 뿌려줘도 오랫동안 가루 상태를 유지합니다.



레베 Lebbe

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

혼당

FONDANT



혼당 73
7kg

트리몰린

TRIMOLIN



트리몰린
7kg

06



타르트 / 장식물

TARTS / DECORATIONS

타르트 셸

초콜릿 장식물

초콜릿 컵

컬스



생미셸 St. Michel

프랑스 유명 제과 브랜드인 생미셸은 1955년부터 타르트셸, 스폰지 시트 등을 생산해 전세계 제과 장인들에게 공급해오고 있습니다. 최고급 원료와 프랑스 전통 레시피로 만들어지는 타르트셸로 페이스트리 생산의 기본 준비 과정은 최소화, 간편화하면서도 셰프 자신만의 독창적인 제품을 만들수 있습니다.

타르트 셸

TARTLET SHELL



퓨어버터 스위트 미니 타들릿 4.9cm
지름 4.9cm
5.6g x 240개



퓨어버터 타들릿 8.5cm
지름 8.5cm
24g x 144개

도블라



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

DOBLA



빅토리
20 x 43mm
315개/case



데코레트
지름 30mm
375개/case



디아블로 삼각형
34 x 52mm
290개/case



미스트럴듀오
지름 9 x 40mm
868개/case



다이아몬드
지름 25 x 18mm
80개/case



팬더
43 x 37mm
90개/case



펄
지름 20mm
120개/case



초콜릿볼 핑크펄
지름 14mm
104개/case



스노우볼
지름 30mm
40개/case



데이지
20 x 20mm
140개/case



트위스터 다크/화이트
지름 5 x 37mm
3,150개/case



필터 스퀘어 다크
40 x 40mm
150개/case



파나텔라 다크미니
길이 45mm
310개/case



파나텔라 레트로
길이 200mm
110개/case

초콜릿 컵

CHOCOLATE CUP



미니컵
210개/box



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



할로윈, 크리스마스 등 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

07



견과 가공품 / 첨가물

NUT PRODUCTS / ADDITIVES

헤이즐넛

체스트넛

아몬드

피스타치오

마지판

스프레드

젤라틴

크런치

커피

바닐라

헤이즐넛

HAZELNUT



빠떼 드 노아제트
5kg

헤이즐넛	100%
------	------



프랄린 노아제트
5kg

헤이즐넛	50%
설탕	49%



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, 몰딩 작업 시 기름이 적게 배어 나옴,
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 사용됩니다.



SCYAVURU
STORIE DI GUSTI E SAPORI DI SICILIA

샤부루(SCYAVURU)는 이탈리아 시칠리아의 남부에 위치하고 있으며 지역의 전통을 지키고 이어받는 제품을 생산합니다. 스프레드 크림에 적합한 원재료 선별부터 제품 생산, 판매에 이르기까지 모든 단계를 관리하며 페이스트리 및 케이터링 분야를 위한 다양한 제품을 생산합니다.

스프레드

SPREAD



피스타치오
200g/3kg



커피
200g/3kg



코코넛
200g/3kg



레몬
200g/3kg



오렌지
200g/3kg



망고
200g/3kg



스페큘로스 비스킷
200g/3kg



솔리드 캐러멜
200g/3kg



시나몬
200g/3kg

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



크런치 쿠키
1kg

커피

COFFEE



커피 플레이버
1L



트라블릿 커피 엑스트랙트
1L

바닐라

VANILLA



버번 바닐라빈
200g

08



JW디저트

JW DESSERT

케이크

까눌레

단팥빵

마카롱

크림치즈 찰떡

밀피유

에그타르트

JW DESSERT

JW디저트는 제원인터내쇼날이 수입하는 고급 커버춰 초콜릿, 버터, 유크림, 치즈, 바닐라 빈 등을 사용해 만든 프리미엄 디저트 라인입니다. 현재 케이크, 까눌레, 마카롱, 밀푼유 등 유럽식 디저트와 크림치즈찰떡, 단팥빵 같이 친숙한 디저트제품도 구비하고 있습니다.

JW디저트는 앞으로도 발 빠르게 변화하는 디저트 트렌드와 고객의 니즈에 맞춰 더욱 다양한 제품을 선보일 예정입니다.



