

PRODUCT GUIDE

we make difference

SIB

www.sib.kr

좋은 상품을 저렴한 가격에 공급하는 것이
기업의 궁극적 사회 기여라고 저희 선인은 믿습니다. 더욱 노력하겠습니다.

We believe the mission of enterprise would be the contribution to
their community through Supplying the better products with the better price.



Contents

02 Ready Meal

간편식/밀키트/반조리 식품군

12
햄, 베이컨

14
아보카도, 냉동 반건조 과일

16
올리브 오일&발사믹
허브오일

18
냉동 야채

25
토마토, 양파 가공품
수비드 통조림

28
다레갈 허브/샐러드 드레싱
냉동차이브

30
코인트로, 리퀴

32 Cheese

크래커&치즈/치즈플래터/치즈

42
소스&스프레드

47
이지마요

48
아이스크림용 안정제
소도구류

50
저탄산 음료/음료 제조용 믹스

52
구운 후 냉동한 빵

54
냉동 생지/냉동 플랫브레드

57 Chocolate

초콜릿/코코아/장식물

70
버터/휘핑크림/유제품

80
살균 냉동 난황/냉동 살균 난백

81
밤,오렌지가공품

82 Fruit product

퓨레/I.Q.F 냉동과일
여름 딸기/시트러스류

90 Resin&Filling

레진/필링류

99
프랄린 로즈/레몬 커드
크림파티시에 (커스타드크림)

100
프리믹스/토팅

107
당류

110
이스트 및 개량제
유기농 밀가루

114
바닐라/커피&코코아

116
농산물 가공품

118
천연 분말류/맛을 내는 원료

120
제빵 개량제/광택제
기타/너겟류

125 Larose noire

구운타르트
프랑스 마카롱/에클레어/슈슈

136 Zini pasta

냉동파스타
포카치아 드 레코





Ready Meal

간편식 / 밀키트 / 반조리 식품군



Ready to Heat 냉동 포션 스프

Frozen soup portion

유통기간: 냉동보관
포장단위: 180~200g(개당 약 6g~7g)

장점

1. 야채 함량이 40% 이상입니다.
2. 빨리 녹습니다.
3. gourmet(고메)의 맛, 품질 보장 드립니다.
4. 건더기가 충분히 들어 있습니다.
5. 1인분(약200g)씩 포장되었습니다.



스프 희석
사용 방법



최첨단 설비로 **30초**만에 **-50℃**로 동결해
신선하고 **초직감**이 살아있습니다.

사용 방법

전자렌지 사용

- ① 봉지에 구멍을 낸후 전자렌지에 4분 조리
- ② 스프 그릇에 담아 전자렌지에 4분 조리

희석 사용

가격이 높거나 맛이 강할 경우 희석 사용하세요

냉동 포션 스프 종류



옥수수 스프

Corn
옥수수, 절단양파,
가공유크림(프랑스산)



완두콩 스프

Green pea
완두콩, 샐롯, 그뤼에르,
가공유크림(프랑스산),



호박 스프

Pumpkin
구운 단호박 퓨레,
마스카포네 치즈, 양파
가공유크림(프랑스산)



프렌치 양파 스프

Onion
절단양파, 가공버터,
발사믹크림



크램차우더 스프

Clam chowder
가리비관자, 감자,
파, 대파, 가공버터
가공유크림(프랑스산)



버섯 스프

Mushroom
양송이, 트러플오일,
우유, 샐롯,
가공유크림(프랑스산)



감자 스프

Potato
감자37%, 가공, 베이컨
유크림(프랑스산),



캐롯&토마토스프

Carrot&Tomato
조미당근채20%, 웨어드
토마토18%, 절단 양파



토마토 스프

Tomato
토마토 홀48%,
농축토마토(2%), 양파,
레몬 글라스

테소레티

Tesoretti

이태리 직수입 바게트 과자.
72시간 동안 저온 발효 구운 바게트
포장단위: 150g 221AL006
유통기간: 실온 1년



펍 페스츰리 크로통



포장단위: 180개(개당 5g)
길이 61~65mm

스프볼 (빠네볼)



플레인 스프볼

포장단위: 6개/박스
(개당 150g)



오징어 먹물 스프볼

포장단위: 6개/박스
(개당 150g)

자매품



빠네 스프 만드는 방법

- ① 빠네빵을 상온에서 15분 해동 후 180℃에서 10분간 구워준다.
- ② 빠네빵 두경부분을 절단한뒤 속을 파낸다.
- ③ 데워진 스프를 빵에 부어 서빙한다.

Ready to Heat

프랑스와 일본풍의 퓨전 브런치 대용식

푸아그라크림 죽

Foie gras rice porridge

포장단위: 1kg 171DP199

유통기간: 냉동 1년

사용방법

200g 당 전자렌지 5분 가열



푸아그라 죽
레시피



적용예



푸아그라죽&화권(꽃빵)



푸아그라죽&모닝빵



푸아그라죽&샌드위치



푸아그라죽&샐러드

Ready to Heat 냉동 그라탕



냉동 그라탕 사용 방법

짬팩이 기본이며,
트레이는
주문 생산됩니다.



즉석에서 삶은 느낌의 마카로니와 리얼 치즈로 고품질의 퀄리티를 구현한 제품입니다. ※포장타입: 트레이



치폴레 감자 소시지 치즈 그라탕

Chipotle shakshuka potato gratin

미니 감자와 소시지를 매콤한 치폴레
토마토 소스에 비벼먹는 간편식
포장단위: 277g

사용방법

짬팩: 전자렌지 4분 30초

트레이: 표시선까지 개봉 후 전자렌지 5분



고구마 그라탕

Sweet potato gratin

고구마와 옥수수에 부드러운
크림치즈 소스를 곁들인 간편식
포장단위: 235g

사용방법

짬팩: 전자렌지 4분

트레이: 표시선까지 개봉 후 전자렌지 4분



베이컨 크림 치즈 뇨끼

Bacon cream

이태리 뇨끼에 베이컨 파슬리
크림 소스를 곁들인 간편식
포장단위: 202g

사용방법

짬팩: 전자렌지 3분 30초

트레이: 표시선까지 개봉 후 전자렌지 4분



까르보나라 감자 그라탕

Carbonara potato gratin

알감자, 양송이 버섯을
까르보나라 소스에 비벼먹는 간편식
포장단위: 256g

사용방법

짬팩: 전자렌지 5분

트레이: 표시선까지 개봉 후 전자렌지 5분



볼로니즈 푸실리 그라탕

Bolonese fusilli gratin

양송이, 치즈, 푸실리에
볼로니즈 라구 소스를 곁들인 간편식
포장단위: 240g

사용방법

짬팩: 전자렌지 4분 30초

트레이: 표시선까지 개봉 후 전자렌지 4분 30초



타코야끼 그라탕

Takoyaki gratin

일본 대표 간식 타코야끼에 토마토
고추장 소스를 곁들인 그라탕 퓨전 간식
포장단위: 285g

사용방법

짬팩: 전자렌지 5분

트레이: 표시선까지 개봉 후 전자렌지 6분

Ready to Heat 냉동 맥앤치즈

즉석에서 삶은 느낌의 마카로니와 리얼치즈로 고품질을 구현한 제품입니다. ※포장타입: 트레이

사용방법

① 용기 가장자리 표시선까지 개봉 후

전자레인지 3분 가열

※사용하는 전자레인지에 따라 가열 시간 상이

② 동봉된 포크로 잘 비벼 취식



맥&체다 치즈

Mac&Cheese

영국산 리얼 체다를 적용한 고품질 제품
포장단위: 180g / 유통기간: 냉동 1년



맥&소시지&치즈

Mac&Ham&Cheese

오스트리아 정통 비너 소시지와
체다, 그라나치즈의 조화
포장단위: 180g / 유통기간: 냉동 1년



맥&모네이 소스

Mac&Mornay

스위스 DOP 그뤼에르와 베사멜로 만든
모네이소스를 얹은 미국서 가장 잘 팔리는 맥앤치즈
포장단위: 180g / 유통기간: 냉동 1년

Ready to Bake

빠떼 케익 냉동 생지

Pâté Cake

프랑스에서 Cake Sale로 불리우는 Savory 케이크
빠떼와 유사한 페이스티한 조직으로 빠떼케이크란 닉네임으로 부릅니다.



시금치 빠떼

Spinach pâté cake

맛과 향이 살아있는 어린 시금치와 크림치즈의 부드러움이
조화로운 빠떼

베이킹 전후 중량: 120g → 105~108g

포장단위: 12개

유통기간: 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분



네기 빠떼

Leek pâté cake

구운 대파와 새우의 담백한 맛이 어우러진 빠떼

베이킹 전후 중량: 120g → 105~108g

포장단위: 12개

유통기간: 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분



옥수수 빠떼

Sweet corn pâté cake

톡톡 씹히는 옥수수와 치즈의 진한 풍미가 특징인 빠떼

베이킹 전후 중량: 120g → 105~108g

포장단위: 12개

유통기간: 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분



양파 빠떼

Onion pâté cake

진한 양파의 맛과 베이컨, 신선한 프렌치 야채가 어우러진 빠떼

베이킹 전후 중량: 120g → 105~108g

포장단위: 12개

유통기간: 냉동 1년

사용방법

해동없이 컨벡션 175℃ 28분

Ready to Bake

키쉬 냉동 생지

Frozen quiche



※샐러드류를 곁들여 브런치 메뉴로 즐기실 수 있습니다.

굽기 전



구운 후



시금치 갈릭 크림치즈 키쉬

Creamy spinach garlic quiche

프랑스산 여린잎 시금치의 부드러움과 크림치즈의 치즈향이 조화로운 키쉬입니다.

베이킹 전후 중량: 106g → 103g

포장단위: 12개 / 유통기간: 냉동 1년

사용 방법

컨벡션오븐: 170℃에서 20분 조리

에어프라이어: 160℃에서 20분 조리



어니언 체다 치즈 키쉬

Onion cheddar cheese quiche

영국산의 진한 체다치즈와 카라멜화 된 양파의 깊은 맛이 밸런스를 이루는 특징의 키쉬입니다.

베이킹 전후 중량: 104g → 103g

포장단위: 12개 / 유통기간: 냉동 1년

사용 방법

컨벡션오븐: 170℃에서 20분 조리

에어프라이어: 160℃에서 20분 조리



고르곤 졸라 갈릭 베이컨 키쉬

Gorgonzola garlic bacon quiche

이탈리아 DOP 고르곤졸라와 스페인산 마늘의 강렬한 조화가 특징인 키쉬입니다.

베이킹 전후 중량: 113g → 110g

포장단위: 12개 / 유통기간: 냉동 1년

사용 방법

컨벡션오븐: 170℃에서 15분 조리

에어프라이어: 160℃에서 15분 조리



크림치즈 불고기 키쉬

Korean BBQ quiche

크림치즈의 부드러운 유평미와 불고기의 짭조름한 간장맛이 익숙한듯 새로운맛을 선보입니다.

베이킹 전후 중량: 107g → 102g

포장단위: 12개 / 유통기간: 냉동 1년

사용 방법

컨벡션오븐: 170℃에서 20분 조리

에어프라이어: 160℃에서 20분 조리

Ready to Bake

냉동생지 타르트

Frozen tart

호두파이

Walnut pie



호두타르트
굽는방법

냉동상태에서 바로 구워서 사용하는 호두파이 냉동 생지
포장단위 : 12개 / 보관조건 : 냉동

사용 방법

175℃에서 25분

※온도가 올라가면 내용물이 흐를 수 있으니,
보관 중 뒤집거나 세우지마세요



굽기 전



구운 후



아몬드크림파이

Amonde cream pie

기본적인 프렌치 타입의 아몬드 크림이 충전되어 있는 제품
사과, 배등을 슬라이스해 올려 구우면 프렌치식 애플 파이를
만들 수 있는 냉동 생지

베이킹 전후 중량 : 42g → 38g

포장단위 : 12개 / 유통기간 : 냉동 1년

사용 방법

165℃에서 30분

굽기 전



구운 후(애플파이 적용)



에그타르트

Egg tart



바삭한 페스츰리셸에 부드러운 포르투갈식 에그 필링이 들어 있는 제품

베이킹 전후 중량 : 50g → 44g

포장단위 : 12개 / 보관조건 : 냉동

사용 방법

150℃에서 40분

크림치즈 타르트

Creamcheese tart



크림치즈의 부드러운 유품미를 느낄수 있는 냉동 타르트

베이킹 전후 중량 : 53g → 48g

포장단위 : 12개 / 보관조건 : 냉동

사용 방법

200℃에서 10분

Ready to Bake

냉동생지 디저트

Frozen dough



퐁당 쇼콜라

Fondant chocolate

냉동 상태에서 바로 오븐에 구워
초코렛이 충분히 흘러 나오는 냉동 생지
포장단위 : 70g, 100g
보관조건 : 냉동

종류

초코, 녹차, 레드벨벳, 코코넛, 커피, 화이트 초코

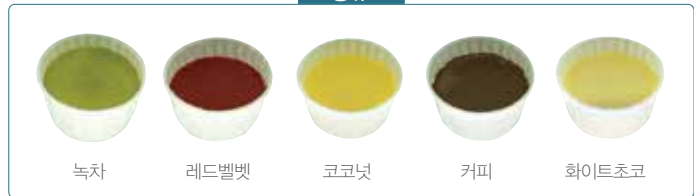
사용 방법

180℃에서 18분 조리

자세한 메뉴얼은
QR코드를
확인해 주세요



종류



녹차

레드벨벳

코코넛

커피

화이트초코



고구마 와플냉동생지

Sweet potato waffle dough

쫄득한 식감의 고구마 와플용 생지
포장단위 : 1kg **177DP107**



고구마 와플
사용 방법



고구마 와플
응용



냉동스콘믹스

Frozen scones dough

정통 영국식 배합 제품
냉동스콘 생지로 원하는 모양으로
성형하여 베이킹하는 제품
포장단위 : 2.5kg
(20mm정방향 다이스)
보관조건 : 냉동

사용 방법

180℃에서 18분 조리



냉동 머핀

Frozen muffin

냉동된 상태로 바로 구울 수 있는 머핀으로
일반 머핀에 비해 충전물이 풍부합니다.
포장단위 : 30g/개
유통기간 : 냉동 6개월

종류

세이보리, 초코, 베리, 피스타치오, 애플시나몬,
카라멜, 바닐라 치아씨드 월넛, 당근&건포도

사용 방법

200℃에서 20분 조리



베이크도넛 생지

Bake donut

냉동반죽, 와플틀같은 형태의 전기프레스에 굽는 케익도넛
튀기지 않은 건강 지향의 제품입니다.

종류 : 바닐라 **151DP110**, 초코 **151DP216**

포장단위 : 1kg

Ready to Eat 상온타르트 Tart

상온에 3주 이상 전시 판매가 가능
취급이 용이하며 로스가 적으며, 적절한 톱핑을 올려 다양성을 주실 수 있는 제품
포장단위 : 24개x3pack/box
유통기간 : 냉장 12개월



상온타르트 15종



서프라이즈 라즈베리



블루베리



망고



오렌지



참깨



검은깨



마스카포노사



카푸치노



피스타치오



호두



땅콩



아몬드



헤이즐넛&아몬드



화이트 쿠키



코코넛

Ready to fill

반제품 쉘



모나카 피

Monaca shell

ø 68mm 입에서 와르르 무너지는 식감은 비교할 수 없습니다. 아이스크림 모나카 제조시 주문 후 샌드하시면 바삭한 모나카의 조직감을 느끼실 수 있습니다.

포장단위 : 34g(20개)x4pack **111DP762**

유통기간: 실온 1년



Baked



속이 빈 쿠키슈

Baked

포장단위 : 20개/박스 **211DP667**

유통기간: 냉동 6개월

사용방법

- ① 내용물 40g을 넣고 냉동고에서 2시간 냉동 보관 후 판매
- ② 내용물 40g을 넣고 냉장고에서 2시간 냉장 후 냉장 보관하여 판매



from **SPAIN**



불오방 70mm

포장단위 : 90개/박스

221MA002



미니불오방 36mm

포장단위 : 240개/박스

221MA003

사용방법

- ① 오븐에 불오방을 넣고 3~5분 가열 후 꺼내 내용물 충전 후 바로 서빙한다.
- ② 내용물 충전 후 시간이 지나면 바삭함을 잃으니, 서빙 전 다시 한번 가열 후 서빙한다.



70mm 원형 스위트 타르트

Sweet tart

사이즈 : 70mm
포장단위 : 96개/박스,
2,112g(개당 22g)



85mm 원형 세이보리 타르트

Savory tart

사이즈 : 85mm
포장단위 : 144개/박스,
2,621g(개당 18.2g)



83mm 스위트 타르트

Sweet tart

보편적으로 쓰이는
스위트 비스켓 타르트
사이즈 : 83mm
포장단위 : 144개/박스,
3,240g(개당 22.5g)



70mm 사각 스위트 타르트

Sweet tart

사이즈 : 70mm
포장단위 : 96개/박스,
3,168g(개당 33g)



햄 Ham

“이탈리아에서 원료를 들여와 직접 절단합니다.”

※ 원하시는 두께로 생산 가능합니다.

프로슈토

Prosciutto



덩어리

Loaf

포장단위: 700~1200g(불규칙), 5kg

보관조건: 냉장



슬라이스

Slice

규격: 장당 평균 13.7g(190X90)

포장단위: 총 95g / 7장(15g) **111DP490**

보관조건: 냉장



프로슈토 찹핑

Prosciutto chopping

포장단위: 500g **111DP600**

보관조건: 냉동

비너소시지

Vienna sausage



육함량 91%의 오스트리아 비엔나식 소시지

제빵 성형이나 핫도그용으로 최적의 제품

규격: 개당 중량 48g(18cmx1.5cm)

포장단위: 1kg **221DP706** / 유통기간: 냉동 1년

스펙코토

Speck Cotto



스펙코토 블록

Speck cotto

포장단위: 1.9kg~2.2kg(불규칙)

221P520

보관조건: 냉장



스펙코토 슬라이스 블록

Speck cotto slice block

스펙코토 소형 블록으로 사용량이 적은 업소에서 직접 슬라이스하여 사용하기 좋고, 절단 자투리를 이용하여 만들어 가격이 저렴합니다.

규격: 19cmx10cm(±3cm)불규칙

두께: 0.8mm(±1mm)

포장단위: 200g~400g(불규칙) 111DP742

유통기간: 냉장 1개월



스펙코토 슬라이스

Speck cotto slice

선인 자체적으로 슬라이스한 제품 원하는 두께/포장단위로 주문 생산 가능

샌드위치 사용시 씹는 식감이 뛰어나

규격: 19cmx10cm(±3cm)불규칙

두께: 0.8mm(±1mm)

포장단위: 400g(20g(±2g)x20ea) 111DP737

유통기간: 냉장 1개월

페코리노 사르데니아

Pecorino



이태리의 섬 사르데니아의 남서부 Campidano 지방의 작은 농장에서 만들어진 양의 우유로 만들어진 치즈. 중간 정도의 숙성으로 강하지는 않으나 오래가는 지속성의 치즈 맛을 발현합니다. 가장 중요한 특징은 짜지 않아 각종 요리에 적용하기 좋습니다.

포장단위: 350~400g/약 3.2kg / 유통기간: 냉장 195일

관찰레

Guanciale



베이컨과 차별화된 맛을 가진 관찰레

이탈리안 돼지 볼살 건식염지 숙성육으로 팬후라이, 소테 용도, 파스타 또는 볶음요리시 놀라운 풍미를 제공합니다.

포장단위: 1kg~1.3kg(불규칙) 221P519

유통기간: 냉장 6개월

샐러드용 구운 리얼 베이컨칩

Bacon chip



100% 가열하여 기름을 뺀 제품으로 크런치하여 샐러드용으로 최적화된 제품입니다.

포장단위: 500gx12개/박스 111DP514, 10kg 111DP540

보관조건: 상온

※구운 제품이니 재가열 하지 마세요.

리얼 베이컨을 구워 지방 30% 감소된 제품입니다.

반건조 베이컨 칩

Semi candied bacon chip



식빵 베이컨 비교



반건조베이컨



일반베이컨

기름흡수율



반건조베이컨



일반베이컨

50%만 가열하여 기름을 뺀 제품으로 베이킹시 기름이 베어나오지 않고 향이 뛰어나며 보임성이 좋습니다.

포장단위: 1.5kg 211M0027

유통기간: 냉동 1년

아보카도

Avocado

최적 숙성된 아보카도로 항상 일정한 숙성도의 제품



냉동 아보카도 다이스

Frozen avocado dice

사이즈: 약 15mm

포장단위: 1kg 221CL006

유통기간: 냉동 24개월



냉동 아보카도 슬라이스

Frozen avocado slice

사이즈: 50~75mm

포장단위: 1kg 221CL005

유통기간: 냉동 24개월



냉동 아보카도 하프컷

Frozen avocado half

반절 제품으로 용도에 맞게 절단하여 사용할 수 있는 활용도가 좋은 제품입니다.

개당중량: 약 77g

포장단위: 1kg 221CL007

유통기간: 냉동 24개월

아보카도가 살아 있는 냉동 청키 구아카몰

Chunky guacamole

선인은 아보카도 입자가 살아 있는 청키 구아카몰을 만들기 위해 고민 하였습니다.
다양한 노력 끝에 Fresh한 냉동 청키 구아카몰을 만들었습니다.
그동안 만들기 힘들었던 구아카몰, 이제 쉽게 만드세요!

냉동 청키 구아카몰

Guacamole

포장단위: 250gx12개 171DP186

보관조건: 냉동



냉동
청키 구아카몰
해동 하는
2가지 방법



냉동 청키 구아카몰을
해동한다

...