케이크

JW DESSERT

유통기한 냉동 9개월

CAKE



자허토르테
100g x 5조각
실온해동 2시간



벨지안 초코 케이크
125g x 5조각
실온해동 2시간



라이스 치즈 케이크
200g x 9조각
실온해동 2시간



딸기 생크림 케이크
95g x 5조각
실온해동 2시간

까눌레

유통기한 냉동 9개월

CANELÉ



바닐라 까눌레
55g x 24개



얼그레이 까눌레
55g x 24개



초코 까눌레
55g x 24개



녹차 까눌레
55g x 24개

베이킹 방법 : 컨벡션 오븐 180°C에서 3분 굽기

단팥빵 (생지)

유통기한 냉동 9개월

SWEET RED BEAN BREAD



단팥빵
150g x 60개



크림치즈 단팥빵
180g x 60개



크림치즈빵
140g x 60개

발효 : 온도 35°C / 습도80% 에서 1시간 30분 발효
컨벡션 : 160°C 에서 16분 굽기
데크 : 185°C(윗불) / 170°C(아랫불), 12분 굽기

JW마카롱

유통기한 냉동12개월

MACARON 20G X 30개입/1팩

해동방법 : 실온 30분 혹은 냉장 1시간



라즈베리
20g



딸기
20g



레몬
20g



바닐라
20g



크림치즈
20g



초콜릿
20g



피스타치오
20g

JW마카롱

유통기간 : 냉동12개월

MACARON 30G X 10개입/1팩

해동방법 : 실온 30분 혹은 냉장 1시간



라즈베리
30g



딸기
30g



레몬
30g



바닐라
30g



크림치즈
30g



초콜릿
30g



피스타치오
30g

끼리 크림치즈 케이크



유통기한 냉동 9개월

CREAM CHEESE CAKE



수플레 치즈케이크 (8조각)
520g
섭취방법 : 냉장해동 1시간



블루베리 치즈케이크 (8조각)
520g
섭취방법 : 냉장해동 1시간

끼리 크림치즈 찰떡

유통기한 냉동 9개월

CREAM CHEESE MOCHI



블루베리 크림치즈 찰떡
60g x 20입
섭취방법 : 냉장해동 30분



스트로베리 크림치즈 찰떡
60g x 20입
섭취방법 : 냉장해동 30분



베이킹 치즈케이크 찰떡
60g x 20입
섭취방법 : 냉장해동 30분

크림치즈 찰떡

유통기한 냉동 9개월

CREAM CHEESE MOCHI



우유 품은 팔 크림떡
60g x 9개
섭취방법 : 실온해동 20~30분



말차 품은 팔 크림떡
60g x 9개
섭취방법 : 실온해동 20~30분



블루베리 품은 요거트 크림떡
60g x 9개
섭취방법 : 실온해동 20~30분



치즈 품은 딸기 크림떡
60g x 9개
섭취방법 : 실온해동 20~30분

끼리 스틱 치즈케이크

유통기한 냉동 9개월

STICK CHEESE CAKE



플레인 스틱 치즈케익
50g x 8개

섭취방법 : 냉장해동 1시간 혹은 실온해동 20분



쿠키앤크림 스틱 치즈케익
50g x 8개

섭취방법 : 냉장해동 1시간 혹은 실온해동 20분

초콜릿 스틱/ 밀피유

유통기한 냉동 9개월

CHOCOLATE STICK / MILLE-FEUILLE



초콜릿 스틱 케이크
100g x 9개
냉장해동 1시간



밀피유
140g x 10개
냉장해동 1시간30분

에그타르트

유통기한 냉동 6개월

EGG TART



에그타르트
47g x 6입 x 8팩 / box

섭취방법 : 오븐에 굽는 방법을 추천합니다.

- 1) 160°C 오븐 8분 굽는다.
- 2) 실온해동 2시간

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.

최고의 재료가 최고의 레시피입니다.

- 1986 제원통상으로 회사 설립
- 1991 주식회사 제원인터내셔널로 법인화
- 1993 제과기술연수 최초 유럽파견
- 2002 납세자의 날, 부총리겸 재정경제부장관 표창
- 2008 경기도 광주시 무갑리 자재창고 준공
- 2011 본사 이전(강남구 논현동)
- 2013 제12회 서울 카페쇼 참가
- 2014 월드초콜릿마스터스2014 한국예선전 주관
- 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
- 2019. 10 칼리바우트 루비초콜릿 런칭
- 2021. 11 카카오바리 홀프룻 초콜릿 런칭
- 2022. 01 제8회 월드초콜릿마스터스 국가대표 선발전 주관
- 2023. 03 칼리바우트 NXT 비건초콜릿 런칭

JEWON

INTERNATIONAL

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