수저로 가볍게 으개어
사용하세요

상온에서 2시간 해동 후 냉장보관시
약 2~3시간 사용가능 — **갈변이 빠름**

700W기준 전자렌지에 1분~1분 30초
해동 후 사용가능 — **전자렌지마다 상이함**

냉동 반건조 과일

Frozen semi dried fruit

당사 유튜브 채널
반당적 과일을 참조해 주세요



냉동 반건조 무화과

Semi dried fig

무가당

포장단위 : 500g **111DP563**, 2.5kg, 10kg

보관조건 : 냉동



반건조 미니 페퍼(지름 약 33mm)

Semi dried mini pepper

상단을 절단한 제품.

스터핑을 넣어 전체 요리로 사용하기 최적의 제품

포장단위 : 300g

유통기간 : 냉동 24개월



냉동 2/3건조 무화과

2/3 dried fig

무가당

건조도를 높여 단단해 빵용으로
적합 합니다.

포장단위 : 500g **111DP576**, 2.5kg

보관조건 : 냉동



냉동 당적 무화과

Candied fig

가당

성분 : 무화과, 설탕

당도 : 61~63brix

포장단위 : 500g, 2.5kg **111DP646**

보관조건 : 냉동



냉동 당적 무화과 다이스

Semi dried fig dice

9.6mm 무화과를 당성한 제품,

제빵시 무화과의 단맛이 요구되는 곳에
사용합니다.

무가당

포장단위 : 500g **111DP691**, 2.5kg **111DP687**

당도 : 61~63brix

유통기간 : 냉동 2년



피자용으로 사용시
끝부분이 탈 수 있으므로
QR코드를
참고해주세요

냉동 반건조 토마토

Semi dried tomato

토마토를 반건조하여

후레쉬한 식감과 조직을 살린 제품

오일에 담겨져 있지 않습니다.

포장단위 : 250g **111DP564**

1.5kg **111DP584**, 10kg **111DP617**

보관조건 : 냉동



냉동 반건조 체리토마토

Semi dried tomato

뒤집어 구우면 타지 않습니다.

포장단위 : 250g **111DP630**

1kg **111DP637**, 10kg **111DP624**

보관조건 : 냉동



냉동반건조토마토다이스

Semi dried tomato dice

토마토를 반건조하여 10mm

다이스한 제품으로 전처리 없이

배합에 사용하기 편한 제품

오일에 담겨져 있지 않습니다.

포장단위 : 1.5kg **111DP706**, 10kg **111DP682**

유통기간 : 냉동 1년

테이블용 올리브 오일 & 최고급 발사믹

Olive oil & Balsamic vinegar



모데나 PGI 발사믹식초
(비중 1.31)

Modena balsamic vinegar

포도머스트함량 70%, 최고급 발사믹식초

포장단위 : 250ml 221VA005

익스트라버진 올리브 오일

Olive oil

도자기에 담겨 아름다운 자태의 올리브 오일로 백화점등에서
5만원이상의 고가로 팔리는 제품. 주로 생산용 보다는 테이블 올리브 오일로
손님이 직접 발사믹 식초와 혼합하여 빵을 찍어먹는 용도로 테이블에 비치합니다.
포장단위 : 500ml 221DA00039 / 유통기간 : 실온 18개월



모데나 PGI 발사믹식초
(비중 1.06)

Modena balsamic vinegar

포도머스트 함량 20%

포장단위 : 3L 221VA004



모데나 화이트 와인식초

Modena white balsamic
vinegar

가성비 최고의 제품

포장단위 : 3L



사바

Saba

포도머스트 100%

포장단위 : 5L

221VA003



발사믹식초 리덕션(글레이즈)

Glaze

무설탕 리덕션

성분 : 포도머스트 45%, 증점제

발사믹식초(비중1.06) 40%, 물

포장단위 : 500ml, 5L

100% 천연 허브오일

Herb oil

종류 : 바질, 마늘, 타라곤, 트러플, 치포틀레, 청양고추
포장단위 : 250ml, 1kg (바질, 마늘, 타라곤)

※스프레이용 저점도의 제품 주문 생산 가능합니다.



“올리브 오일과 혼합하여 빵을 찍어 먹거나
요리의 글레이즈로 사용합니다.”



치포틀레오일
Chipotle



청양고추오일
Cheongyang
Pepper

‘무안농협’과 함께
만들었습니다.



바질오일
Basil



마늘오일
Garlic



트러플오일
Truffle
*스프레이 가능



미닛 야채

Minute vegetable



“신선한 야채보다 더 신선한 냉동야채!”

봉듀엘의 냉동야채는

수확에서 냉동까지  4h 이내 이루어 집니다!



동영상 보기

냉동시 1kg



해동시 1kg



“해동시 물이 나오지 않는 냉동야채!”

미닛(Minute) 야채란?

- 1— 봉듀엘의 **특허기술**입니다.
- 2— 냉동야채 1kg을 해동시켜, **100%(1kg)의 야채**를 얻습니다.
해동과정 중 수분이 나오지 않습니다.
- 3— 야채의 색과 맛, 조직이 신선한 야채와 같습니다.
- 4— 비타민 등 영양소 파괴가 최소화 되었습니다.
- 5— **미생물적으로 안전**합니다. 해동 후 **냉장고에서 3일** 동안 사용이 가능합니다.
- 6— 이미 익혀서 나온 제품으로 재가열 **시간을 절약**해 효과적입니다.
- 7— **야채 손질이 필요없어** 간편하게 드실 수 있습니다.





쌀 대용 Trio

100% 야채로 된 쌀대용품, 저탄수화물식 제조용



렌틸콩 95% + 당근 5%
유통기간: 실온 12개월

페피트

Pepites

밀가루가 들어 있지 않는 100% 야채로 만든 쌀모양의 파스타

종류: 병아리콩 & 옥수수, 완두콩 & 호박, 렌틸 & 당근

포장단위: 1kg

사용방법

소금을 넣어 끓인 물에 8~12분 조리, 찬물로 헹궈주세요



컬리플라워라이스

Cauliflower rice

100% 컬리플라워

컬리플라워 술 부분만을 털어서 모은 제품

용도: 볶음밥, 리조또, 그라탕 등 저 탄수화물식에 사용

포장단위: 400g

유통기간: 냉동 24개월



당근 라이스

Carrot rice

100%당근

당근을 작게 다이스한 상태입니다.

포장단위: 400g

유통기간: 냉동 24개월



미닛 야채

상시 재고 운영 품목

※2021년 상반기 현재 기준



완두콩

Garden peas

포장단위: 1kg **221BO010**

지름: 5~10mm

원산지: 프랑스



깍지콩

Cut flat beans

포장단위: 1kg **221BO009**

원산지: 프랑스



줄기콩

Extra fine green beans

포장단위: 1kg **221BO007**

원산지: 프랑스



컬리플라워

Cauliflower

브랜칭한 제품으로 아삭함이 살아있습니다.

지름: 15~60mm

포장단위: 2.5kg **221BO044**

유통기간: 냉동 24개월



브로콜리

Broccoli

크기: 40~60mm

포장단위: 1kg **221BO012**

원산지: 포르투갈



미니 양배추

Brussel sprouts

크기: 22~26mm

포장단위: 1kg **221BO006**

원산지: 프랑스



베이비 당근

Extra fine baby carrots

포장단위: 1kg **221BO005**

원산지: 프랑스



크기가 일정하지 않은 이유는 될까요?



초당 옥수수

슈퍼 스위트콘(10brix)

Super sweet corn kernels

자연상태의 뛰어난 단맛.

감미료 무첨가

포장단위: 2.5kg **221BO024**

원산지: 프랑스

혼합야채 3종! “사용 목적에 따라 골라 쓰세요!”



지중해풍 혼합야채

World mix mediterranea

팬 프라이한 야채로 구성되어 맛이 좋으며, 절단 크기가 커 가열 없이 냉동 상태로 바로 사용 합니다.

용도: 피자, 샌드위치, 라따뚜이 등 볶음 요리

성분: 피망 15%, 가지 42.5%, 호박 42.5%

포장단위: 2.5kg **221BO008**

원산지: 프랑스



프렌치 스타일 혼합 야채

French style mix

용도: 탕수육, 샐러드, 볶음밥

성분: 당근 35%, 완두콩 23%,

강낭콩 13%, 그린빈 14%, 순무 13%

포장단위: 2.5kg **221BO023**

원산지: 프랑스



푸알레 루스티크

Poelee rustique

용도: 브렌치, 도시락 및 각종 가니쉬

성분: 당근 35%, 그린빈 30%,

감자 26.5%, 양파 8.5%

포장단위: 2.5kg **221BO031**

원산지: 프랑스

야채 가공품



그릴에 구운 절단 옥수수

Half roasted ears of corn supersweet

감미료를 넣지 않아도 감미가
일반 옥수수의 3배가 되는
Supersweet 종자입니다.

포장단위: 1kg(8개) **221BO011**

원산지: 포르투갈



파리지앵 감자

Parisian potatoes

포장단위: 1kg **221BO022**, 2.5kg

크기: 평균 16~24g



에다마메

Edamame

중국산 에다마메와는 차별화된

제품으로 빈 콩이없고

크기가 일정하며 조식이 아삭합니다.

포장단위: 500g **221IP534**

유통기간: 냉동 24개월

퓨레

Purees

포션포장으로 계근없이 사용 가능합니다.

포장단위: 2.5kg

공급형태



32g 포션냉동



당근 퓨레

Carrots puree

221BO030



브로콜리 퓨레

Broccolis puree

221BO032



완두콩 퓨레

Garden peas puree

221BO028



시금치 퓨레

Spinach puree

221BO033

비가열 냉동 야채류

상시 재고 운영 품목

※2021년 상반기 현재 기준



베이비 양파

Baby onions

포장단위: 2.5kg 221BO004

크기: 18~21 mm

원산지: 프랑스



프랑스 샬롯 슬라이스

Shallots

포장단위: 1.5kg 221DA00029

10kg 221DA00027

원산지: 프랑스



아티초크 버팀 60-70

Artichoke bottoms

포장단위: 2.5kg 221BO020

원산지: 프랑스

밀퐁유 시금치

Millefeuille spinach

포장단위: 1kg(125g / 포션) 221BO013

원산지: 스페인



“어린 시금치 앞으로
부드럽고 맛이 뛰어납니다.”



특징

물이 적게 나옵니다. / 날장이 살아 있습니다. / 줄기가 가늘고 연합니다.

스페인산 마늘

Spanish garlic

포장단위: 7g 포션 / 1kg 221DA00030, 10kg 221DA00024

보관조건: 냉동

크기: 다이스 3~5mm

스페니쉬 갈릭 vs 한국 갈릭의 차이

구분	스페니쉬 갈릭	한국 갈릭
향	약함	강함
지속성	길다	짧다
주 용도	서양식 소스	한국 전통식



버섯류



지롤버섯
(냉동미니피꼬리버섯)
Golden chanterelle / Girolles
원산지: 유럽산
크기: 3cm
포장단위: 1kg **221CH003**



반건조샹트렐
Grey chanterelle
원산지: 유럽산
포장단위: 300g **151DP297**,
1kg **221CH002**
유통기간: 냉동 2년



모렐버섯
(냉동미니검은곰보버섯)
Morel mushrooms
크기: 지름 1~3cm
포장단위: 1kg **221CH004**



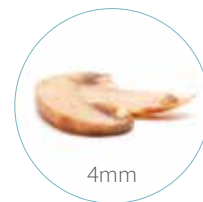
모래 제거법



포르치니
Button cep / Porcini
조각이 단단하며, 향이 뛰어납니다.
원산지: 유럽산
크기: 홀 지름 2~4cm,
다이스 3x3cm
포장단위: 1kg **221CH001**

양송이 2가지 타입

파리지앵 양송이는 천연송이가 내는 향과 맛을 냅니다.
용도에 따라 5~6mm, 4mm(피자용) 두가지 두께의 제품이 있습니다.
원산지: 프랑스



양송이 물 이수 비교



양송이 슬라이스
Champignons de paris émincés
자연송이 맛이 나는 양송이
두께: 5~6mm
포장단위: 2.5kg **221BO014**
10kg **221BO034**



양송이 썬 슬라이스
Champignons de paris émincés
두께가 얇아 피자 토핑으로
사용할때 버섯에서 물이 나오는
문제를 해소할 수 있습니다.
두께: 4mm
포장단위: 10kg **221BO041**

토마토, 양파 가공품

“프랑스 남동부 프로방스 지역은 1년 중 320일이 해가 나는 지역입니다.

여기서 재배된 **토마토는 탁월한 맛과 향**을 느끼실 수 있습니다.”



QR코드를
참조해 주세요



4,180ml



425ml

쉐어드 토마토

Chair de tomate

프로방스에서 재배된 특이한 종자의 토마토

포장단위: 425ml **221IP400** / 4,180ml **221IP401**

특징

- 선명한 붉은색(무색소)
- 탁월하게 신선한 토마토의 맛 과 향
- 산미가 없다
- 토마토 조각함유(18mm)

가공 토마토의 종류 및 브릭스 (쉐어드 토마토는 홀, 펄프 등 보다 2배의 고형분)

종류	토마토 펄프, 퓨레, 홀, 큐브	크러쉬드	쉐어드 토마토	토마토 풀리, Passata	토마토 페이스트 X2	토마토 페이스트 X3
브릭스	4	4	8	11	28	36

일반 가공 토마토와 쉐어드 토마토 색 비교

종류	미국	쉐어드 토마토
색 비교		
적용예	 굽기전 구운후	 굽기전 구운후



농축토마토페이스트

Double tomato paste

단맛이 뛰어나고 신맛이 적음

28brix 더블 토마토 페이스트

포장단위: 850ml **221IP505**

유통기간: 실온 3년



< 적용예 >



양파통조림

Canned onions

프랑스 양파를 살짝 건조 후 잘라 통조림한 제품.

가열된 양파로 재가열이 필요 없습니다.

고로케 제조시 별도의 손질이 필요 없습니다.

적용예시: 고로케, 스프, 샌드위치 등 각종 요리

포장단위: 4.1kg(고형량 94%) **221IP442**



생양파와
양파통조림 차이



수비드 통조림

Sous vide

포장단위 : 310g(고형량 265g) / 2,550g(고형량 2,110g)

수비드(Sous vide) 통조림이란?

1- 일반적인 통조림은 살균을 위해 물을 채워 넣음으로 맛과 영양소가 국물로 빠져 나가는데 비해, 수비드 통조림은 국물이 현저히 적어 **영양소 손실이 적습니다.**

2- 수비드 통조림은 일반 통조림보다 **고형량**이 높습니다.



	총중량	고형량	고형율
수비드(소)	310g	265g	86%
수비드(대)	2,550g	2,110g	83%
일반	400g	240g	60%



병아리콩

Chick peas

포장단위 : 310g **221B0001**
2,550g **221B0002**



적비트 다이스

Red beet

포장단위 : 300g **221B0015**
2,295g **221B0016**



흰 강낭콩

White beans

포장단위 : 2,750g **221B0027**



적 강낭콩

Red kidney beans

포장단위 : 310g **221B0019**
2,650g **221B0018**



렌틸콩 4kg

Lentils

식이섬유가 8%, 단백질 9%인
고식이섬유, 고단백식품
포장단위 : 800g **221B0040**, 4kg **221B0043**
유통기간: 실온 4년



완두콩

Garden peas

포장단위 : 250g



샐러리악 채

Shredded celery

포장단위 : 2,100g **221B0029**



당근 채

Shredded carrots

포장단위 : 2,000g **221B0017**



레몰라드 적용에



옥수수

Corn

태국산에 비해 겉질이 얇아
취식시 이에 끼는 현상이 적으나
가열시 형태 유지력이 떨어져 뽕필링
또는 샐러드용으로 적합합니다.
포장단위 : 250g

허브 Herb



다레갈

유럽 최대의 허브제조사인 프랑스 다레갈사의 냉동허브
냉동허브는 농장으로 부터 수확 후 4시간 이내 가공되어
생허브 보다 더욱 신선합니다.



IQF 허브



바질 Basil

포장단위 : 250g 221DA00033
10kg 221DA00002
15kg 221DA00025



파슬리 Parsley

포장단위 : 500g 221DA00014
15kg 221DA00004



로즈마리 Rosemary

포장단위 : 200g



오레가노 Oregano

포장단위 : 200g 221DA00012
12kg 221DA00005



타라곤 Tarragon

포장단위 : 200g 221DA00010
12kg 221DA00007



스피아민트 Spearmint

포장단위 : 200g 221DA00011
12kg 221DA00006



코리앤더 Coriandre

포장단위 : 200g 221DA00022



딜 Dill

포장단위 : 200g 221DA00009
15kg 221DA00008



냉동시소

IQF Green shiso

일본 갯잎이라 불리는
시소를 다레갈에서 노지 재배 후
냉동 가공한 제품
포장단위 : 50g
보관 조건 : 해동 시 금방 몽칠 수
있으니 사용 후 바로 냉동보관



건조파슬리

Dried parsley

색과 향이 뛰어난

포장단위 :

M 250g 221IP335, 10kg 221IP330

L 250g 221IP336, 8kg 221IP329



미니어처 샐러드 드레싱

Miniature salad dressing



스시 간장
Sauce Soja Salee



올리브(16%) & 발사믹
Olive(16%) & Balsamic



바질 & 발사믹
Basil & Balsamic



레몬 & 발사믹
Lemon & Balsamic



토마토 바질
Tomato Basil



헤이즐넛 라즈베리
Hazelnut Raspberry



발사믹 드레싱 미니어처

포장단위 : 15mlx100개

유통기간 : 상온 18개월



냉동차이브

Chives



차이브의 녹색부분만 절단 포장한 제품

노지 재배로 맛과 향이 뛰어납니다.

뿌림용통에 담아 각종 요리 토핑에 사용이 간편합니다.

포장단위 : 50g 221DA00041

적용예



샐러드



스프



생선구이

색상 비교



자사 차이브



일반 차이브

코인트로

Cointreau

“보이는것이 다르다고 **품질이 다르지** 않습니다.”



코인트로 60%가
불투명해지는 이유

코인트로 60%

Cointreau

일반 트리플섹보다

5배 강합니다.

포장단위: 1Lx6병/박스

211IP135

원산지: 프랑스



코인트로 40%

Cointreau 40%

일반 사각병에 들은
700ml와 동일한 품질의 제품.
제과용으로 플라스틱병에
포장되어 깨질 위험이 없고
가성비가 좋은 제품입니다.

포장단위: 500ml 221IP493

1L 221IP494

원산지: 프랑스



레미마틴 화인 샴페인 꼬냑

Fine champagne cognac

권장 사용량 : 1~3%

포장단위 : 1Lx6병/박스

211DP407

원산지 : 프랑스



샴페인 농축액

Marc de champagne

포장단위 : 1Lx6병/박스

원산지 : 프랑스



칼바도스

Calvados

노르망디 최고의 사과로
생산 되었습니다.

포장단위 : 1Lx6병/박스

원산지 : 프랑스



글렌터너 스카치 위스키 60%

Glen turner whisky

스코틀랜드 몰트 위스키의

제과용 리쿼

포장단위 : 1Lx6병/박스

211DP603



포트 샬롯 스카치 몰트 위스키

Port charlotte whisky

포장단위 : 700mlx6병/박스

211DP653

원산지 : 스코틀랜드

아일랜드



프리미엄 세인트제임스 54%

Saint james rum

일반 럼에 비해 향의 지속성이 길며
강도가 6배 정도됩니다.

포장단위 : 1Lx6병/박스 211DP405

원산지 : 프랑스



젤리파이드 몽게이럼

Mount gay gelified Rum

제과용 전용제품으로

주세를 지불하지 않아 경쟁력
있는 가격으로 공급됩니다.

포장단위 : 2L



아마레토 리쿼 60%

Amaretto

이탈리아에서 유래되어, 쓴
아몬드와 건과류의 향기가
특징입니다.

포장단위 : 1Lx6병/박스

211DP652

원산지 : 프랑스



키르쉬 45%

Kirsch

고급 프랑스산 키르쉬

포장단위 : 1Lx6병/박스

211DP406

원산지 : 프랑스



그리오틴

Griottines

유명한 체리 술로

오리지널 그리오틴입니다.

포장단위 : 1Lx6병/박스

211DP404

원산지 : 프랑스

크래커&치즈

Cracker&Cheese



크래커 메이트

Cracker mate

이탈리아산 프로슈토 5장, 천연 고다치즈 5장,
모짜렐라 치즈 5장으로 구성되어 별도의 빵이나 크래커와
결들여 든든하게 한 끼로 드실 수 있게 준비한 제품
포장단위 : 57gx36개/박스 **111DP756**
보관조건 : 냉장



브리티시 리얼 체다&이탈리안 크래커

Real cheddar & Italian cracker

이탈리아산 발효 크래커 8장(24g), 영국산 천연 체다치즈
4장이(48g) 들어 총 72g으로 구성된 제품
포장단위 : 72g **111DP720**
보관조건 : 냉장



건조슈바인햄&자연치즈 에멘탈&이탈리안 크래커

Schwein ham & Emmental cheese & Italian cracker

건조슈바인햄(6.5g) 4장, 천연 에멘탈치즈(6.5g) 4장,
이탈리안 크래커(3g)8장이 들어 있습니다.
포장단위 : 76gx36개/박스
보관조건 : 냉장

치즈 플래터

Cheese platter

유통기간: 냉동 12개월, 냉장 3개월



치즈플래터 for Sweet red wine

Cheese platter for Soft Red wine

구성: 하드치즈, 체다치즈, 에멘탈치즈, 브리치즈, 프로볼론치즈
포장단위: 245g(899Kcal)



Merlot, Beaujolais, Carmenere, Zinfandel, Grenache(멜롯, 보졸레, 까르미네르, 진판델, 그렌나쉬)류의 스위트하고 후루티한 레드와인과 어울립니다.



치즈플래터 for Dry red wine

Cheese platter for Dry Red wine

하드치즈, 체다치즈, 고다치즈, 까망베르치즈, 그뤼에르치즈
포장단위: 255g(915Kcal)



Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Malbec, Nebbiolo(까베네 쇼비뇽, 템프라리오, 말벡, 네비올로)류의 드라이 레드와인에 어울립니다.



치즈플래터 for Sweet white wine

Cheese platter for Sweet White wine

팔마산치즈, 콜비잭치즈, 고다치즈, 브리치즈, 모짜렐라치즈
포장단위: 250g(880Kcal)



Pinot Grigio, sauvignon Blanc, Riesling, Moscato, Chenin(피노그리지오, 쇼비뇽블랑, 리슬링, 모스카토, 슈빙)류의 스위트한 화이트 와인과 어울립니다.



치즈플래터 for Dry white wine

Cheese platter for Dry White wine

팔마산치즈, 체다치즈, 페퍼잭치즈, 까망베르치즈, 프로볼론치즈
포장단위: 250g (935Kcal)



Chardonnay, Pinot Gris, Chenin(샤도네이, 피노그리, 슈빙)류의 드라이 화이트 와인과 어울립니다.

“프랑스에서 맛 봤던, 생치즈의 맛!”

후레쉬 치즈 포션컵 모든 요리에 응용이 가능한 생치즈

후레쉬치즈

Fresh cheese

포장단위: 100g 111DP727

주문생산: 50g, 150g

유통기간: 냉장 3개월



QR코드를
참조해 주세요



후레쉬 치즈 적용예



테소레티 스낵딤



완두콩 스프 베린
톱핑크림



치킨딤



감자튀김 딤



불꾸미 딤



부르스케타
샌드위치 스프레드



샐러드 크림



말기베리
디저트톱핑



당근스프 크림



불족 딤핑소스



계란 샐러드



베이글 스프레드



클라푸디



스시 톱핑



나초 딤핑소스

국내생산

후레쉬모짜렐라 치즈

※냉동제품도 공급 가능합니다.
별도 문의 부탁드립니다.



보코치니

Fresh mozzarella bocconcini

수분 함량이 높아 보존성은 떨어지나 부드러운 조직으로 샐러드에 잘 어울리며,
베이킹시에도 빨리 녹고 가공 모짜렐라에 비해 스트레칭이 좋습니다.
포장단위: 150g(개당 6g) **111DP719** / 유통기간: 제조일로부터 28일

※ 국내에서 제조한 국산 제품



후레쉬 부라따 소프트

Fresh burrata

국내에서 최초로 제조한 부라따. 후레쉬 모짜렐라가
겉 표면을 둘러 싸고 있고, 스테리아텔레 치즈가 내용물로
들어간 이태리 전통 치즈. 국내에서 제조해 더욱 신선합니다.

포장단위: 60g, 125g **111DP746**

유통기간: 제조일로부터 21일

※ 국내에서 제조한 국산 제품



후레쉬 부라따
샐러드 만들기

부라따 크기 비교



미니 부라따

Mini burrata

국내 최초로 제조한 미니사이즈 부라따

포장단위: 60gx2개

유통기간: 제조일자로부터 21일

※ 국내에서 제조한 국산 제품



후레쉬 모짜렐라 카프레제 슬라이스

Fresh mozzarella caprese slice

카프레제용으로 바로 사용 가능합니다
포장단위: 370g(지름 53mm, 두께 4/8mm)
유통기간: 제조일자로부터 42일

※ 국내에서 제조한 국산 제품



카프레제
만들기



후레쉬 모짜렐라 샌드위치 슬라이스 8mm

Fresh mozzarella sandwich slice

샌드위치에 바로 사용 가능합니다
포장단위: 1kg(80x80mm, 두께 8mm) **111DP783**
유통기간: 제조일자로부터 42일

※ 국내에서 제조한 국산 제품



물에 담기지 않은 후레쉬 모짜렐라

Fresh mozzarella

물이 없는 상태로 포장되어 시간에 따른 물성 변화가 없는 제품
포장단위: 125g, 125gx3개, 25gx9개
유통기간: 제조일로부터 42일

※ 국내에서 제조한 국산 제품



물에 담기지 않은 버팔로 후레쉬 모짜렐라

Buffalo fresh mozzarella

물이 없는 상태로 공급
포장단위: 125g
유통기간: 제조일로부터 42일

※ 국내에서 제조한 국산 제품



고르곤졸라 피칸테 DOP
Gorgonzola picante DOP

포장단위 : 500g **111DP524**
유통기간 : 냉동 12개월



브리
Brie cheese

포장단위 : 125gx12개 / 박스
221UR001
유통기간 : 냉장 12개월



까망베르
Camembert cheese

포장단위 : 125gx12개 / 박스
221UR002
유통기간 : 냉장 12개월



마스카포네 풀림
비교 영상

냉동 마스카포네
Frozen mascarpone

생크림 추가 없이도 부드럽게
풀리는 마스카포네
포장단위 : 500g **221UR007**



체다 (영국산)
Cheddar cheese

포장단위 : 절단 형태 주문 생산
유통기간 : 절단 냉장 3개월



고다
Gouda cheese

포장단위 : 블록 200g, 3kg, 5kg
절단형태 주문생산
유통기간 : 블록 냉장 6개월
절단 냉장 3개월



팔마산
Parmesan cheese

포장단위 : 블록 1/8컷, 750g
절단형태 주문생산
유통기간 : 블록 냉장 6개월
절단 냉장 6개월



에멘탈
Emmental cheese

포장단위 : 블록 125g, 1.5kg, 3kg
절단형태 주문생산
유통기간 : 블록 냉장 6개월
절단 냉장 6개월



그루이에 치즈 AOP
Gruyere cheese

스위스 그루이에 AOP 제품으로 최상급
그루이에 치즈
포장단위 : 1~1.5kg **111DP510**,
200g **111DP491**
주문생산 : 가는 슈레드 1kg
유통기간 : 냉장 4주



그릭스타일치즈
Greek style cheese

우유로 만든 페타치즈염도가 2.9%로
낮으며, 내열성이 있어 가열시 형태
유지합니다.
포장단위 : 200g **111DP557**
유통기간 : 제조일자로부터 9개월



크림치즈
Cream cheese

포장단위 : 1.36kg **221IP536**
13.6kg **221IP537**
유통기간 : 냉장 12개월

프로볼론

모짜렐라 치즈를 숙성시켜 만드는 치즈로 모짜렐라와 같이 스트레칭이되며 숙성된 치즈맛을 발현합니다.
원산지 : 이탈리아



프로볼론 돌체 원형 디스크 6cm
Provolone cheese 6cm

포장단위 : 750g
원형 슬라이스 주문생산
(원형 6cmx두께 1.2mm / 냉장 3개월)
유통기간 : 냉동 12개월

프로볼론 돌체 6.4mm리 슈레드
Provolone cheese 6.4mm

포장단위 : 500g
블록 및 절단 형태 주문생산
(블록 냉장 6개월, 절단 냉장 3개월,
절단 냉동 12개월)
유통기간 : 냉장 3개월

스킨이 없는 이탈리아 하드 치즈 스틱

Italian hard cheese stick



선인의 이탈리아 하드 치즈는 껍질(약8%)이 없습니다.
포장단위 : 220g



한손에 잡히는 사이즈로
그립감이 좋습니다



일정한 크기와 두께의
꼬포를 만들 수 있습니다

울트라 씬 슈레드

Ultra Thin Shred Cheese

빵, 돈가스 등 가열된 이후 톱핑하면
치즈가 잘 녹습니다
포장단위 : 1.2kg



“치즈가 가늘어 빵을 구운 후 톱핑하여도 녹습니다.”



톱핑 직후

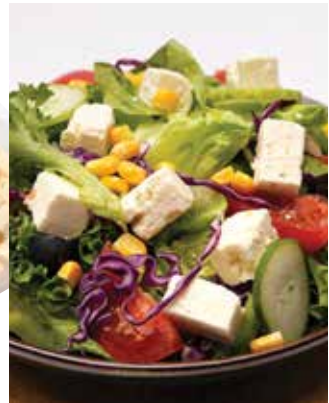


5분 경과 후

샐러드용 치즈 15mm

Cheese for salad

페타치즈와 유사한 조직으로 다이스된 상태로 공급됩니다.
포장단위 : 350g
유통기간 : 냉장 21일



이탈리안 하드 치즈 꼬포

Grana cheese copeau

“미리 잘라진 꼬포 슬라이스로 편리하게 사용하세요”



이탈리안꼬포치즈IR

불규칙한 형태
두께 : 약 0.7mm
포장단위 : 400gx4개 111DP636, 2kg 111DP695
유통기간 : 냉장 1개월, 냉동 12개월

치즈의 절단 형태



슬라이스치즈 규격



에멘탈치즈 슬라이스 예

품명	투입매수	개당 중량	제품 규격	제품중량	보관	유통기간
고다치즈 반절	50매	8.4 g	47x105x1.65	420g	냉장	3개월
고다치즈	40매	12.5g	95x105x1.2	500g	냉장	3개월
고다치즈 1.65	20매	17g	95x105x1.65	340g	냉장	3개월
에멘탈치즈	50매	12g	65x90x2	600g	냉장	6개월
체다치즈	25매	24g	95x95x2.5	600g	냉장	3개월
모짜렐라SU	15매	12g	52x75x2.8	180g	냉동	12개월



원하는 사이즈, 두께로 슬라이스가 가능합니다.



슬라이스 사이에 간지를 넣어 붙지 않고 쉽게 분리가 됩니다.



시중 제품처럼 전체 포장되어 있지 않아 포장을 벗기는 번거로움이 없습니다.



가는 슈레드

포장단위 : 1.8X1.8X20mm / 750g

일반 슈레드

포장단위 : 3.2X3.2X25mm / 750g



정방형 다이스

균일한 크기의 다이스 제품

종류 : 크림치즈 및 모든 치즈

포장단위 : 8mm, 15mm



일반 다이스

종류 : 고다, 에멘탈, 체다

포장단위 : 3.2, 6.4, 9.6mm, 1kg

종류 : 프로볼론

포장단위 : 9.6mm, 1kg

종류 : 모짜렐라

포장단위 : 3.2mm, 1kg



분말

종류 : 팔마산, 그라나치즈

포장단위 : 750g

(첨가물 없는 100% 분말)

팔마산 with 겹질

without 겹질



가공 치즈



FTBS 크림치즈

Freeze thaw bake stable cream cheese

내냉동 + 내열성 크림치즈, 냉동생지 사용시 적합

포장단위: 1kgx10개 / 박스 171DP044

3kg 171DP045

유통기간: 냉장 3개월



QR코드를
참조해 주세요

적용예



냉동생지

...



구운 후



도넛튀긴 후(냉동상태에서)



치즈스프레드

Cheese spread

내열성의 페이스트 형태의 치즈

종류: 에멘탈치즈 스프레드, 트리플 콤보 치즈스프레드(체다, 에멘탈, 고다)

포장단위: 500gx15개 / 박스, 1kgx8개 / 박스

유통기간: 냉장 6개월

적용예



치즈프리첼



치즈레이어



치즈토스트



딤(우유 5%추가 후 가열)



퐁듀치즈

Fondue cheese

스위스 오리지널 퐁듀를 그대로 재현

포장단위: 1kg 111DP361

유통기간: 냉장 6개월



에멘탈 나초 치즈 딥

Emmental nacho cheese dip

에멘탈 치즈로 만든 나초 치즈 딥

포장단위: 1kg

유통기간: 냉장 6개월

가공 치즈 BS(고다, 체다)

Bake stable gouda / Cheddar cheese

가열 중 완벽한 형태를 유지하는 제품, 고다치즈 함량 50%

공급형태 : 슬라이스 47x90, 500gx8개 / 박스

다이스 3.2, 6.4, 9.6, 15mm, 1kgx6개 / 박스

유통기간 : 냉장 3개월



돈까스



필링



톱핑

가공 치즈 SS(고다, 체다)

Semi bake stable gouda / Cheddar cheese

반내열성을 가지는 제품으로 가열시 적당히 자연스럽게 녹는다.

공급형태 : 다이스, 슬라이스, 바, 슈레드, 스틱

유통기간 : 냉장 3개월

가공 고다 치즈 BS와

가공 고다 치즈 SS의

내열성 비교



가공 고다 치즈 BS



가공 고다 치즈 SS



실연 동영상



크리스피 치즈 그래놀(고다, 체다)

Crispy cheese granule

피자 엣지에 뿌린후 구우면 바삭한 크리스피가 됩니다.

공급형태 : 2~3mm 입자, 슈레드형태

포장단위 : 1kg **111DP532**

고다



굽기 전



구운 후

체다



굽기 전



구운 후



크림치즈포션

Cream cheese block

크림치즈를 포션화하여 피자, 빵류의 톱핑이나 내용물로 사용 할 수 있게 설계한 제품으로 내열성이있는 제품입니다

포장단위 : 1kg(개당 6g 포션)

유통기간 : 냉동 1년

크림치즈무스포션(내열성)

Cream cheese mousse block

크림치즈에 가당을 하여 포션한 제품

내열성이있어 피자, 빵류의 톱핑이나 내용물로 사용 할 수 있게 설계한 제품

포장단위 : 1kg(개당 6g 포션)

유통기간 : 냉동 1년

적용예



팝 페스츰리



피자



리얼 체다 치즈 소스

Real Cheddar cheese sauce

영국산 오리지널 체다치즈를 사용한 치즈 소스로 마요네즈 튜브에 포장되어

핫도그 및 나초 등에 사용하기 간편합니다

포장단위 : 470g

유통기간 : 냉장 12개월

적용예



치즈 없이 치즈맛을 내는 효모추출물(Vegan)

Yeast Extract

추출물 100%를 효모추출물 82% + 정제소금 18%로

천연유래의 식물성 이스트 추출물. 치즈의 풍미를 상승시키는 기능을 가지고 있습니다.

또한 비건 제품에 사용시 치즈 없이도 치즈의 풍미를 발현합니다.

사용량 : 0.2~1%

포장단위 : 1kg 221LE006 / 유통기간 : 실온 18개월

소스&스프레드

Sauce&Spread



스터핑&스프레드



푸아그라스프레드

Foie gras spread

국내 제조한 거부감이 없는 푸아그라
강제급여 없는 친환경 원료로 생산
포장단위: 120g, 500g **211DP684**
보관조건: 냉장



네기스프레드

Negi spread

대파의 녹색 부분만을 소재로 하여
만든 스프레드로 파스타, 스테핑, 샌드위치
스프레드 등 다양하게 사용할 수
있습니다.
포장단위: 1kg



프로슈토 아티초크 스프레드

Prosciutto artichoke spread

이태리 프로슈토 생햄과 섬유질이 풍부한
아티초크를 혼합한 스프레드 야채류나
편의 스테핑으로 사용하시거나 그릇에
담아 구워서 빵 스프레드로 사용합니다.
포장단위: 1kg



레드와인 양파콩피

Red wine onion confit

프랑스 양파를 농축하여 만든
잼 스타일의 제품으로, 조리빵 및 피자,
각종요리에 사용하시면 좋습니다.
성분: 양파, 레드 와인, 발사믹 식초, 설탕
포장단위: 1kg **111DP672**
유통기간: 냉장 12개월



바질토마토콩피

Basil tomato confit

오븐에 구운 토마토가 60%이상
함유된 프리미엄 토마토 콩피로
샌드위치, 빵, 스콘에 스프레드로
사용하시면 좋습니다.
포장단위: 1kg **111DP694**
유통기간: 냉장 12개월



블랙 올리브 타프나드

Black olive tapenade

지중해 올리브를 갈아 만든 스프레드로 빵,
크래커 등과 곁들이면 좋습니다.
포장단위: 1kg
유통기간: 냉동 24개월

소스



참나물미소드레싱

Chamnamul miso dressing

참나물과 잘 어울리는 일본풍
미소 베이스 드레싱,
여러 샐러드와 잘 어울립니다.
포장단위: 630g **151DP314**
보관조건: 실온



와사비마요

Wasabimayo

포장단위: 1kg **111DP609**
유통기간: 냉장 12개월



참깨 와사비 소스

Sesame&Wasabi sauce

포장단위: 1kg
유통기간: 냉장 6개월



샬롯 렌치 소스

Shallot ranch sauce

양파 대신 샬롯이 들어간 고급 렌치 소스
포장단위: 1kg **111DP610**
유통기간: 냉장 12개월



명란마요

Fish egg mayo

살균되어 안전합니다.
유통기간: 냉장 3개월
명란: 16.8% 함유
포장단위: 1kg **111DP629**



풍기소스

Fungi sauce

트리플 버섯과 송이향이 나는 파리지앵
버섯을 갈아 만든 제품으로 피자,
샌드위치 소스로 좋습니다.
포장단위: 1kg **111DP595**
유통기간: 냉동 24개월



크림치즈 소스

Cream cheese sauce

포장단위: 1kgx10개 / 박스
111DP327
유통기간: 냉장 4개월



팔마산 소스

Parmesan sauce

포장단위: 1kgx10개 / 박스
111DP330
유통기간: 냉장 6개월



고르곤졸라 소스

Gorgonzola sauce

포장단위: 1kgx10개 / 박스
111DP331
유통기간: 냉장 12개월



체다 소스

Cheddar sauce

포장단위: 500g **111DP358**

1kg, 10kg

유통기간: 냉장 6개월



브라질리안 소스 코파카바나

Copacabana Sauce

파인애플과 코리앤더가 조화된 제품으로

튀김류의 톱핑소스로 잘 어울립니다.

포장단위: 1kg

유통기간: 냉장 6개월

페스토



바질페스토

Basil pesto

바질 함량 53%. 후추 및 식염은 넣지 않았습니다.

포장단위: 500g **111DP295**

1kg **111DP288**

유통기간: 냉동 24개월

바질페스토L

바질 함량: 44%



레드페스토

Red pesto

바질과 토마토 혼합

포장단위: 500g **111DP477**

유통기간: 냉동 24개월



시금치 페스토

Spinach pesto

시금치 함량 51.75%의 시금치로 만든 페스토. 가열 후에도 연두색을 유지합니다. 바질맛의 거부감을 가진 분들이 즐길수 있는 페스토 입니다.

성분: 시금치 51.75%, 채종유, 팔마산, 캐슈넛, 마늘
포장단위: 500g **111DP545**, 1kg



김페스토

Laver pesto

제철 완도산 김에 치즈와 넛트를 혼합하여 만든 페스토

볶음밥, 마제 소바, 파스타 등에 사용시 새로운 맛의 세계를 경험 하실 수 있습니다.

포장단위: 1kg

보관조건: 냉동

가열용조리소스



라구소스

Ragu sauce

볼로네이즈 소스, 고기와 토마토가 주인 소스입니다.

고기 함량이 수율 감산시 50%,

6~7g 포션으로 되어 있어

사용이 편리합니다.

포장단위: 1kg(포션당 6g) **171DP105**

보관조건: 냉동



베사멜소스(모레이소스)

Bechamel sauce

6g 포션 블록으로 남은 것을

버리는 일없이 필요하신 만큼

사용이 편리합니다.

포장단위: 1kg(포션당 6g) **171DP092**

보관조건: 냉동



베사멜소스
크로크무슈 만들기



봉골레소스

Vongole sauce

남해산 생 바지락으로 제철에만

생산하는 제품, 5~6월에만

생산하여 연중 판매합니다.

생바지락 1500kg로 800kg의 소스를 생산합니다.

포장단위: 1kg(포션당 6g) **171DP213**

※자매품

가니쉬용 중국산 냉동바지락 500g



토마토고추장

Tomato&chilli sauce

고추장, 토마토, 바질이 어우러진

퓨전 소스.떡볶이, 볶음면 등 여러 용도로

사용 가능합니다.

포장단위: 1kg(포션당 6g)

보관조건: 냉동



생크림 포션

Savory Cream Portion

치킨스톡, 생크림을 끓인 우마미 크림,

준비시간을 줄여주는 편의 제품입니다.

포장단위: 1kg(포션당 6g)

보관조건: 냉동



바질 페스토 소스 블록(라멘용)

Basil pesto sauce for ramen

라멘용으로 최적화된 제품

바질함량: 31%

시금치함량: 29%

포장단위: 1kg **211MO094**



홀그레인 머스타드

Whole grain mustard

씹히면 톡톡 터지는 식감. 비싼 값으로 쓰이던 홀그레인 머스타드를 국산화해 가격을 낮췄습니다.

포장단위 : 280g **151DP209**, 1kg **151DP218**

※글렌터너 스카치 위스키 함유



오징어 먹물

Squid Ink

색이 국내 유통 제품 중 가장 검은색을 띠며 비린내가 적습니다.

선인이 직접 OEM으로 스페인에서 생산하여 가성비가 뛰어난 제품

포장단위 : 465g **221AL008**

유통기간 : 실온 4년



코울슬로 씨즈닝

Coleslaw seasoning

포장단위 : 600g

유통기간 : 실온 12개월

배합방법

양배추 및 야채 70% + 이지마요(당사 제품) 25% + 코울슬로 씨즈닝 5% 비율로 혼합 사용, 장시간 이수가 없는 코울슬로를 만들 수 있습니다.

※취식 전 코울슬로 씨즈닝을 2% 추가 하시면 더욱 신선한 맛을 즐기실 수 있습니다.



80g



2.5kg



코울슬로

Coleslaw

담양 유기농 양배추에 당근 5% 혼합하여 만든 제품
물이 나오지않는 코울슬로

포장단위 : **포션컵** 80g, 100g, 200g **대용량** 2.5kg

유통기간 : 냉장 8주 *5℃이하 보관



이지마요

Easy mayo

저지방 마요네즈
포장단위: 1kg 171DP010



동영상 보기

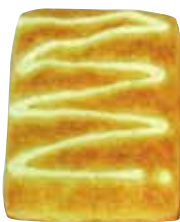


이지마요 150, 야채 700, 피자치즈 60,
소스 160의 비율로 피자바게트 제조시 톱핑이 빵에
잘 부착되어 먹을 때 불편하지 않습니다.

“지방을 1/2로 내렸습니다

칼로리도 1/2로 내렸습니다.”

220℃ 20분 경과 후



이지마요



기존

샐러드 2일 경과 후



이지마요



기존

아이스크림용 안정제

Ice cream stabilizer



이탈리안 아이스크림 젤라또란?

아메리칸 아이스크림(유지방 10~18%)에 비하여 지방 함량이 낮은(3~8%) 아이스크림으로 오버런이 25~40% 내외이다.

유지방이 적은 관계로 상대적으로 높은 온도에서(-14~-15℃) 전시 판매되며 살균, 비살균의 제조 방법이 있고 비살균의 경우 난황대신 안정제를 사용하고 유통기간은 종류에 따라 10~30일 내외로 짧다.



화이트베이스

For acidic

포장단위 : 1.7kg **111DP075**

※과일용



옐로우베이스

For neutral

포장단위 : 1.7kg **111DP085**

※비과일용



녹차소프트

Green tea soft

포장단위 : 1.2kg **111DP021**

본품 1.2kg, 우유 4.6L를 혼합해 소프트 기계로 만든다.



그릭 요거트 소프트

Greek yogurt soft

포장단위 : 1.2kg **111DP382**

본품 1.2kg, 물 2.8L 또는 우유 4.6L 혼합하여 아이스크림을 만든다.

젤리

※젤리의 기본 배합예

냉동젤리는 과육과 똑같은 조직감을 내는 타입의 젤리로 완만냉동시켜 조직을 과육처럼 완성시킵니다.

오렌지젤리 배합	
물	36%
설탕	9%
펄아가 No.9	3.6%
코인트로	2.7%
오렌지농축액	45%
오렌지필간것	3.7%
합계	100%



펄아가 No.9

Pearl agar

연한조직의 젤리로서 산성의 정도를 잘 맞추어야 젤리가 됨

포장단위 : 1kg **121DP016**



펄아가 No.11

Pearl agar

산성의 정도에 관계없이 잘 굳는 제품

포장단위 : 1kg **121DP013**

크림 브뤼레

Creme brulee

포장단위: 1kg
유통기간: 냉동 1년



크림 브뤼레 만들기



크림브뤼레 믹스를 전자렌지에 데우기



용기에 적당량을 담는다.



냉장고에 냉각합니다.



설탕을 뿌리고 토치로 카라멜화합니다.

초코 브뤼레 만들기



배합비

크림브뤼레 1kg, 우유 200g, 다크 초콜릿 마다가스카르64% 170g

만드는법

- ① 크림브뤼레를 냄비에 붓고 거품이 생길때까지 끓여준다.
중탕한 우유에 초콜릿을 녹인다.
- ② 끓인 크림브뤼레와 우유에 녹인 초콜릿을 섞는다.
용기에 적당량 담고 냉장에서 1시간 이상 굳힌다.



파나코타 안정제

Panacotta stabilizer

손쉽게 파나코타를 만들 수 있습니다.

포장단위: 1kg 111DP671 / 유통기간: 1년

파나코타 만들기

파나코타 안정제 30g+우유 240g+동물성 휘핑크림 240g

- ① 차가운 우유에 파나코타 안정제를 넣고 50℃까지 가열하면서 저어 주어 용해한다.
- ② 차가운 동물성 휘핑크림을 1번에 넣고 혼합한다.
- ③ 90℃까지 가열하면서 저어주어 적당한 용기에 부어 냉장에서 6시간 이상 냉각 및 숙성한다.

소도구류



기타

Chocolate cutter

싱글

칼: 15mm, 22.5mm, 30mm



기타
사용방법



금박시트, 나무집게

Gold leaf

불지않고 사용이 용이한 금박시트

포장단위: 100장 (5X5cm)

211DP174



초콜릿 워머

Chocolate warmer

원산지: 이탈리아

규격: 초콜릿 6kg 용량

전기: 220v 221T079



파이핑백

Piping bags

프라스틱 노즐 3개,

짤주머니 10장

221T082

저탄산 음료

Low carbonated drink

저탄산 음료가 대세입니다.



아로마 스파클링

Aroma sparkling

오스트리아 전통 음료인 알람두들러를 한국인의 입맛에 맞게 리뉴얼한 제품으로 천연 허브추출물과 탄산이 개운함을 주는 음료입니다.
포장단위 : 325ml



시소 모히토 스파클링

Shiso mojito sparkling

시소모히토는 민트 대신 시소를 넣어 고급 일식집에서 후식으로 많이 서빙되고 있으며, 탄산을 가미하여 청량감을 배가 시킨 음료입니다.
포장단위 : 190ml, 325ml



워터멜론 바닐라 스파클링

Watermelon Vanilla Sparkling

수박에 바닐라 리큐어를 가미한 제품으로 탄산이 포함되어 청량감을 배가 시킨 음료입니다.
포장단위 : 190ml, 325ml



그린 레몬에이드

Green lemonade

손으로 착즙한것과 같은 품질의 레몬즙과 허브 추출물을 넣은 상큼한 레몬에이드
포장단위 : 325ml



오미베리 스파클링

Omi berry sparkling

문경 오미자 추출액에 탄산을 채워 만든 제품으로 탄산수를 선호하는 트렌드를 반영하였습니다.
무카페인, 무합성보존료, 무합성착색료, 무합성감미료, 무합성착향료 탄산음료입니다.
포장단위 : 325mlx12개 **211HJ001**
유통기간 : 제조일자로부터 2년

음료 제조용 믹스



시소모히토 포션

Shiso Mojito

시소 모히토에 민트 대신 시소를 넣어 고급 일식집에서 후식으로 많이 서빙되며, 냉동 블록 형태로 되어 푸드프로세서로 갈아 그라니따를 만들거나 음료를 만들 수 있는 제품
포장단위: 1kg **171DP210**



녹차라떼

Green tea latte

포장단위: 1kg **111DP091**



참깨라떼 믹스

Sesame latte mix

포장단위: 500g / 보관조건: 냉장

사용방법

뜨거운 음료: 따뜻한 우유180ml+참깨라떼믹스120g
찬 음료: 찬 우유150ml+ 참깨라떼믹스100g + 각얼음 160g



흑임자라떼믹스

Black sesame latte mix

포장단위: 500g **111DP656**

유통기간: 실온 1년



슈크림라떼

Shoucream latte

포장단위: 1kg **111DP543**

사용방법

믹스13% + 생크림87%로 질소 용기로 휘핑한다.



고구마라떼

Sweet potato latte mix

단맛이 강조되고 구운 고구마 맛이 나는 고구마라떼믹스
포장단위: 500g **111DP788**

사용방법

뜨거운 음료: 페이스트70g + 우유180ml
찬 음료: 페이스트110g + 우유100ml + 얼음150g

흑임자 라떼 배합

뜨거운 음료 따뜻한 우유 180ml + 라떼믹스 90g

찬 음료 찬 우유 150ml + 라떼믹스 60g + 각얼음 160g

슈크림라떼 배합

휘핑 슈크림

슈크림라떼 파우더 60g+휘핑크림 30ml 용해 → 휘핑크림 400ml 와 혼합 후 500ml 용량 휘핑기에 주입 → 휘핑가스 1발 주입 후 충분히 흔들어서 사용

슈크림 카페라떼 (10oz 컵 기준)

슈크림파우더 30g + 스팀우유 180ml+에스프레소 1shot

슈크림 라떼 (10oz 컵 기준)

슈크림파우더 30g+스팀우유 180ml

슈크림 프라페 (14oz 컵 기준)

슈크림파우더 50g+우유 100ml+각얼음 8~10조각 → 블렌딩



코코넛 라떼 믹스

Coconut latte mix

포장단위: 1kg **111DP546**

사용방법

믹스13% + 생크림87%로 질소용기로 휘핑한다.

구운 후 냉동한 빵

Full bake frozen bread



사워도우 호밀 타틴 빵 1kg

Rye sour dough bread

형태 : 풀베이킹

베이킹 전후 중량 : 1000 → 960g

포장단위 : 4개/박스 **221PH197**

사용 방법

상온 90분 해동 후, 데크오븐 210℃
15분 베이킹



미닛 바게트 45g

Mini Baguette

형태 : 파베이킹

베이킹 전후 : 45g → 41g

포장단위 : 10개/박스 **211DP713**

사용 방법

200℃ 5분 가열 후 10분간 스팀딩



바게트 250g

Baguette

형태 : 풀베이킹

포장단위 : 12개/박스 **221PH198**

사용 방법

해동없이 5~7분(스팀3초),
컨벡션 오븐 210℃



베이글

Bagel

형태 : 풀베이킹

표기중량 : 75gx5개/375g

포장단위 : 6개x6봉

사용 방법

200℃, 3분 가열



반미바게트

Bánh mì

형태 : 풀베이킹

표기중량 : 65gx5개/325g

베이킹 전후 : 65g → 45g

포장단위 : 5개x2봉/박스 **211DP673**

사용 방법

200℃, 5분 가열



브리오슈 핫도그

Brioche Hotdog

형태 : 풀베이킹

표기중량 : 60gx5개/325g

포장단위 : 5개x2봉/박스

사용 방법 : 자연 해동



잉글리쉬 머핀

English muffin

형태 : 풀베이킹

표기중량 : 65gx5개/325g

포장단위 : 5개x2봉/박스

사용 방법 : 자연 해동



프레즐 스틱

Pretzel stick

형태 : 풀베이킹

표기중량 : 62gx5개/318g

포장단위 : 5개x2봉/박스

사용 방법 : 자연 해동



치아바타

Ciabatta

형태 : 풀베이킹

표기중량 : 70gx5개/350g

포장단위 : 5개x2봉/박스

사용 방법 : 자연 해동



봄볼리니 도넛

Classic crumpets

이탈리안 봄볼리니 도넛을 튀겨서 냉동한 제품

개당중량 : 50g

포장단위 : 7개/트레이 x 5/박스 **211DP726**



클래식 크럼펫

Classic crumpets

형태 : 풀베이킹

영국인의 브런치 메뉴로 유명한 크럼펫은 팬케익의 일종으로 발효된 반죽을 둥그랗게 구운 것으로 촉촉하고 부드러우며, 따뜻하게 먹는다.

포장단위 : 60g(±5g)x6개/360g

보관조건 : 냉동

사용 방법

그릴 또는 토스트기에 1~2분간 가열



소프트 파니니

Soft Panini

형태 : 풀베이킹

기존의 파니니 보다 얇으나, 부드러운 파니니의 조직이며, 2개로 슬라이스 되어 있어, 샌드위치 제조시 편리하게 사용이 가능합니다.

포장단위 : 80gx4개/320g

보관조건 : 냉동

사용 방법

그릴 또는 토스트기에 1분간 가열



호기 브레드

Hoagie Bread

형태 : 풀베이킹

표기중량 : 70gx5개/350g

포장단위 : 5개x2봉/박스

사용 방법 : 자연 해동



전통 브리오쉬 430g (버터 14%)

Traditional Brioche

형태 : 풀베이킹

포장단위 : 430gx4개/박스 **221CT009**, 430gx20개/박스 **221CT002**

사용 방법

상온 3시간 해동 또는 전자레인지 1분 30초

냉동 생지 Frozen dough



나폴리제과 협회가 인증한 전통 방식

스폴리아텔레 & 랍스터 테일



스폴리아텔레 초코

Neapolitan sfogliatella maXi chocolate drops

이태리 나폴리 전통 패스츰리로

초코칩과 리코타치즈가 들어 있습니다.

포장단위 : 맥시 L(110gx24개/박스) **221ID0005**



랍스터 테일

Lobster tail

원명은 고다 디 아라고스타로 일명 랍스터테일로 불리우며, 구운 후 필링을 채워 서빙을 하면 좋습니다.

포장단위 : 미그농 S(30gx80개/박스) **221ID0002**

미디움 M(60gx60개) **221ID0001**



크로와상 65g(버터 21%)

형태 : 2차발효 냉동생지 / 베이킹 전후 중량 : 65 → 60g

포장단위 : 80개/박스 **221CT019**

사용 방법

20분 해동 후 170℃에서 댄퍼달고 18분



미니 크로와상 30g(버터 21%)

형태 : 2차발효 냉동생지 / 베이킹 전후 중량 : 30 → 25g

포장단위 : 300개/박스 **221CT016**

사용 방법

15분 해동 후 170℃에서 댄퍼달고 15분



데니쉬페스츰리생지

Danish pastry dough

이스트가 들어간 생지로
2차 발효하여 사용하는
데니쉬 페스츰리 생지입니다.

포장단위 : 1050g(3x480x5mm)

211DP672

유통기간 : 냉동 1개월



펄페스츰리와
데니쉬 페스츰리 차이

펄페스츰리생지

Puff pastry dough

100% 프랑스산 버터 펄 페스츰리로
발효없이 팔미어, 팔미까레 등
여러가지 제품을 만들수있습니다.

포장단위 :

700g(570mmx370mm)x14장/박스

221CT018

유통기간 : 냉동 12개월

에그 타르트용 펄 페스트리 셸 (곰지 않은 제품 / 알루미눔호일에 담겨 있습니다.)



펄페스츰리원형R

Frozen portuguese tart shell

ø 68mm, H 28mm

포장단위 : 18gx140개/박스

원산지 : 필리핀(수제)



펄페스츰리원형(중국산)

Frozen portuguese tart shell

ø 68mm, H 28mm

포장단위 : 20gx30개(팩), 10팩/박스

원산지 : 중국(기계)

냉동 플랫브레드

Frozen flat bread



난

Naan

메가난 : 1매(봉) / 220g / 29cm

난 : 2매(봉)x48봉(박스) / 70g / 20cm **221SI001**

미니난 : 6매(봉)x40봉(박스) / 35g / 15cm **221SI009**



플랫 브레드

Flat bread

조식이 빵에 가까운 납작한 빵. 가운데를 자르거나 두개를 사용해 샌드위치를 만들어 토스터에 굽습니다.

종류 : 4인치

포장단위 : 5매(봉)x30봉(박스) / 35g / 8cm **221SI006**



또띠아

Tortilla

6인치 : 12매(봉)x24봉(박스) / 30g **221SI010**

8인치 : 12매(봉)x16봉(박스) / 48g **221IP338**

8인치 Bake type : 12매(봉)x16봉(박스) / 48g

10인치 : 12매(봉)x15봉(박스) / 64g **221SI004**

12인치 : 12매(봉)x12봉(박스) / 97g **221SI005**

공급형태

모든 빵에 무늬가 가능합니다.



언돌레이티드



그릴마크



피타 브레드

Pita bread

고온에서 구워 가운데 포켓이 생기는 빵. 타원, 원형이 있으며 반으로 자르고 내용물을 채워 넣습니다.

포장단위 : 6매(봉)x24봉(박스) / 70g / 12cm **221SI007**



샌드위치 플랫번

Sandwich flat bun

조식이 빵에 가까운 납작한 빵. 반으로 접어 사이에 내용물을 넣습니다.

포장단위 : 4개(봉)x20봉(박스) / 800g



피자크러스트

Pizza crust

원형14인치 : 40장(박스) / 240g **221TY002**

원형12인치 : 80장(박스) / 120g **221TY001**

3장x10pack(소매용) **221TY007**

사각12인치 : 48장(박스) / 220g, 3장x7pack(소매용) **221TY011**

나초

Nachos



냉동나초

바로튀겨 신선합니다. 식염이 없어 치즈 도포시 간 조절이 용이합니다.

포장단위: 120매x6봉 / 박스

보관조건: 냉동

사용방법

- ① 냉동된 나초를 냉창고에서 4시간 이상 해동한다.
- ② 상온에서 1/4 등분한다. ③ 180~190℃에서 25~30초 튀긴다.



절단 냉동나초

1/4컷 형태로 절단된 나초

포장단위: 1kg 111DP683, 5kg 111DP522

식전 빵으로 최적인 미니난

Mini naan

미니난 맛있게 조리하는 법

포장단위 :
40봉(35gx6장/봉) / 박스
221SI009



냉동미니난을
준비한다.



올리브 오일을
바른다.



후라이팬에
앞뒤 2분씩 굽는다.



완성

냉동 팬케이크

Pancake

포장단위: 240장(6장x40봉) / 박스 221SI011

사용방법

건조를 방지하기 위해 지퍼백에 넣어
700w 전자렌지에서 40~50초 가열하여
서빙하시면 됩니다.





Felchlin

SWITZERLAND

OPUS milk & white

“스위스의 유네스코 자연 보존지역 OPUS의

소규모 농가에서 수집된 청정 우유로 만든 초콜렛 입니다.”

완벽한 초콜릿 라인을 구축 했습니다.

강한다크	마라카이보88%(無/베네주엘라), 엘베시아74%(도미니카), 아리바72%(에쿠아도르), 엑스트라 다크72%(아이보리코스트), 코스타리카70%(無), 볼리비아68%(無), 마라카이보 인텐소66%(無/베네주엘라)
다크	마라카이보65%(無/베네주엘라), 그라나다65%, 마다가스카르64%(無), 누아64%(아이보리코스트), 리오힘비62%(無/에쿠아도르), 누아58%(아이보리코스트), 펠코52%(가나)
세미다크	마라카이보49%(無/베네주엘라)
밀크	아크라 라잇42%(가나), 엘베시아42%(도미니카), 리오힘비42%(無/에쿠아도르), 코스타리카40%(無), 볼리비아38%(無), 그라나다38%, 마라카이보 크레올레 38%(베네주엘라), 암브라38%(가나), 락타35%(아이보리코스트), 오프스 라잇38%
화이트	에델바이스36%, 블랑30%, 카라멜36%, 오프스 블랑35%

※ (無)로 표시된 제품들은 식품첨가물이 들어 있지 않은 천연 원료로 이루어진 제품입니다.



그랑크루 초콜릿

Grand Cru

카카오 강도	맛 전개 및 크기	카카오 강도	맛 전개 및 크기
1. 마라카야보 클라시피카도 65%	<p>커피, 코코아, 자두, 오렌지 꽃, 건포도, 계피</p>	5. 마라카야보 크레올레 49%	<p>밀크 카라멜, 코코아, 바닐라, 신딸기</p>
2. 아리바 72% / 72시간	<p>코코아, 커피, 감초, 건자두, 블랙 커런트</p>	6. 오프스 밀크 38%	<p>우유, 코코아, 아몬드, 바닐라, 크림 카라멜</p>
3. 마다가스카르 64% / 72시간	<p>코코아, 헤이즐넛, 베리류, 상나무, 클로브</p>	7. 오프스 화이트 35%	<p>우유, 크림, 꽃잎, 아몬드, 바닐라</p>
4. 코스타리카 70% / 72시간	<p>코코아, 블랙베리, 바나나, 헤이즐넛, 그린커피 열매</p>	8. 마라카야보 크리올레이트 38%	<p>생크림, 코코아, 바닐라, 이몽드, 크림 카라멜</p>

프라린 페이스트

Praline paste



프라린 페이스트란?

수분이 없는 상태의 필링. 생크림과 섞거나 코팅용으로 사용할 수 있으며 초콜릿 센터물에 퍼르마와 함께 사용시 장기보관 가능한 가나슈를 제조할 수 있습니다.



패션노사

Passionosa

천연망고 분말과 패션후르츠 분말을 넣은 프라린 페이스트
포장단위 : 2.5kg **221FE114**



레몬노사

Lemonnosa

레몬이 들어간 프라린 페이스트
포장단위 : 2.5kg **221FE080**



마스카포노사

Mascaronosa

마스카포네가 함유된 프라린페이스트
포장단위 : 6kg **221FE065**



블루베리노사

Blueberrynosa

포장단위 : 800g **221FE077**
6kg **221FE076**



카푸치노 프라린

Cappuccino

코팅 : 머핀, 도너츠, 조각 케익 마무리
초콜릿 센터
바로 사용 또는 생크림과 혼합, 버터 크림 또는 생크림 100:25의 비율
포장단위 : 800g **221FE046**
5kg **221FE018**



프라리노사W(헤즐넛프라린)

Hazelnut

헤이즐넛 맛의 초콜릿 센터필링.
무른 조직으로 카푸치노처럼 코팅용으로는 사용되지 않으나 크림배합에 사용하면 매우 좋습니다.
포장단위 : 5kg **221FE025**
800g **221FE063**



알모노사(아몬드)

Almonosa

카푸치노와 동일한 용도의 아몬드 크림 맛 코팅용으로 사용가능
포장단위 : 5kg **221FE028**
800g **221FE049**



코코스 잔뒤야

Coconut

초콜릿 센터, 무스, 크림재료
포장단위 : 6kg **221FE033**
800g **221FE050**



피스타치오페이스트

Pistachio paste

그린 피스타치오를 마쇄한 85% 천연 페이스트
포장단위 : 800g(병동) **151DP200**



frambo노사(산딸기 프라린)

Frambonosa

천연 산딸기 분말로 맛을 낸 프라린 페이스트, 코팅용으로 사용가능
포장단위 : 6kg **221FE045**
800g **221FE047**



카라멜브릴레

Caramel Brulee

프리미엄 스위스 카라멜 소스 카라멜브릴레 800g **221FE059**
카라멜브릴레 5.5kg **221FE058**



퍼르마

손에서는 녹지 않고, 입에서 녹습니다. 30℃ 부근까지는 녹지 않고 34℃부터 급격하게 녹는 식물성 유지
포장단위 : 1kg **151DP240**





무가당 헤이즐넛 페이스트

Non-sugar hazelnut paste

포장단위 : 800g **151DP073**

배합방법

본품1 : 초콜릿1을 혼합 한다.

tip. 잔뒤야 응용 배합



무가당 아몬드 페이스트

Non-sugar almond paste

포장단위 : 800g **151DP072**

배합방법

본품1 : 초콜릿1을 혼합 한다

tip. 잔뒤야 응용 배합



흑임자페이스트

Black sesame paste

흑임자 페이스트에 소량의

천연 토코페롤이 들어간 제품

포장단위 : 800g **151DP207**

20kg **151IP206**



참깨페이스트

Sesame paste

참깨 100%(온도 상승시 분리가 일어 날 수 있습니다.)

포장단위 : 800g **251DP242**

20kg **321IP063**

참깨 생크림 만들기

생크림 100+참깨페이스트 4+설탕 8

마지판류

Mazipans



캘리포니아(아몬드필링)

Pate d'amande

케익 제조시 사용하면 장시간 부드러우며

가열하지 않은 아몬드로 만들

포장단위 : 6.5kg **221FE013**



데코로마

Decoroma modeling paste

설탕 공예용 슈가페이스트

포장단위 : 6.5kg **221FE005**



루백 마지판

Marzipan

발렌시아 아몬드로 만들어져

독특한 풍미를 냅니다.

포장단위 : 7kg **221FE006**

1kg **221FE062**



빠드다망드(無보존료)

Pate d'amande

경쟁력있는 가격에 공급되는 국산제품

포장단위 : 1kg **151DP123**

10kg **151DP121**



사용상 혼동되기 쉬운 제품

루백 마지판 마지판으로 유명한 독일에 있는 도시의 이름을 딴 마지판으로 로마세 마지판의 일종

로마세 마지판 생 아몬드를 스팀으로 껍질을 벗겨 당을 가하여 섞은 후 로스팅 후 냉각하여 3단 롤러에서 분쇄한 제품

빠드다망드(아몬드페이스트) 로마세와 비교시 로스팅 공정이 없음. 주로 베이킹하는 공정에 반죽투입용으로 쓰이는 제품

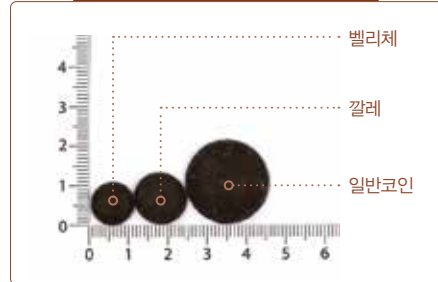
슈가 페이스트(데코로마) 아몬드가 함유되지 않은 모델링 전용 제품

프리미엄 벨지움 초콜릿

Premium belgium chocolate



일반 코인 초콜릿과 크기 비교



이모티온 58 다크 초콜릿

Emotion 58 Dark chocolate

포장단위 : 2.5kg 22210C27

유통기간 : 25°C미만 상온 2년



인텐스 35 밀크 초콜릿

Intense 35 milk chocolate

포장단위 : 2.5kg 22210C28

유통기간 : 25°C미만 상온 18개월



오브세션 30 화이트 초콜릿

Obsession 30 white chocolate

포장단위 : 2.5kg 22210C29

유통기간 : 25°C미만 상온 18개월

A NEW BELGIAN CHOCOLATE IS BORN





세계 최대의 카카오 가공 그룹 카길에 만들어 가격 경쟁력 있습니다.
벨지움 오리진 초콜렛으로 최고 가성비에 공급해 드립니다.



2.5kg 블록(Block)
다크58% 2210C001
밀크35% 2210C002
화이트30% 2210C003



200g 코인타입
(단추모양, Easy melt)
다크58% 2210C024, 밀크35% 2210C025
화이트30% 2210C026



1kg 코인타입
(단추모양, Easy melt)
익스트라 다크72% 2210C30
익스트라 다크64% 2210C19
다크58% 2210C016
화이트30% 2210C17



10kg 코인타입
(단추모양, Easy melt)
익스트라 다크72% 2210C22
익스트라 다크64% 2210C18
다크58% 2210C009, 밀크35% 2210C011
화이트30% 2210C010



4kg 코팅 초콜릿
Pate a glacer
다크 221IP223, 밀크 221IP224, 화이트 221IP225



초콜렛 스틱
Baton chocolate
개당 5.5g, 길이 80mm
코코아 함량 47%
포장단위 : 300개/박스(1.65 kg)
2210C027

코코아 가공품

Cocoa



빅사이즈 다크칩크

Bigsize dark chunk

크기: 8x8x8

포장단위: 1kg, 10kg **221IP468**, 20kg



다크칩크

Dark chunk

크기: 10x8x4

포장단위: 1kg **221OC24**, 20kg **221OC23**



초콜릿 플레이크

chocolate flakes

아주 작은 상태로 분쇄된 초콜릿,
베이킹 후에도 녹지 않아 케이크, 크림등에
비주얼한 모양을 선사합니다.

크기: 약 2~5mm

포장단위: 1kg **221IP540**

초코칩 실물 크기 비교



빅사이즈 다크칩크



다크 칩크



리얼초코칩



컴파운드초코칩



초미니컴파운드초코칩



초콜릿 플레이크



리얼초코크럼



리얼 초코칩

Real choco chips

종류: 3,000개(kg), 8,000개(kg)

포장단위: 1.5kg **221IP248**



컴파운드 초코칩

Compound choco chips

컴파운드 다크: 9,000개(kg)

포장단위: 1kg **221IP127**
10kg **221IP172**



초미니 컴파운드 초코칩

Compound choco chips

컴파운드 다크: 22,000개(kg)

포장단위: 10kg



리얼 초코 크럼

Real choco crumb

리얼 초콜릿을 잘게 부순 제품

입도: 약 3~6mm

포장단위: 1kg **151DP221**

10kg **151DP217**



코코아 매스

Cocoa mass

코인 모양으로 사용이 간편함

포장단위: 500g **221IP322**

20kg **221IP253**



코코아 버터

Cocoa butter

포장단위: 1kg **151DP173**

25kg **221IP254**



몰딩 초콜릿

Molding chocolate

템퍼링이 필요없는 몰딩초콜릿

포장단위: 2kg

종류: 다크 **221FE014**

화이트 **221FE015**



트러플셸

Truffle shell

얇고 입안에서 잘 부스러지는 것이

좋은 제품입니다.

포장단위: 504개(일반사이즈 26mm)

종류: 다크 **211DM023**,

밀크 **211DM024**, 화이트 **211DM020**

※25℃ 전후로 보관

잔뒤야

Gianduja



잔뒤야 소개



잔뒤야 다크 인텐소

Gianduja Intenso dark

달지 않은 잔뒤야로 기존 잔뒤야에 비해 가소성이 뛰어납니다.

포장단위 : 2kgx9개/박스 **221FE111**



잔뒤야 다크

Gianduja dark

초콜릿과 1:1 혼합하면 유연성이 생겨 칼로 잘라도 부러지지 않으며, 혹은 밀어서 장식용으로도 사용한다.

포장단위 : 2kg **221FE113**

퐁듀 초콜릿

Fondue

“초콜릿 소스로 **와플**, **아이스크림** 등의 **튤핑용**으로 최적입니다.”



퐁듀 초콜릿

Fondue chocolate

초콜릿 분수대용 액상초콜릿 튤로스 등 찍어먹는 초콜릿

포장단위 : 2kg **171DP004**



<와플 적용예>



<아이스크림 적용예>



딸기향 퐁듀 초콜릿

Strawberry fondue chocolate

포장단위 : 1kg **151DP047**, 2kg **151DP259**



<와플 적용예>



<츄러스 적용예>

카라멜 코코아 님스

Cacao nibs

코코아닙스를 카라멜화 하여 더욱 크런치하게 만든 제품

크기: 3~4mm

포장단위 : 1kg **221FE089**





초콜릿 장식물

Chocolate decoration



크러쉬드 렌틸

Crushed choco ball

M&M 타입의 초코볼을 부순형태

포장단위: 1kg 221BE044, 10kg 221BE043



로즈페달

Rose Pedal

포장단위: 2kg 221BE045

※p77 데코 예 참조하세요



봉오리

Bud

직경 2cm 높이 1.5cm

포장단위: 23개/1트레이

(다크 14개+화이트 9개) 211DM002

※1종류 74들이 대용량 포장은 저렴하게 쓰실수가 있습니다.

자동화라인 생산제품으로 균일하며 가격경쟁력있음



미모사리브 다크

Leaves dark

포장단위: 270개/박스 221BE041



미모사리브 마블(다크&화이트)

Leaves white

포장단위: 320개/박스 221BE042



“남아서 버리지는 않으셨습니까?”

한박스에 4개들이로 각 종류별 장식물을 소량씩 세트로 이용하실 수 있습니다.
어떤 종류를 고르셔도 4개들이 가격은 동일합니다.

(주)선인: Tel 031-284-9500 e-mail sales@ppang.biz

제품 4종류를 고르셔서 번호를 불러주시면 됩니다.

4개들이 세트

1



블로섬화이트
Blossom white

270g **221LU017**
※개별포장 1kg **221LU009**

2



블로섬딸기
Blossom strawberry

250g **221LU018**
※개별포장 1kg **221LU002**

3



**코팅다이제스티브볼
그린**
Coating digestive ball green

400g/팩 **151DP305**

4



**코팅다이제스티브볼
옐로우**
Coating digestive ball yellow

400g/팩 **151DP255**

5



**코팅다이제스티브볼
레드**
Coating digestive ball red

400g/팩 **151DP254**

6



블로섬다크
Blossom dark

300g **221LU016**
※개별포장 1kg **221LU001**

7



듀오롤
Duoroll

약125개/4.5cm **221LU019**

8



지브라 핑크
Zebra pink

6.5cm/200g **221BE024**

9



미니 럭스 펄 펄화이트
Mini lux pearls pearwhite

23개/트레이
5~7mm/300g **221BE047**

10



펄 화이트
Pearl white

15mm/300g **21BE022**

11



부채
Fan

종류 : 24개/팩 **221BE039**
개별포장 : 250개/박스
221BE037

12



스프링
Spring

51개 **211DM006**

13



부세트
Departmentalize set

42개/개당1.4g **211DM007**

14



장식마카롱
Deco macaroon

36개/팩 **211DP288**

15



미모사리브
Leaves dark&white

포장단위 : 24개/트레이

16



미니 모카빈
Mini mocha bean

약450개/개당0.65g
221LU022
※개별포장 800g **221LU015**

17



초코와플크런치
Glaze flake dark

1.4kgx8/박스 **151DP253**
크런치 와플 프레이크에
초코렛이 코팅된 제품

18



장미잎
Rose leaf

10g/팩 **211DP265**

19



**건조오렌지
슬라이스(반절)**
Dry orange slice

한개 20개/120g **111DP158**
반절 20개/60g **111DP182**

20



이소말트
Isomalt

600g/팩 **211DP264**

별도포장제품

블랙쿡

Black cookie

오레오 쿠키타입의 블랙 쿠키
100개/440g 211DP695



리프 마블
Leaf marble

길이 : 5cm
333개/박스 500g 221BE027



랜서
Lancer

종류 : 다크, 화이트
길이 : 20cm
포장단위 : 300개/박스
다크 221BE025, 화이트 221BE026

별도주문제품

종합전사지 싸인판

Transfer sign plate

5트레이 : 다크 4트레이, 화이트 1트레이
211DM008



입체 싸인판

3D Sign plate

5트레이 : 다크 3트레이, 화이트 2트레이
211DM009



코코아 파우더

Cocoa powder

“코코아파우더는 알칼리 정도에 따라 색상이 달라집니다.”

다크 코코아 파우더

High fat cocoa powder

종류 : 11%, 22%

포장단위 : 200g 211DP250, 1kg 221IP311



익스트라다크 코코아 파우더

EXtra dark cocoa powder

포장단위 : 1Kg 221IP353



블랙 코코아 파우더

Cocoa powder

포장단위 :

1kg 211DP339



프리미엄 스프링클

코코아파우더

premium sprinkle

cocoa powder

통에 들어있어 보관 중
눌리지 않아 덩어리가 덜지며
사용하기 편리함

포장단위 : 1kg 111DP536, 10kg 111DP565





“칸디아는 **12,541**개의 축산농가로 구성된
프랑스 **최대 축산협동조합**입니다”



롤버터 1kg

Candia extra butter 1kg

정통 프렌치 버터(고웅점)

포장단위 : 1kg 221CA002



버터 5kg

Candia extra butter 5kg

프랑스 중남부 화산지역 토양의 우유로 독특한 맛을 가진 버터

포장단위 : 5kg 221CA003



칸디아쉬트버터 1kg

Candia Brittany butter

정통프렌치 페스츰리 버터

포장단위 : 1kg 221CA001



프랑스 크림치즈 1kg

French cream cheese

미국산과 다른 맛, 다른 물성

포장단위 : 1kg 221CA005



칸디아 휘핑크림 1L

Candia whipping cream 1L

포장단위 : 1L 221CA004



칸디아 휘핑크림 10L

Candia whipping cream 10L

포장단위 : 10L 221CA007



칸디아우유

Candia milk

풀크림우유로, 유지방함량 3.6%

원산지 : 프랑스

포장단위 : 1L 221CA010



“마스카르포네 크림은 믿기지 않을 정도로
형태 유지력이 뛰어난 이상적인 제품입니다.”



마스카포네

Mascarpone

선박으로 수입되어 가격이 경쟁력 있습니다.
엘레비르의 기술로 만들어 고품질의
마스카포네 풍미를 느끼실 수 있습니다.
포장단위 : 1kg 221IP398
유통기간 : 9개월



서브라임 크림

Sublime cream

마스카포네 치즈 30% + 노르망디 크림 70%의
혼합 크림
포장단위 : 1kg 221IP360
유통기간 : 9개월



엘레&비르 버터10kg

Gourmet butter

정통 노르망디 버터

포장단위 : 10kg **221IP509**



엘레&비르 고메 버터

Gourmet butter

정통 노르망디 버터

포장단위 : 250g **221IP412**, 500g **221IP237**



250g 고메 버터는
직접 잘라 식전용 빵에 바르는
버터로 적합 합니다.



동물성 생크림 (쿠키용/휩핑용)

Cooking / Whipping cream(Dairy)

쿠키용

안정성이 높으나 오버런이
휩핑크림에 비해 떨어집니다.

포장단위 : 1ℓ **221IP199**

휩핑용

노르망디 지방의 우유로 만든 크림(36%)

포장단위 : 1ℓ **221IP213**



저지방 유크림

Advantage cream

15% 유지방 크림,
휩핑은 되지 않습니다.
장기 가열 시에도 피막 형성이 적게
됩니다.

포장단위 : 1ℓ **221IP226**



익스트라 드라이 버터

EXtra dry butter

놀라운 가소성을 가진 저수분 버터(84% 유지방)

포장단위 : 1kg(판상타입) **221IP228**



엘르&비르 프렌치 크림치즈

Elle&vire French Cream Cheese

미국산 크림치즈와 달리 부드러우며
신맛이 덜한 부드러운 크림치즈입니다.

포장단위 : 1kg **221IP528**

유통기간 : 냉장 9개월



엘레&비르 크림치즈

Cream cheese

오리지널 아메리칸

포장단위 : 1.36kg **221IP158**

13.6kg(벌크) **221IP259**

가소성 비교



익스트라 드라이버터



일반 버터

락틱버터

Lactic Butter



락틱버터 454g

Lactic butter

풀을 먹인 소의 우유로 만든 버터

포장단위 : 454g

보관조건 : 냉동

원산지 : 영국



락틱버터 10kg

Lactic butter

풀을 먹인 소의 우유로 만든 버터

포장단위 : 10kg

보관조건 : 냉동

원산지 : 영국



락틱버터 25kg

Lactic butter

포장단위 : 25kg

보관조건 : 냉동

원산지 : 프랑스

스위트버터

Sweet Butter



우유버터 5kg

Milk butter

풍미가 뛰어납니다.

포장단위 : 5kg

보관조건 : 냉동

원산지 : 리투아니아



스위트버터 25kg

Sweet butter

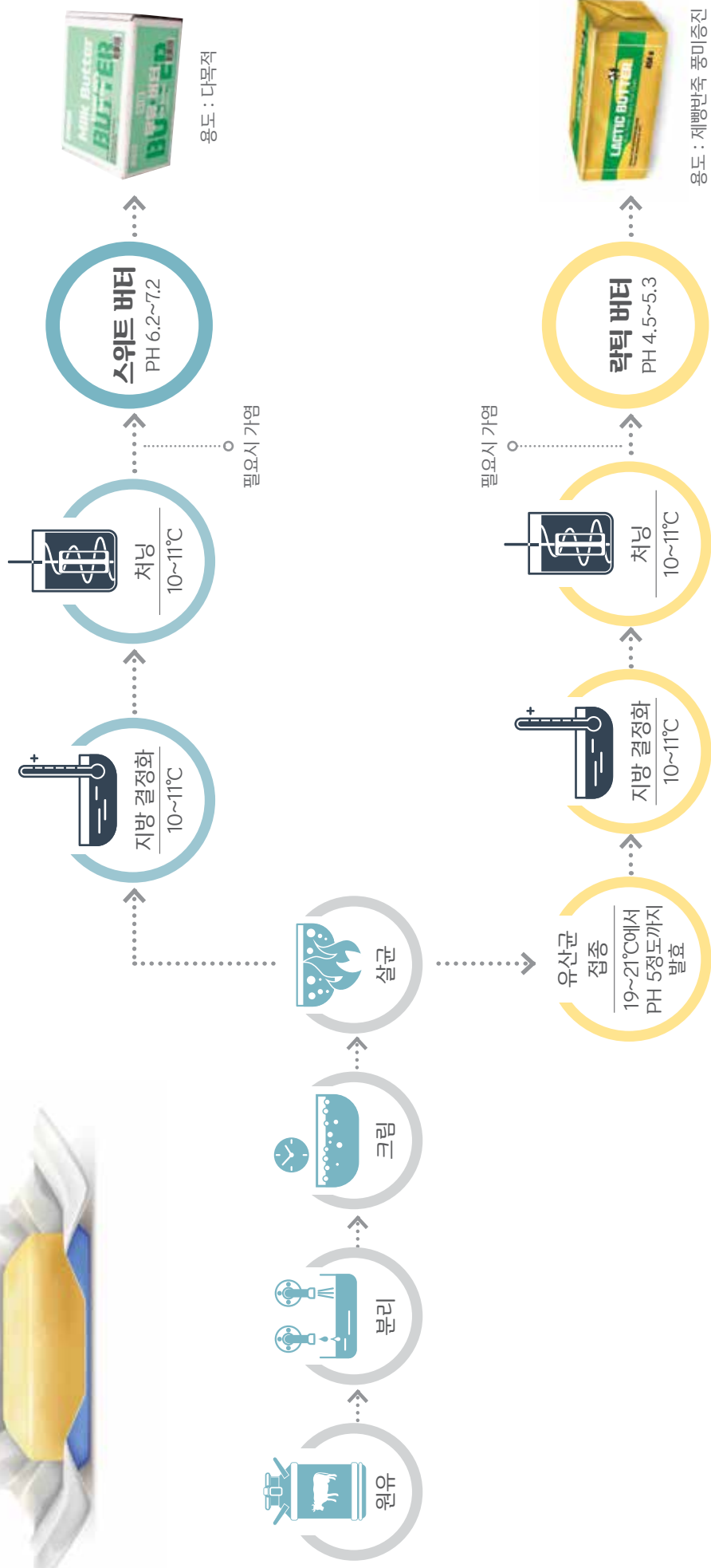
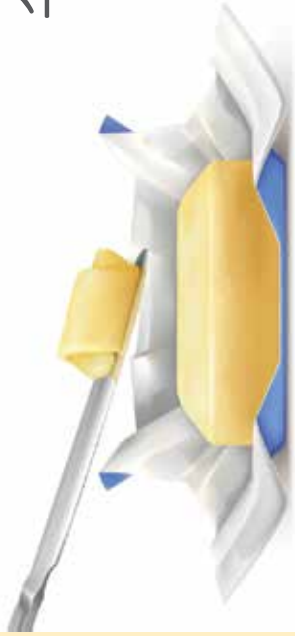
풍미가 뛰어납니다.

포장단위 : 25kg

보관조건 : 냉동

원산지 : 미국산

스위트버터와 락틱버터의 이해



휘핑크림

Whipping cream



냉동제품



에버휩

Ever-whip

대한민국 표준 생크림.
아이싱시 매끄러운 표면은
타 제품과 비교를 불허합니다.
포장단위 : 1,030g **111DP032**



에버휩F

Ever-whip F

단맛을 대폭줄인 너무나 부드러운
식물성 생크림!
포장단위 : 1,030g **111DP059**



초코 에버휩

Choco ever-whip

포장단위 : 1,000g **111DP653**



에버휩AS

Ever-whip AS

산에 견디는 내산성 식물성 크림.
과일과 혼합하여 과일 크림을 만드실 수
있습니다.
포장단위 : 1,030g **111DP505**
10kg **111DP136**

블루베리필링을 혼합한 예



일반생크림

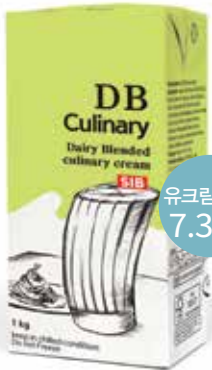


에버휩AS

SIB

에버휩은 아시아 15개국으로 수출되고 있습니다.





유크림 함량
7.35%

DB컬리너리크림(컴파운드 생크림)
Culinary cream

향 무첨가, 무설탕

휘핑이 되지않으나 쿡잉용으로
최고의 가성비비를 가진 제품
포장단위: 1,000ml **111DP729**
보관조건: 25℃ 미만 상온 6개월
(냉장 불필요)



유크림 함량
30%

DB쿡잉(컴파운드 생크림)
DB cooking

향 무첨가, 무설탕

가열시 점도 변화가 크지
않고 안정적
포장단위: 1,000ml **111DP559**
보관조건: 냉장



유크림 함량
8%

DB휘핑(컴파운드 생크림)
DB whipping

무설탕

포장단위: 1kg **111DP586**
보관조건: 냉장



힙블루(가당)
UHT non dairy whipping cream

UHT 식물성크림

포장단위: 1,000g **111DP634**
유통기간: 냉장보관 12개월



휘핑머신
사용방법

휘핑머신
UHT non dairy whipping cream

휘핑머신 자체 냉각기가 달려있어,
팩에 직접 꽂아쓰는 청소가 용이한 생크림 휘핑기입니다.
국내 제조로 AS가 원활합니다.
211DT011



유제품류

Dairy product



No sugar!
무가당
No flavor!
무향

요고N요구

Long-shelf life Yogurt

요구르트 케익, 요구르트 드레싱

요구르트 소스, 요구르트 젤리

음료 제조용 등에 사용

포장단위: 1L **111DP024**

유통기간: 냉장 6개월



사워크림LP

Long-shelf life Sour cream

유지방 함량 22%

포장단위: 1kg **111DP046**

10kg(냉동) **111DP509**

유통기간: 냉장 6개월



1L



500ml

동물성크림

Dairy Cream 35%

색이 희며 국내산 생크림과 동일한

맛을 가진 동물성 크림. 35% 유지방

포장단위: 500ml **221IP403**

1L **221IP260**



500ml

1000ml

200ml

무가당 식물성 생크림 홉라

Nondairy cream no sugar

제빵용 뿐만 아니라 단맛이 없어

요리 등에 동물성 대용으로 사용 할 수 있습니다.

포장단위: 200ml x 24팩

500ml x 20팩 **221IP080**

1000ml x 12팩 **221IP012**



가당 식물성 생크림 홉라

Non dairy Cream, Sugar

설탕함량 11% 제품

포장단위: 1kg **221IP220**



홉라스프레이
사용방법

홉라스프레이(비건)

Hopla whipped cream

spray with Sugar

홉라스프레이 가당

11%의 식물성 생크림 스프레이

포장단위: 500g **221IP492**

유통기간: 냉장 1년

그릭 요거트 관련 제품

Greek yogurt

그릭 요거트 소프트

Greek yogurt soft



부드럽고 상큼한 그릭 요거트 아이스크림을
손쉽게 만들 수 있는 믹스
포장단위 : 1.2kg **111DP382**

그릭 요거트 소프트 아이스크림 만들기



믹스 1.2kg와 물 2.8L
또는 우유 4.6L를 준비한다.



믹스와 물(우유)을 혼합 후
핸드 믹서기로 덩어리 없게 잘 섞는다.



냉장고에서
30분~1시간 숙성한다.



주의! 숙성 후 핸드 믹서기로
한번 더 섞는다.



기계에 붓고 컵이나
그릇에 담아 완성한다.

그릭 요거트 혼합분말

Greek yogurt mix



그릭요거트
혼합분말 영상

그릭 요거트 함량 63%
포장단위 : 1kg, 10kg **111DP365**

요거트 초콜렛 만들기

그릭 요거트의 맛이 상큼한 초콜렛

배합비로 혼합하여 도넛, 컵케익 코팅 등 여러 용도로 사용이 가능합니다.



〈배합비〉

화이트 컴파운드 초콜렛 90g + 그릭요거트 혼합분말 10g

그릭 요거트 코팅제품



그릭 요거트 볼
Greek yogurt ball

크기 : 12mm
포장단위 : 500g **151DP257**
2.5kg



그릭 요거트 콘플레이크
Greek yogurt corn flake

포장단위 : 500g **111DP385**



그릭 요거트 오렌지 허트
Greek yogurt orange heart

건조한 오렌지필에
그릭요거트를 코팅한 제품
포장단위 : 500g



그릭 요거트
블랙커런트 젤리
Greek yogurt
blackcurrant jelly

포장단위 : 500g

살균 냉동 난황(가염, 가당)

Frozen yolk with 10% sugar

세계 최대 규모의 난 가공 회사인 미국의 마이클푸드 제품입니다.

색, 고형분이 일정하며 미생물적으로 매우 안전한 제품입니다.

난백 혼입 비율 1% 미만

포장단위 : 2.27kg **221IP232**

“살균 냉동 난황은 **미생물적으로**
매우 안전하여 안심하고 쓰실 수 있습니다.”

구분	살균 난황	비살균 난황
일반세균	10,000이하	500,000이하
대장균군	10 이하	100 이하
살모넬라	음성	음성

※한국 식약청의 난황 규격기준(2011년 3월 현재)



미국산 냉동계란 소개



휘핑이 되는 냉동 살균 난백

Whippable frozen egg white

생난백에 비해 휘핑성이 90%, 단단함은 70%

포장단위 : 3kgx3 / 박스 **221IP432**

※ 박스단위로만 판매 됩니다.



냉동 난백
vs 일반 난백



살균 냉동 전란

Frozen whole eggs

저온살균제품으로 믿을 수 있는 냉동액상란 입니다.

해동방법 : 냉장실 또는 찬물에 담가 서서히 해동

해동 후 바로 사용 가능합니다.

포장단위 : 2.27kg **221IP473**

유통기간 : 냉동 1년



덴마크전란

Denmark whole eggs

덴마크산 전란은 한국 전란과 매우 유사한 맛의 물성을 가지고 있습니다. 5kg로 통포장으로 덜어 사용하기 용이하며 경쟁력있는 가격에 공급됩니다.

포장단위 : 5kgx2통

유통기간 : 냉동 1년



SABATON



체이스트넛퓨레(밤퓨레)

Chestnut puree

밤 100%(무가당) 강한 밤맛을 냄
포장단위 : 870g **221SA003**



체이스트넛 스프레드

Chestnut spread

밤퓨레 44%함유
포장단위 : 1,000g **221SA008**



체이스트넛페이스트

(밤페이스트)

Chestnut paste

포장단위 : 1kg **221SA002**



당적밤조각

Candied chestnut pieces

마론그라세용 당적밤의
조각으로 무스, 반죽 등 다양한
용도로 사용
포장단위 : 1,050g
(고형량 60%) **221SA006**



캔디드오렌지필

Whole orange peel

포장단위 : 1,050g / 캔 **221SA001**



오렌지필 스틱

Orange peel stick

포장단위 : 1kg **221SA004**



레몬필 스틱

Lemon peel stick

포장단위 : 1kg **221SA007**



오렌지 필 페이스트

Chopped orange peel

포장단위 : 5kg **111DP550**



냉동 퓨레

Frozen Puree



포장단위 : 1kg



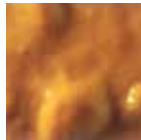
딸기
Strawberry
221RA009



라즈베리
Raspberry
221RA011



블랙커런트
Black currant
221RA015



망고
Mango
221RA012



살구
Apricot
221RA016



메론
Melon
221RA013



코코넛
Coconut
221RA017



라임
Lime
221RA010



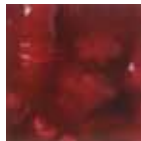
패션후루츠
Passion fruit
221RA019



리치
Lychee
221RA029



블루베리
Blueberry
221RA031



석류
Pomegranate



피치-라벤더
Peach-lavender
221RA027



홍자몽
Pink grapefruit
221RA033



블러드오렌지
Blood orange
221RA037



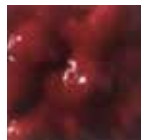
오렌지농축액
Orange conc
231DP163



만다린농축액
Mandarin conc
221RA021



포도농축액
Grape conc
151DP187



모렐로체리
Morello cherry
221RA054



바나나
Banana



파바나 4가지과일
(바나나, 망고, 라임,
패션후르츠)
Pabana
221RA018

I.Q.F



당사의 라즈베리와 블랙베리는 기계선별외에 수작업 선별을 통하여
벌레나 꼭지가 전혀 혼입 되지 않는 제품을 만들고자 노력하고 있습니다.



블루베리(재배종/야생종)
Blueberry

포장단위 : 1kg, 500g **221IP167**



망고슬라이스
Mango slice

과육이 단단해 물러지지
않습니다.
원산지 : 아이보리 코스트
포장단위 : 1kg **221RA030**



망고다이스
Mango dice

단단하여 가열해도 조직이
물러지지 않습니다.
포장단위 : 500g
원산지 : 인도



애플망고
Apple mango

부드러운 조직의 스위트 망고
사이즈 : 20~25mm
원산지 : 페루
포장단위 : 1kg **221IP351**



라즈베리
Raspberry

포장단위 : 500g
미니 : 14~18mm **221IP177**
일반 : 18~22mm **221RA003**



라즈베리크럼
Raspberry crumb

포장단위 : 500g **221IP166**
10kg **221IP173**



레드커런트 / 송이
Red currant / Cluster

레드커런트
포장단위 : 500g **221IP206**
1.2kg **221IP205**
송이
포장단위 : 125gx24팩/박스
221IP362



딸기
Strawberry

크기 : 22~30mm
원산지 : 칠레산
포장단위 : 1kg **221IP352**
13.6kg **221IP161**



크란베리
Cranberry

크기 : 15mm이상
포장단위 : 500g **221IP211**



블랙베리
Blackberry

선별 포장하여 크기 균일
포장단위 : 500g **221IP203**



블랙커런트
Black currant

포장단위 : 500g
221RA007



오미자IQF
Omija IQF

크기 : 22~30mm
오미자 IQF : 500g

“저희는 강원도 고랭지 청정지역에서 **여름딸기**를 재배해 공급하고 있습니다.”

여름 딸기

Strawberry

공급시기: 6월 말 ~ 11월 말

딸기분류: 특대 20과 / 대 24과 / 중 24과 / 소 36과

포장단위: 8팩 단위로 한박스에 담아 배송해 드립니다.

특특대: 2kg / 트레이 B급: 2kg / 트레이



미숙과는 상온에 24시간 방치시 성숙과로 변합니다.



미숙과

...



성숙과

해발 670m, 백두대간 삼당령 위치

홈페이지 www.veryberryfarm.co.kr

시트러스류

Citrus



착즙 무가당 레몬퓨레
100%

Lemon puree 100%

비살균 제품

포장단위: 500g **151DP211**



비살균 NFC 오렌지 착즙주스

NFC Orange juice

신선 오렌지를 직접 착즙 하였습니다.

포장단위: 주문생산



레몬농축액
/레몬퓨레



시실리 레몬 농축 주스

Sicily lemon juice conc

신맛보다는 레몬의 후레쉬한 맛이

강조된 제품으로, 다른 제품보다

신맛이 덜합니다.

포장단위: 1kg **221IP455**

5kg **221IP498**

원산지: 이탈리아



라임농축주스

포장단위: 1kg **211P476**

베리베리 퓨레

Very berry puree



국내산 과일 퓨레



감(청도)
Persimmon
500g 171DP179



쑥(가랑, 거문도)
Mugwort
500g 151DP102



호박(청도/베트남산)
Pumpkin
500g 151DP205
400g(캔) 111DP099
20kg 211DP348



배(안성)
Korean pear
500g 171DP079
5kg 231DP358



메론(부여)
Melon
500g 171DP085



칸탈로프 멜론(진천)
Cantaloupe melon
500g 151DP167



유자(고흥/제주)
Yuzu
500g 151DP154



제주 한라봉
Jeju hallabong
500g 171DP086
5kg 171DP081



제주 감귤 농축액
Jeju mandarin
(60brix)
1kg 151DP062



적고구마(해남)
Purple sweet
potato
500g 151DP104



백도 복숭아(이천)
Peach
500g 171DP103



오미자(문경)
Omija
500g 171DP214

블록 포션 퓨레

NEW



고창수박
Watermelon



청포도
(샤인머스켓 함유)
Green grape



담양
유기농 비트
Beet



딸기
Strawberry



산딸기
Raspberry



망고
Mango



크란베리
Cranberry
500g 151DP105



바나나
Banana
500g 151DP096



레드커런트
Redcurrant
500g 171DP184



오렌지 농축액
Orange
500g



사과
Apple
500g
15kg 151DP127



블루베리
Blueberry
500g 151DP101



블랙베리
Blackberry
500g



석류농축액
Pomegranate
1kg

당적과일

Candied Fruit



레드체리

Red cherry

유통기간: 실온 36개월
포장단위: 950g 221IP501
원산지: 칠레

“일반 마라시노체리는 인공 색소를 사용 하였으나 본 제품은
천연 색소가 들어있어 자연스런 적색을 띠고있습니다.”



색상 비교



자사 제품



일반 제품(중국)



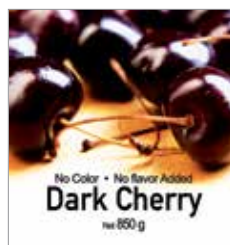
일반 제품(미국)



아마레나 체리

Amarena cherry

프랑스 아피니온사는 유럽 체리시장의 80%를 공급. 세척시 과일에 상처를 최소화하여 광택제 없이도 마르지 않습니다.
포장단위: 1kg 221IP014
원산지: 프랑스



다크 체리

Dark cherry

색소와 향이 첨가되지 않은 무첨가물 체리
포장단위: 850g/캔 221IP500
원산지: 칠레



반당적 다크 체리

Candied dark cherry

과육이 단단하고 달지 않아 베이킹이나 데코레이션 양쪽에 적용이 가능하며 구운 후에도 과육이 물러지지 않아 좋은 식감을 유지합니다.
포장단위: 750g, 2.5kg 111DP662

VeRy BeRRy
FRUIT

블루베리

Blueberry



IQF 블루베리 (재배종, 야생종)

IQF Blueberry

포장단위: 1kg 221IP266



건조 야생 블루베리

Candied & Dried wild blueberry

작은 크기로 분산이 잘 돼 시각적 효과가 좋고

일반 블루베리에 비해 향산화제가 2배!

유통기간: 실온 12개월

크기: 4~6mm

포장단위: 500g 111DP335



건조 블루베리

Candied & Dried blueberry

유통기간: 실온 12개월

크기: 9~11mm

포장단위: 500g 111DP153

2.5kg 111DP154



반당적 야생 블루베리

Semi candied wild blueberry

크기가 작아 일반 블루베리와 동일량으로 넣어
빵을 만들시, 분산효과로 인해 시각적 효과가 큼
보관조건: 냉동

크기: 5~7mm

포장단위: 750g, 2.5kg



반당적 블루베리

Semi candied blueberry

베이킹시 번지지 않고, 물러지지 않으며
카라멜화되지 않아 신선함을 유지 합니다.

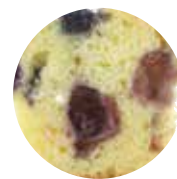
보관조건: 냉동

크기: 12~15mm

포장단위: 750g 111DP142, 2.5kg 111DP139



IQF vs 반당적 vs 건조 블루베리의 차이



냉동 블루베리



반당적 블루베리



건조 블루베리

반당적 과일

Semi-candied frozen fruit

저당도에 신선한 맛을 함유하고 있어 고당도의 상온 유통되는 제품에 비해 맛이 신선하며 고유의 맛을 간직하고 있습니다.



반당적 제주 한라봉필

Semi candied hallabong peel

포장단위 : 700g **151DP203**

보관조건 : 냉동 보관



반당적 유자필

Semi-candied yuzu peel

신선한 유자를 손으로 탈피해 만든 제품으로, 유자의 맛이 놀라울 정도로 길게 유지 됩니다.

포장단위 : 700g **151DP156**

원산지 : 고흥 / 보관조건 : 냉동



반당적통딸기

Semi candied whole strawberry

체리크기의 미니 딸기를 통째로 당적하여 케익 샌드나 빵 내용물로 쓰기 최적인 제품입니다. 다이스의 경우 과즙 손실이 있으나 통 딸기의 경우 과즙 손실이 적어 맛이 뛰어납니다.

크기 : 20~30mm

포장단위 : 500g **111DP744**, 2.5kg **111DP743**



반당적 크란베리 크림

Semi candied cranberry crumb

반당적 크란베리를 작은 부정형 조각으로 만든 제품

포장단위 : 500g **111DP155**



반당적 크란베리 슬라이스

Sliced cranberry

샐러드에 사용시 색과 식감이 좋습니다.

포장단위 : 500g **111DP305**, 2.5kg

보관조건 : 냉동

크기 비교



크란베리 크림



후레쉬 크란베리 슬라이스

색상 비교



건조 크란베리



후레쉬 크란베리 슬라이스



반당적 크란베리 홀

Semi candied cranberry whole

데코용으로 마르지 않습니다

포장단위 : 500g **111DP155**

보관조건 : 냉동



건조 크란베리

Candied & Dried cranberry

크기 : 1/3절 1kg **111DP160**, 11.34kg / 박스

111DP159, 1/8절 9.98kg / 박스 **221IP244**

포장단위 : 1kg **221IP250**, 11.34kg **221IP245**

보관조건 : 실온



당적 망고다이스
Semi candied mango dice
크기: 10mm
보관조건: 냉동
포장단위: 500g **111DP224**
2.5kg **111DP455**



사과프리저브
Apple preserve
국산 사과를 반달 모양(웻지 컷)으로
잘라 당적한 제품(브릭스 50%)
포장단위: 750g **111DP732**,
2.5kg **111DP657**
보관조건: 냉동



당적 사과다이스
Semi candied apple dice
크기: 10mm
보관조건: 냉동
종류: 국내산(비가열 당적)
중국산(가열 당적)
포장단위: 500g **111DP237**
2.5kg **111DP236**



당적삼색콩
Candied three color beans
공원산지: 프랑스
유통기간: 냉동 24개월
응용제품: 식빵, 백설기, 샐러드 등
포장단위: 750g **111DP512**



오렌지필
Orange peel
크기: 6~8mm
포장단위: 1.5kg **221KE003**
12.5kg **221KE001**



레몬필
Lemon peel
크기: 6~8mm
포장단위: 1.5kg **221KE004**
12.5kg **221KE002**



당적생강
Candied ginger
쓰는 맛이 적고 생강의 향이 풍부함
크기: 5~10mm / 당도: 72brix
포장단위: 1kg **151DP030**

Zest 제스트



제주 한라봉 제스트
Hallabong zest
보관조건: 냉동
포장단위: 500g **151DP202**



오렌지 제스트
Orange zest
고품미의 스페인산 오렌지 사용
포장단위: 500g **151DP267**



레몬제스트
Lemon zest
포장단위: 500g **151DP213**



유자제스트
Yuzu zest
신선한 유자를 손으로 탈피해 만든 제품으로, 유자의 맛이 놀라울 정도로 길게 유지됩니다.
보관조건: 냉동 / 원산지: 고흥
포장단위: 500g **151DP153**

레진

Syrup with flavour & color



기존 농축페이스트와는 달리 생크림의 품질 변화없이
과일의 맛과 색상, 향을 부여합니다.

용도 : 음료, 아이스크림, 생크림

사용방법 : 식품의 3% 내외

주문 — 주문 생산

무 — 무색소

주문 아이콘의
제품은 천연색소로
주문 가능합니다.

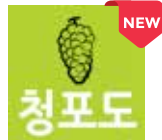
Fruit



딸기레진
Strawberry resin
1kg 181DP002
300g 151DP042



망고레진
Mango resin
1kg 181DP003



청포도 레진
Green grape resin
샤인 머스캣 함유
주문 1kg



메론레진
Melon resin
1kg 181DP005
주문 10kg 161DP011



바나나레진
Banana resin
1kg 181DP006
300g 151DP077



블루베리레진
Blueberry resin
주문 1kg 181DP008



청사과레진
Green apple resin
1kg 161DP022
주문 10kg



체리레진
Cherry resin
1kg 161DP023



포도레진
Grape fruits resin
1kg 181DP007
300g 151DP186



복분자레진
Korean raspberry
resin
600g 171DP200



레몬레진
Lemon resin
무 1kg 151DP056



코코넛레진
Coconut resin
무 1kg 151DP172

Brown



벚꽃레진
Cherry blossom resin
1kg 161DP043



녹차레진
Green tea resin
1kg 181DP001
300g 151DP019



바닐라레진
Vanilla resin
마다가스카르 바닐라빈
1개 함유
600g 151DP192



단풍당레진
Maple resin
600g 171DP181



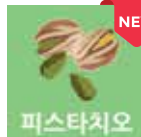
초코레진
Choco resin
500g 231DP290



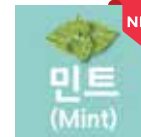
옥수수레진
Corn resin
1kg 171DP187
5kg 171DP193



마론레진
Marron resin
밤양금, 마론크림 제조
600g 171DP197



피스타치오레진
Pistachio resin
피스타치오 3% 사용
맛과 향, 색을 발현 하는 농축 시럽
1kg



민트 레진
Mint resin
1kg



요거트레진(무색소, 냉동)

Yogurt resin

떠먹는 호상 요거트를 농축한 제품

용도: 소프트 아이스크림 (우유 2.6L

+요거트 레진 1.2kg), 빙수용 시럽,

소스 및 드레싱

포장단위: 1.25kg **151DP147**

보관조건: 냉동



요구르트 페이스트

Yogurt paste

아쿠르트와 같은 드링킹 요구르트를 농축하여

놓은 제품. 드링킹 요구르트의 맛이 요구되는

곳에 20~30% 혼합사용

포장단위: 1kg **151DP269**

보관조건: 냉동



초코레진다크

Choco resin dark

초코케익, 초코 생크림을 용이하게

만들 수 있습니다.

포장단위: 500g **161DP025**

보관조건: 냉동



버터레진(무색소, 냉장)

Butter resin

1~3% 사용 버터 맛을 부여 합니다.

포장단위: 500g **151DP083**

보관조건: 냉동



천연 -0- 레진

Natural oil resin

종류: 딸기, 녹차, 포도, 바나나

용도: 초콜릿 전용 레진 초콜릿 총중량의 3% 사용

포장단위: 90g

딸기 **151DP046**, 녹차 **151DP021**

포도 **151DP189**, 바나나 **151DP080**



럼레진

Rhum resin

대용 럼으로 가격은 저렴하며

럼의 풍미를 냅니다.

포장단위: 680g **151DP054**

MATE FOR COLD BREW COFFEE

“콜드브루 커피에 **시럽대신** 사용하시면 **풍미 향상효과**가 있습니다.”



번트카라멜 레진

Burnt caramel resin

전통 프렌치커피의 설탕을 태워 만든 카라멜로 냉커피 등에

사용시 독특한 풍미를 냅니다.

포장단위: 1kg **151DP085**

콜드브루 & 번트카라멜 레진 장점

① 콜드브루의 풍미가 더 풍부해집니다.

② 오리지널 카라멜 특유의 풍미를 오래 느낄 수 있습니다.

③ 아이스커피에 사용시 커피 본연의 깊은 맛까지 느끼게 해줍니다.

사용방법: 콜드브루 커피 100ml + 번트카라멜레진 20ml

신개념 필링

Innovation filling



신개념 머드필링

앙금과 유사한 형태의 쇼트한 조직(잘라지는 조직)을 가지지만,
설탕량 조절이 가능한 신개념의 필링!



BS(베이킹 스테이블)와 일반(논 베이킹 스테이블) 두가지 타입의 필링이 있습니다.



땅콩 앙금 BS
Peanut filling BS
포장단위 : 1kg **151DP049**



검은깨 앙금 BS
Black sesame filling BS
포장단위 : 3kg **151DP006**



검은깨 앙금
Black sesame filling



솔티드 몰튼 골드필링
Salted Molten Golden filling
포장단위 : 1kg, 3kg



우유 앙금 BS
Condensed milk filling BS
포장단위 : 3kg **151DP152**



우유 앙금
Condensed milk filling

<생크림과 혼합된 모습>

포장단위 : 1kg, 3kg, 10kg, 20kg / 유통기간 : 냉동 12개월

사용방법

Bake Stable — 제품안에 넣어 굽거나, 플라워 페이스처럼 라미네이션 하실 수 있습니다.

Non Bake Stable — 생크림과 1:1 혼합하여 상온에 유통 가능한 부드러운 크림을 만드실 수 있습니다.

저수분 필링

Low Aw fat filling



수분활성도(Aw)가 0.7~0.75 정도의 제품으로 쉽게 변질되지 않는 제품이며, 기지로의 수분 전이도가 아주 낮아 기지가 눅눅해지지 않습니다.

※내열성은 없습니다. / Aw 0.6이하 조정 가능

응용제품

마카롱 필링, 다쿠아즈 필링, 빵 샌드 크림, 컵케이크 토핑크림 요청에 따라 Aw 0.6의 제품으로 변경 가능 합니다.



코코넛 저수분 필링
Coconut

포장단위: 1kg



화이트초코 저수분 필링
White chocolate

포장단위: 1kg



초코헤이즐넛 저수분 필링
Choco hazelnut

뉴텔라 타입의 헤이즐넛 8%가 함유된 스프레드 필링
포장단위: 5kg, 10kg



오렌지 저수분 필링
Orange



버터 저수분 필링
Butter

포장단위: 1kg



녹차 저수분 필링
Green tea

포장단위: 1kg



참깨 저수분 필링
Sesame seeds

포장단위: 1kg



카라멜 저수분 필링
Caramel

깊은 카라멜 맛으로 수분 함량 20% 미만 장기 보존 가능해 생지로 수분 이동이 적다.
포장단위: 1kg **151DP166**, 5kg, 20kg
※상단 이미지 참고

“물이  한 방울도
들어가지 않은 과일 필링!”

내열성 프리미엄 필링(냉동)

Premium filling



프리미엄 블루베리 필링

Premium blueberry filling

과일함량 : 블루베리 47.14%, 사과 11%

포장단위 : 1kg **151DP196**

10kgx2 / 박스 **151DP195**



프리미엄 망고 필링

Premium mango filling

과일함량 : 망고 54%

포장단위 : 1kg **151DP193**, 10kgx2 / 박스



프리미엄 베리 필링

Premium berry filling

과일함량 : 딸기 50%(생물기준),

크란베리 8.5%, 라즈베리 5%

포장단위 : 1kg **151DP194**, 10kgx2 / 박스



프리미엄 애플 필링

Premium apple filling

과일함량 : 사과 총 함량 52%

포장단위 : 1kg **231DP477**

20kg **151DP197**



프리미엄 키위 필링

Premium kiwi filling

과일함량 : 키위 50% 이상

포장단위 : 1kg, 10kgx2 / 박스



프리미엄 파인애플 필링

Premium pineapple filling

과일함량 : 파인애플 45%, 사과 12%

포장단위 : 1kg **151DP198**

필링류

Filling

프리저브

Preserve

케익 상단, 빙수 토핑, 팬케익 소스로 사용하시면 좋습니다.



통 딸기 프리저브

Whole strawberry preserve

미니 딸기가 통째로 들어있는 리플젬 타입의 필링입니다.

통딸기 55% 함유

포장단위: 3kg **151DP309**

유통기간: 냉장 3개월



통 블루베리 프리저브

Whole blueberry preserve

15mm 이상의 통 블루베리가 들어있는 리플젬 타입의 필링입니다.

블루베리 70% 함유

포장단위: 3kg **151DP299**

유통기간: 냉장 3개월



반절 체리 프리저브

Half cherry preserve

20mm 다이스 체리가 들어있는 리플젬 타입의 필링입니다.

체리 55% 함유

포장단위: 3kg **151DP294**

유통기간: 냉장 3개월

무수 필링
Water free



다크 초콜릿 필링

Dark chocolate filling

수분이 없는 무수필링으로 장기보존 가능
코코아분말 17% 함유
종류 : 일반, 내열성 초코필링
포장단위 : 5kg **221IP238**



화이트 초콜릿 필링

White chocolate filling

수분이 없는 무수필링으로
장기보존 가능
포장단위 : 5kg



내열성 초콜릿 필링

Bake stable chocolate filling

단팥빵 충전물로 사용하여도
끓지 않는 극내열성 제품. 수분이 없어
장기 보존이 가능합니다.
코코아분말 14%함유
포장단위 : 5kg **221IP358**



양고구마 필링

Sweet potato filling with bean curd

완벽한 내열성의 고구마 필링으로
만주, 페스츄리 내용물로 좋습니다.
고구마 24% 함유
포장단위 : 3.3kg **151DP139**



고구마 필링

Sweet potato filling

양금보다 부드러운 커스타드 크림타입의
고구마크림. 고구마 30% 함유
포장단위 : 1kg **171DP021**
3.3kgX6봉 / 박스 **171DP069**



밤필링

Marron filling

프랑스 밤으로 만든 밤양금으로
현양금이 들어있지 않고 순수 밤으로
만들어진 고급 양금입니다.
성분 : 프랑스 밤, 생크림, 버터, 바닐라
포장단위 : 5kg **151DP059**



적 양고구마 필링

Purple sweet potato filling

건강에 좋은 적고구마로 만든 필링
적고구마 20% 함유
포장단위 : 1kg **151DP158**



양호박 필링

Pumpkin filling

호박양금 보다 호박맛이 강하고 팔배기가 있다.
한국산 단호박 사용
호박18% 함유
포장단위 : 1kg **151DP141**



크림치즈무스

Cream cheese mousse

내열성 있는 크림치즈필링으로 호떡, 페스츄리필링으로 사용합니다.

크림치즈 31% 함유

포장단위: 1kg **171DP005**



가나슈필링(전분베이스)

Ganache filling

빵 충전물로 사용 하는 초코필링 (내열성 없음)

코코아분말 5.6%, 다크초콜렛 5.3%

포장단위: 1kg **171DP014**,
3kg **171DP022**



망고 파이필링

Mango pie filling

쫄득한 망고(10mm)가 함유된 필링

과일함량: 망고 50%

포장단위: 1kg **151DP065**



블루베리파이 필링

Blueberry pie filling

색이 강하며 블루베리의 알이 작아 파이핑이 용이함.

본 제품은 빵용으로 설계되어 톱핑용으로 사용시

본품100 + 물40g으로 희석해 사용합니다.

과일 함량: 야생 블루베리 42%, 블루베리 주스 6%

포장단위: 1kg **171DP201**



사과파이 필링

Apple pie filling

과일함량: 일반 40%, 프리미엄 52%

포장단위: 1kg **171DP192**, 3kg **171DP195**



프리미엄 딸기 리플잼

Strawberry ripple jam

딸기함량: 50%

포장단위: 1kg **151DP044**



프리미엄 블루베리 리플잼

Blueberry ripple jam

과일함량: 블루베리 52%

포장단위: 1kg **171DP202**



레드베리 콤포테

Redberry compote

Type 1: 라즈베리 28%, 블랙베리 16%, 블루베리 16%, 딸기 10%로 구성된 콤포테

Type 2: 과일이 더 비주얼하게 보이는 타입
블루베리 30%, 라즈베리 21%, 블랙베리 12%, 크란베리 7% / 당도: 26brix
포장단위: 2kg **151DP176**



블랙베리잼

Blackberry Jam

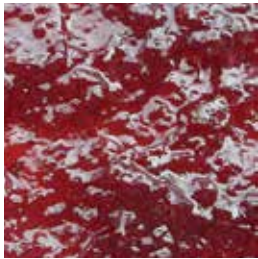
블랙베리 40% 구성된 잼
포장단위: 1.25kg, 2.5kg



레드커런트 잼

Redcurrant Jam

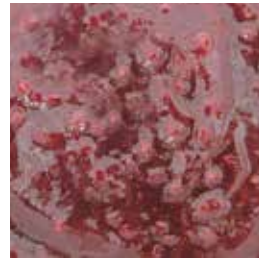
레드커런트 40% 구성된 잼
포장단위: 1.25kg, 2.5kg
보관조건: 냉장



크란베리잼

Cranberry jam

과일함량: 40%의 무보존료 제품
포장단위: 1.25kg **151DP178**
2.5kg **151DP177**
보관조건: 냉장



라즈베리잼

Raspberry jam

과일함량: 40%의 무보존료 제품
저온감압생산으로 색이 밝음. 무보존료
포장단위: 1.25kg **151DP051**
2.5kg **151DP050**
보관조건: 냉장



유럽산



블러드오렌지&당근잼

Blood orange & Carrot Jam

독특한 풍미의 제품
포장단위: 2.5kg



수입산

딸기잼

Strawberry jam

저온가열로 색이 선명하고 딸기 과육이 살아 있습니다.
포장단위: 2.5kg
보관조건: 냉장

※ 국내에서 제조한 국산 제품

프랄린 로즈

Praline Rose

“19세기 초 **장미정원에서 영감**을 받은
한 제과사가 **프랄린을 분홍빛으로 코팅**하여
판매한 것이 시초가 되었다는 유래가 있습니다.”

프랑스 남부 특산품

보관조건: 실온 / 포장단위: 1.4kg

응용제품



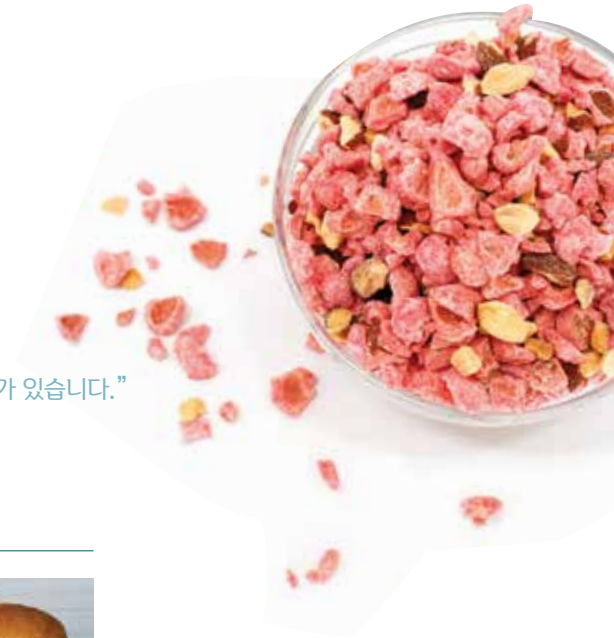
로즈 크로와상



로즈 브리오슈



로즈 식빵



레몬 커드

Lemon Curd

정통 보스톤 레몬파이를 만들 수 있습니다.

유통기간: 냉장 1년

포장단위: 5kg 151DP264, 10kg

특징

- 전분 베이스 필링과는 달리 냉장 후 칼로 커팅이 가능합니다.
- 자른면이 매끄럽고 칼에 묻어 나지 않습니다.
- 단단해 보이지만 입에서는 부드럽게 풀어 집니다.



크림파티시에(커스타드크림)

Cream Patisserie

종류: 중점도, 고점도

유통기간: 냉장 60일

포장단위: 1kg 171DP013



특징

- 수제 작업 방식으로 만들어 맛이 뛰어납니다.
- 선인의 최첨단 무균설비로 만들어 유통기간 60일 확보한 제품입니다.



케익 믹스류

Cake mix



마카롱 믹스100

Macaron mix

마카롱을 간단히 만들 수 있는 믹스

보관조건 : 냉장

포장단위 : 1kg 111DP188

10kg 111DP205

배합방법

믹스 200, 물 40(45℃)

※믹싱 후 반죽 온도 25℃

리얼브라우니 믹스

한가지 믹스로
2가지 타입의 브라우니를 만드세요



가벼운 브라우니 Type

포장단위 : 1kg, 5kg

배합방법

리얼 브라우니 믹스 320, 계란 55,
뜨거운물(80℃) 100, 카놀라유 45



쫄득한 브라우니 Type

포장단위 : 1kg, 5kg

배합방법

리얼 브라우니 믹스 300, 설탕 60,
카놀라유 63, 계란 48, 물 65, 카길 다크 78



멀티쿠키믹스

Cookies mix

포장단위 : 1kg 111DP022, 15kg 111DP017

배합방법

믹스 100, 버터 25, 계란 18

추잉초코칩 쿠키 배합

믹스 335, 코코아파우더 22 15, 글루코라이트 40,

초코칩 100, 버터 80, 계란 60



아메리칸 스타일 스콘믹스

American style scone mix

치킨집에서 판매하는 타입의 비스킷

포장단위 : 1kg 111DP148

배합방법

아메리칸 스타일 스콘믹스 100,
우유 16, 물 17.5



초코슬라이스케익믹스

Choco slice cake mix

리얼 브라우니를 만들 수 있는 믹스

포장단위 : 500g 111DP120

배합방법

믹스 500, 전란 90, 우유 100



계란이 필요 없는 케이크 믹스



스폰지 케이크 믹스

Sponge cake mix

계란이 필요 없는 100%믹스로 볼륨이 안정적이다.

포장단위 : 1kg **111DP698**, 10kg **111DP494**

배합방법

- ① 믹스100g + 물 60g
- ② 키친에이드 8단 6분(비중 0.33)
- ③ 170/160℃ 데크오븐에서 20~25분 베이킹



초코 스폰지 케이크 믹스

Choco sponge cake mix

계란이 필요 없는 100%믹스

포장단위 : 10kg **111DP693**

배합방법

- ① 믹스100g + 물83g
- ② 키친에이드 10단 8분(비중 0.44)
- ③ 170/160℃ 데크오븐에서 20~25분 베이킹



계란이 필요한 케이크 믹스



이지 스폰지 케이크 믹스

Easy sponge cake mix

포장단위 : 1kg **111DP699**, 5kg

배합방법

- ① 믹스100g + 전란60g + 물18g(약 40℃)
- ② 키친에이드 1단 30초, 8단 8~9분(비중 0.38)
- ③ 180/160℃ 데크오븐에서 25분 베이킹



리얼 아메리칸 카라멜 케이크믹스

Real american caramel cake mix

포장단위 : 1kg **111DP572**, 10kg **111DP554**

배합 방법

- ① 믹스250g + 계란60g + 채종유50g + 물50g
- ② 키친에이드 2단 30초, 6단 4분 30초
- ③ 180/160℃ 데크오븐에서 30~35분 베이킹





프리미엄 츠러스 믹스

Premium churros mix

겉은 바삭하고 속은 쫄깃한
츠루스를 만들 수 있는 믹스

포장단위 : 1kg **111DP403**

10kg

배합방법

믹스500, 끓는 물 700



슈믹스

Choux mix

실패율이 낮은 슈믹스

포장단위 : 500g **111DP003**

10kg **111DP149**

배합방법

믹스500, 물 750



깨찰빵믹스

Tapioca starch

왁시브레드 KC :

10kg 포장 **111DP061**

소프트 No.3 :

2.5kg 포장 **111DP086**



고구마 무스 믹스

Sweet potato mousse mix

포장단위 : 1kg **111DP041**

배합방법

무스, 샐러드 제조법

: 믹스 1000 + 찬물 1000 혼합

→ 10분 방치 후 사용

고구마 라떼 제조법

: 믹스 20 + 연유 5 + 우유 200 혼합



브뤼셀 와플 믹스

Brussels waffle mix

포장단위 : 1kg **111DP110**

10kg **111DP138**

배합방법

믹스100, 물 55



리에주 와플 믹스

Liege waffle mix

빵외플

포장단위 : 1kg **111DP109**, 15kg **111DP116**

배합방법

믹스100, 펄수가 28, 물 42, 드라이스트 0.5

※자매품

펄수가 들어있는 리에주와플믹스

포장단위 : 1kg



일본식 팬케익 믹스

Pan cake mix(japanese style)

테두리가 두툽한 일본식 팬케익

포장단위 : 1kg **111DP343**

20kg **111DP473**

배합방법

믹스190, 물135, 계란50





커스타드 믹스류

Custard mix



10kg



1kg

커스타드 믹스M(중점도)

Custard mix M

포장단위 : 1kg **111DP206**, 10kg **111DP040**

배합방법

믹스 100, 물 250



유로커스타드 믹스

Euro custard

포장단위 : 1kg, 10kg **111DP197**

배합방법

믹스 100, 물 또는 우유 300~400
물은 30초, 우유는 50초 휘핑한다.



크림믹스 골드

Cream mix

향과 색이 없는 믹스로 과일레진이나
플레를 사용하여 과일 크림을 만들 수 있음

포장단위 : 1kg **111DP071**



글루텐 프리 분말

Gluten-free flour

“밀가루와 1:1 대체하여 배합비 변경 없이

글루텐프리 쿠키와 케이크를 제조할 수 있으며, 밀가루 일부를 대체하여
쇼트하고 크림블한 새로운 조직의 제품을 만들 수 있습니다.”



밀가루 30% 대체 예
버터쿠크



포장단위 : 10kg **111DP508**

성분 : 쌀가루, 현미분말, 변성전분, 감자플레이크 등



머핀믹스류

Muffin mix



머핀 믹스프리

Muffin mix

부드러운 조직의 머핀

포장단위 : 1kg **111DP077**

10kg **111DP036**

배합방법

믹스 100, 계란 35,
채종유 24, 물 24



아메리칸 머핀믹스

American muffin mix

거친 조직의 머핀

포장단위 : 10kg **111DP161**

배합방법

믹스 100, 계란 35, 버터 30, 물 22



초코 머핀믹스

(초코플루오팅 머핀믹스)

Choco muffin mix

내용물이 가라 앉지 않는 머핀

포장단위 : 1kg **111DP339**

10kg **111DP277**

배합방법

믹스 100, 계란 35, 물 20, 채종유 30,
초코칩 10~15



고단백 머핀믹스

High protein muffin mix

탄수화물을 줄이고 단백질

함량을 높인 머핀믹스

포장단위 : 1kg, 10kg

밀가루

Flour



세몰리나

Semola di grano duro

이탈리아산 세몰리나. 입자가 굵은 세몰리나로
덧가루 혹은 빵에 10% 정도 혼합시 씹는 재미있는
감촉을 느끼실 수 있습니다.

포장단위 : 5kg **221AL004**

유통기간 : 실온 9개월



파네토네

Panettone

이태리에서 제조된 파네토네 전용 초강력분
밀가루입니다. 파네토네나 브리오쉬에 똑똑 끓기는
소프트한 식감을 부여합니다.

W : 390~420

P/L : 0.5~0.55

용도 : 빵도르, 파네토네

포장단위 : 10kg **221AL007**



T55 밀가루(프랑스산)

T55

비타민C 등 개량제 성분이 들어 있지 않은
100% T55. 브리오쉬, 도넛 등 고배합에 사용시
찢적이지 않고 소프트합니다.

포장단위 : 25kg **221IP331**



이태리 밀가루
무엇이 다를까요?

나폴리 피자 협회인증 피자/빵용 밀가루

Italian Flour

신전성이 뛰어난 밀가루

W : 280~310

P/L : 0.5~0.6

용도 : 피자, 제빵

포장단위 : 10kg **221AL003**

빵믹스&토픽

Bread mix & topping



바삭바삭 크런치

Puffed crunch mix

굽거나 튀겨도 타지 않고 바삭바삭 합니다.

포장단위 : 1.5kg **111DP525**

성분 : 메밀, 수수, 조, 흑미, 현미, 쌀보리, 옥수수분태



멀티그레인 토픽P

Multi grain topping

밀가루가 혼합되지 않은 곡물믹스

성분 : 귀리, 아마인씨, 해바라기씨, 참깨, 현미

포장단위 : 1kg(진공포장) **111DP089**

10kg **111DP065**, 20kg **111DP204**



크라프트 골드

Multi grain mix

선인의 기술력으로 만들어진

맛과 향이 뛰어난 잡곡빵 믹스

포장단위 : 5kg **111DP177**



우리 농산물 멀티그레인믹스

Multigrain mix with native grain

순수한 우리 곡물로 만들어 구수합니다.

보리(전남), 흑미(전남), 밀(경남), 콩(충북)

수수(충북), 옥수수(강원), 현미(충남)

포장단위 : 2kg **111DP165**, 20kg **111DP444**

배합방법

강력분 660, 믹스 340, 소금 5, 드라이이스트 9

설탕 45, 버터 22, 전란 96, 물 590

※식품 첨가물 없는 버전도 있습니다.



옥수수크런치

Corn crunch

성분 : 옥수수

포장단위 : 1.5kg **111DP245**



4씨앗 믹스

4 Seed mix

성분 : 아마인씨, 해바라기씨, 참깨, 겨자씨

포장단위 : 10kg **111DP137**



크리스피 오트(볶은 오트밀)

Crispy oatmeal

100% 귀리로 가루가 없고 균일한 모양

포장단위 : 500g **111DP373**, 15kg **111DP499**

당류

Sugar



데코화이트

Deco white non melt sugar

녹지않는 데코레이션 설탕

포장단위 : 500g 111DP082, 1kg 111DP067



초미립 분당

Ultra fine sugar powder

포장단위 : 700g 111DP460, 10kg 111DP463

장점 : ① 전분이 없는 100% 분당

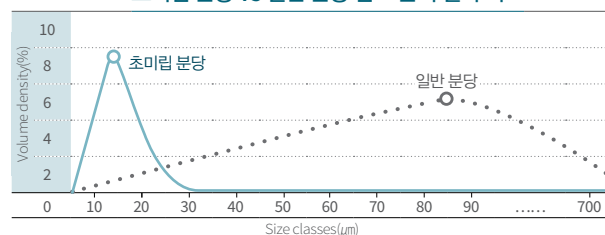
② 최신 공법으로 만들어 덩어리가 잘 지지 않습니다.

③ 입도가 균일 합니다.(Mesh : 초미립 분당 250, 일반 분당 40)

④ 입도가 10미크론으로 일반 분당의 1/9크기 입니다. (하기 그래프 참조)

⑤ 슈틀렌에 1/2만 사용하셔도 충분합니다!

초미립 분당 vs 일반 분당 입도 분석 결과 비교

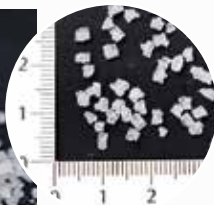


초미립 분당
vs 일반 분당

국내에는 **없**는 크기의 설탕

크리스탈슈가

Cristal sugar



“쌍백당보다 크기가 큰 투명한 설탕”

슈가 입자: 2mm
포장단위: 1kg 221IP530
원산지: 네덜란드



적용예



팜미에



쿠키

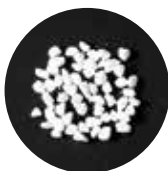


슈켓

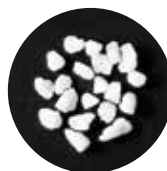
슈가 실물 크기 비교



크리스탈슈가(투명)



데코슈가(불투명)



펄슈가(불투명)



데코슈가(불투명)
Deco sugar

데코슈가 입자: 2~4mm
포장단위: 800g 111DP052, 1kg 111DP053



펄슈가(우박설탕)
Pearl sugar

펄슈가 입자: 3.5mm
포장단위: 1.5kg 111DP211

트리몰린

Trimoline

선인에서 다양한 포장의 트리몰린을 공급합니다. Trimoline®의 오리지널 제조사 프랑스 Cristalco에서 수입됩니다.

포장단위: 1kg, 7kg, 11kg



1kg



7kg



16kg



저감미당S

Trehalose

설탕 감미의 30%의 저감미

포장단위: 10kg **111DP057**



드라이혼당

Dry fondant

도너츠, 빵류 상단에 찍는 글레이즈

포장단위: 1kg **111DP095**

10kg **111DP064**

사용방법

본품 1kg + 뜨거운물 0.25kg 혼합



화이트혼당

Fondant

포장단위: 500g, 5kg **221IP194**

짤주머니 포함



칼라데코슈가

Coloring deco sugar

천연색소를 입힌 2~3mm입자의 설탕으로 생크림위에 뿌려도 색이 번지지 않습니다.

또한 베이킹용으로 쓰셔도 변색 되지않습니다.

포장단위: 500g





이스트 레드

포장단위 : 3g **221IP511**, 125g **221IP274**, 500g **221IP275**



무첨가 인스턴트 이스트

저당도용.
첨가물이 없는 인스턴트 이스트
포장단위 : 500g



이스트 골드

포장단위 : 500g **221IP276**



리벤도 사프 르방 LV1

활성 유산균으로 사워도우 제조에 사용
포장단위 : 10gx5봉 **221IP308**
100g **221IP424**



SSD 레드

반건조 냉동 이스트
포장단위 : 400g **221IP278**



SSD 골드

반건조 냉동 이스트
포장단위 : 400g **221IP277**



사프르뷰

설탕함량이 5%이상 넘는
제품은 발효가 잘 되지 않습니다.
포장단위 : 500g **221IP342**
12.5kg(가는 입자)



떼루아

밀가루의 3% 사용시 바게트, 식빵 같은
저배합 제품의 기공을 개선 시키고 크리미한
조직과 풍미를 향상 시키는 풍미 증진제
포장단위 : 1kg **221IP553**, 10kg **221IP549**



떼루아로
바게트 만들기

블렌드란? 개량제, 이스트, 향미 성분을 포함한 농축믹스의 개념. 균일한 제품을 만들게 해줍니다.



러스틱 블렌드

Rustic bread blend

용도 : 치아바타, 바게트,
감빠뉴 제품용
포장단위 : 300g **221IP252**



아메리칸 프레즐 블렌드

Soft pretzel blend

용도 : 소프트 프레즐
포장단위 : 600g **221IP251**



펄솔트(프레즐용 소금)

Pearl salt

포장단위 : 500g **111DP207**
22.68kg **111DP310**



프레즐 소다(프레즐 딥핑)

Pretzel soda

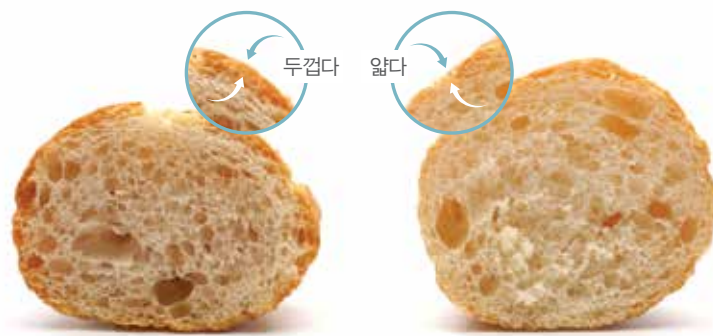
포장단위 : 500g **121DP026**

사용방법

온수(약80℃)100g+프레즐소다 20g 혼합하여 사용한다.

당사 기술진이 미닛바게트 제조 기술을 전수해 드립니다.

“새로운 개념의 파베이킹 빵, 겉질 두께가 얇은 바게트를 만들어 보세요”



일반 미닛바게트

겉질 얇은 미닛바게트



선인 유튜브 채널에서
확인하실 수 있습니다.

각종 개량제의 적용

구분	종류	제품명	사용량	장점
천연 개량제	일반빵용	이비스 옐로우 Ibis yellow	0.1~0.2%	100% 천연
특수 개량제	파베이킹용	미닛브레드 / 미닛 후레쉬 Minute bread / Minute fresh	1.5~2%	파베이킹시 플레이킹, 수축 방지, 냉장 파베이킹
	PPF(발효 냉동 생지)용	매지믹스 라이트 그린 Magimixlight green	1~1.5%	2차 발효 내구력 증가
	FTO (2차 발효 없이 굽는 냉동 생지)	매지믹스 다크 블루 Magimixdark blue	1%	
	저온 장시간 냉장 도우용	BBJ	0.5%	장기 저온 발효시 생기는 수포 현상을 방지
냉동 생지 개량제	일반 냉동 생지 개량제	매지믹스 블루 Magimixblue	1%	
	냉동 생지 개량제(100% 천연) with 아세로라 농축 분말	이비스 아주 Ibis azur	2%	100% 천연
	이비스 화이트(부분천연) with 비타민C	이비스 화이트 Ibis white	1%	
천연 환원제 (아황산염, 시스테인, 프로테아제 대체)		RS 190	0.1~0.3%	다른 환원제와 달리 믹싱 단계에서만 작용
활성 유산균		사프 르방 Saf levain	0.5% (스타터 기준)	
향미 증진제		포르니 페루와	3%	바게트 및 식빵등에 크림미한 내상과 풍미를 부여

사워종

Sour starter

사워도우(Sour dough)란?

소맥분 또는 호밀분(Rye)을 물과 혼합하여 반죽을 만들어 낮은 온도에서 24시간정도 방치해두면 공기중에 있던 야생(천연)효모와 유산균이 번식하게된다. 산성(PH4.0~5.5)에 강한 야생효모는 다른균을 누르고 그 힘이 강해져 반죽을 팽창시켜 빵을 만든다. 이러한 제빵법을 Sour dough process 또는 Old dough process라 불리우며, 서구나 미주에서 오래전부터 각 지역의 전통방식에 따라 널리 만들어지고 있다.

선인 사워종의 특징

선인 사워종은 한국인의 입맛에 맞는 유산균을 72시간 배양하여 장시간 발효의 깊은 맛을 발현합니다. 또한, 선인 사워분말은 사워종을 특수설비로 분말화한 것입니다.

사워종(Active Sour Dough)이란?

사워도우의 반죽을 일부 떼어서 계대배양시켜 Starter(원종)로 사용되어 지는 것이 사워종이다. 그러나, 우리나라와 같이 여름에 기온이 높은 곳에서 잡균의 번식에 많이 노출 되기 때문에 일반인이 사워종을 관리하는 데는 위험성이 매우 크므로, 최근에는 전문회사에서 생산되는 소맥분이나 호밀분에 인위적으로 유산균을 접종 배양시킨 사워종을 많이 사용하는 추세이다.

사워종의 효과

기존의 빵보다 바삭바삭한 식감이 있다.

유산균의 발효로 향긋한 맛과 냄새가 있다.

빵이 촉촉해 신선함을 유지 시켜 준다.

빵을 먹고 난후 거북하지 않고 소화가 잘 된다.

천연 발효빵 개념도

Sour dough methods

유산균 배양액을 이용한 제법



강력분 Bread flour	145g
액상사워종 Liquid sour	60g
물 Water	95g
총중량	300g

...



초종 Starter dough	300g
강력분 Bread flour	750g
몰트엑기스 Malt eXtract	3g
인스턴트 이스트 Instant yeast	7g
물 Water	400g
총중량	1,460g

...



강력분 Bread flour	700g
중력분 Medium flour	300g
소금 Salt	20g
천연개량제 프리 Improver free	10g
중종 Sponge	200g
인스턴트 이스트 Instant yeast	5g
물 Water	750g
총중량	1,985g

※호밀빵, 우리농산물 잡곡빵, 통밀빵, 초코빵, 해초빵, 브리오쉬빵 등에 적용.



액상사워종 플러스(활성)

Active sour starter

포장단위 : 2kg **111DP070**



사워종분말(비활성)

Inactive sour powder

맥분비 2~3% 사용

포장단위 : 4kg **121DP002**



유기농 밀가루

Stone Grind



<유기농 인증서>

맷돌로 간 유기농 밀가루란?

밀눈과 껍질(Bran)이 포함된 유기농 통밀가루입니다. 영양분과 식이섬유량이 많습니다.

맷돌로 밀을 제분하는 45℃이상 온도가 올라가지 않아 밀배아(밀눈)가 산패되지 않고
비타민B군의 영양소 파괴가 적습니다.

『빵집 이야기란』 베스트 셀러를 보면 그레이트 하베스트 베이커리에서 통밀을 갈아 바로 빵을
만드는 것이 묘사되어 있습니다.

그레이트 하베스트 베이커리의 맛을 재현한 스톤그라인드 방식 통밀가루입니다.

“빵의 맛이 확실히 다릅니다. 바로 경험해 보십시오.”



맷돌로 간(유기농) 통밀가루

Stone-grind organic whole wheat flour

포장단위 : 11.34kg **221BR002**

2.268kg **221BR003**



맷돌로 간(유기농) 호밀

Stone-grind organic dark rye flour

포장단위 : 22.68kg **221BR006**

1kg **221BR008**

바닐라

Vanilla



마다가스카르 바닐라 추출물 (모델 바닐프로 200)

Vanilla

마다가스카르빈 추출물

원산지 : 프랑스

포장단위 : 500g [221PR022](#)



타히티 바닐라 추출물

Tahitensis vanilla

독특한 풍미의 바닐라
(Tonga 빈)로 유럽의
새로운 트렌드로 자리 잡고
있습니다. 아니스한 맛의
바닐라 빈 추출물

원산지 : 프랑스

포장단위 : 500g [221PR041](#)



바닐프로T

Vaniflor T

포장단위 : 500ml [121DP060](#)

5kg [121DP061](#)



마다가스카르 부르봉 바닐라빈

Madagascar bourbon
Vanilla bean

포장단위 : 200g [221PR038](#)

250g [221PR001](#)



바닐라씨드페이스트

Vanilla seed paste

바닐라 씨가 들어있는 천연 바닐라
페이스트, 바닐라빈 맛에 가장 가까운
페이스트

포장단위 : 1kg [221PR034](#)

5kg [221PR033](#)



바닐라슈가

Vanilla sugar

포장단위 : 1kg [221PR002](#)



바닐라빈 파우더

Vanilla powder

포장단위 : 100g [171DP191](#)





커피&코코아

Coffee & Cocoa



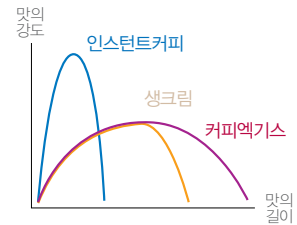
코코아 엑기스

Cocoa flavor

코코아 추출물로 코코아매스에 4배의 강도를 보입니다.
코코아매스를 대체 사용시 적은 양으로도 강한 코코아
맛을 냅니다.

사용량 : 1%

포장단위 : 1kg 221PR021



커피엑기스

Coffee extract

인스턴트 커피는 강한 쓴 맛을 내는 빈으로 만들어지나
커피엑기스는 스타벅스 등 원두커피 전문점에서 쓰이는
아라비카빈으로 만들어져 커피 맛을 지속시켜 줍니다.

포장단위 : 1kg 221PR005, 20kg 221PR004



로티커피향

Roti coffee flavor

커피빵 제조용 커피향

포장단위 : 500g 161DP006



커피향

Coffee flavor

프랑스산 커피 농축 플레이버

포장단위 : 1kg 221PR006



콜드브루 커피 농축액

Cold brew coffee

프랑스산으로 깊고 강한향

포장단위 : 1kg

농산물 가공품

Agricultural products



당적 고구마 다이스

Candied Sweet potato dice

시럽이 없는 당적 고구마, 빵을 구워도 빠지지 않고 단단한 식감을 유지합니다

사이즈: 15mm

포장단위: 2.5kg(냉동) **111DP768**



냉동 고구마 다이스 12/15

Square potato dice

작은 조각이 없이 100% 동일 크기의 고구마다이스

크기: 12mm, 15mm

포장단위: 2.5kg **221IP429**



냉동구운통고구마

Baked whole sweet potato

고구마를 구워 통으로 냉동한 제품

포장단위: 2kg **221IP071**



냉동고구마페이스트

Baked whole sweet potato paste

고구마를 구워 갈아놓은 제품으로 찐 고구마와는 맛이 차별화 된 제품

포장단위: 5kg **221IP115**



적고구마페이스트

Purple sweet potato

국산 제품입니다.

포장단위: 500g **151DP104**

5kg **151DP159**



호박페이스트

Pumpkin paste

국산 호박을 사용합니다.

포장단위: 400g(레토르트) **111DP654**

10kg **111DP638**



피스타치오케넬

Green pistachio

포장단위: 100g **221IP144**

10kg **221IP027**



점보 피스타치오(Peeled)

Pistachio

속 껍질이 없습니다.

포장단위: 1kg **221IP081**





선별 해바라기씨

Sunflower seed

해바라기씨에는 껍질, 쪽정이 등의 이물이 상당량 존재합니다.
선인은 이를 색채 선별기와 풍력 선별기를 통해 선별된 해바라기씨를 판매합니다.
포장단위 : 1kg **211DP683**
유통기간 : 실온 1년



허브믹스

Herb base mix

차이브, 마조람, 바질, 파슬리 등의
허브가 포함된 믹스. 맥분비 3~5% 사용
포장단위 : 500g **111DP359**
5kg **111DP360**



카레씨즈닝

Curry seasoning

밀가루, 전분이 들어 있지 않은
카레 씨즈닝
포장단위 : 400g **211DP589**, 10kg



감자플레이크

Potato flake

튀김용 아웃테리어로 적합하며
입자가 크고 비중이 가벼워, 가벼운 조직의
감자샐러드를 만들 수 있습니다.
포장단위 : 1kg **221IP558**
보관조건 : 상온



조제 감자분말

Potato powder

물만 부어 섞어주면 으깬감자가 됩니다.
포장단위 : 1kg **111DP402**
배합방법
으깬감자 : 감자분말 100, 뜨거운물 300
으깬감자를 이용하여 감자전, 크로켓 등을
만들 수 있습니다.



G6

Grain powder

미숫가루 보다 구수한 곡물
포장단위 : 1kg **111DP176**
20kg **111DP765**



크리미땅콩버터

Peanut butter

봉투와 통 동일 품질로, 봉투포장 사용으로
단가 절감하여 사용하시길 권해드립니다.
봉투포장 : 2kg **221IP134**
통포장 : 2kg **221IP385**



100%땅콩버터

100% peanut butter

소량의 유화제가 포함 되어 있습니다.
포장단위 : 10kg **221IP474**
20kg **221IP469**

천연 분말류

Natural Powder



실론티파우더란?



실론티 잎

Pure ceylon tea leaves

포장단위 : 500g **111DP103**

원산지 : 스리랑카

실론티 마이크론 파우더

Pure ceylon tea powder

포장단위 : 500g **111DP102**

원산지 : 스리랑카

얼그레이 파우더

Earl grey powder

포장단위 : 500g



마차와 녹차의 차이



우지 마차 분말

Macha powder

교토우지 마차

포장단위 : 100g **221NA049**, 1kg **221NA048**

원산지 : 일본산

프리미엄 녹차분말

Premium green tea powder

색이 더 선명한 그늘막 녹차로 만든 제품

포장단위 : 100g **191DP003**

1kg **191DP002**

녹차분말

Green tea powder

유기농 녹차 공급가능

포장단위 : 1kg **111DP023**

원산지 : 국산



호지차분말

houjicha powder

포장단위 : 1kg

맛을 내는 원료

Flavor ingredient



단풍당시럽

Maple syrup

포장단위 : 1kg **171DP108**



몰트엑기스

Malt extract

포장단위 : 15kg,
1.25kg **171DP188**
분말 1kg **111DP162**



단풍당소스

Maple sauce

단풍당 15%
포장단위 : 2kg **151DP026**



당밀

Molasses

포장단위 : 1.25kg **151DP028**



프라리시모(아몬드프라린)

Almond paste

2~5% 투입시 강한 아몬드 맛을 냅니다.
무스, 크림 등에 좋은 너트 농축
페이스트입니다.
포장단위 : 1kg **221FE012**



모카페이스트

Mocha paste

수분이 없는 유용성 커피페이스트로
강한 내열성. 모카페이스트 0.3% + 당사
커피엑기스 1.5%를 모카빵 제조시 사용,
초콜릿에 1% 사용해 강한 커피초콜릿을
만들 수 있습니다.
포장단위 : 1kg **221FE009**



SIB 향

SIB flavor

종류 : 에담치즈향, 밀크향
포장단위 : 에담치즈향 1kg
밀크향 500g **121DP054**, 10kg **121DP025**

제빵 개량제

Bread improver



반미개량제

Banh mi improve

반미 바게트를 만들 수있는 개량제

사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 1kg **121DP071**

10kg **121DP062**



엑셀 제빵 개량제

Bread improver

가수율 5% 증가. 타 개량제 보다 가수율이

높아 노화가 느리고 수율이 높은 빵제조

사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 500g **121DP001**



고수분 식빵 개량제 HM

빵의 수분을 90%까지 투입 가능하게

만드는 개량제

사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 10kg **111DP573**

장점

- 고수분으로 원가 절감
- 탁월한 노화방지



개량제 프리(Free)

Improver free

비타민C 이외에는 합성첨가물 없이

천연물로 이루어진 신개념 개량제

사용량 : 맥분비 2%

포장단위 : 1kg **111DP221**

15kg **111DP184**, 20kg **111DP410**



트리플 엑셀

EXtra soft bread improver

제빵시 놀라운 오븐 스프링과

부드러움을 줍니다. 일본식 러스크

제조용으로 적합한 개량제

사용량 : 맥분비 5%

포장단위 : 1kg **121DP021**



증점 다당류K

Noodle improver

제면시 알칼리제를 대체할수 있는

탄력보강제. 일반적으로 알칼리제는 면을

노랑게 만들고 소화가 안되는 원인이 됩니다.

본 제품은 면의 색깔을 변화시키지 않고

면이 잘 불지 않는 조직감을 부여합니다.

사용량 : 밀가루의 양 대비 0.4%

포장단위 : 10kg **121DP058**



슈퍼소프트M

Mocchi softner

참쌀떡 노화 방지제

동절기 0.5~0.8%

하절기 0.2~0.4%

포장단위 : 500g **111DP119**



기주분

Rice steam cake improver

간단히 즉석에서 증편을 제조 할 수 있는 원료

포장단위 : 1kg **121DP014**

배합방법

쌀가루 100, 설탕 17, 말걸리 25,

포도주 45, 기주분 7

광택제

Glaze



그라젤

Glazel

끓이지 않고 바로 사용하는 제품
단단하며 3~5% 레진 등 추가 가능합니다.
포장단위 : 1kg **211DP232**, 5kg **211DP149**



미로젤 무향

MirroGel

향이 들어 있지 않습니다.
끓이지 않고 바로 사용하는 제품
부드러운 조직을 가짐. 무른타입
포장단위 : 5kg **211DP259**



아이스클레이즈

Ice glaze

냉동 전용 광택제로 아이스크림
케이크용입니다. 냉동고에서도 투명합니다.
포장단위 : 5kg **151DP135**, 10kg **151DP136**



코납(나파주 타입의 광택제)

Konap

끓여쓰는 광택제로 세팅속도가 빠름
용도 : 과일
포장단위 : 5kg **151DP171**

배합방법

코납2 + 물1 = 끓여서 사용

기타

Other



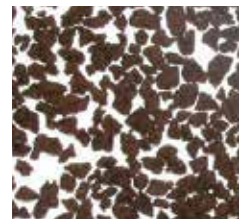
딸기 크리스피
Strawberry crispy

색이 번지지 않고 흡습이 잘되지 않으며 부스러기가 없다.
포장단위 : 500g **221BE031**
25kg **221BE029**



카라멜스프린터
Toffee crumb

입에 붙지 않는 토피 캔디 조각 비스킷에 투입시 베이킹 후 크리스피한 식감을 준다.
포장단위 : 500g **221IP273**



초코크런치
Cookies crumb

오레오 타입의 초코쿠키를 부서놓은 것
포장단위 : 1kg **111DP147**
2.5kg **111DP515**, 10kg **111DP513**



롤웨하스 조각
Wafer flake

얇은 편상의 롤웨하스를 부쇄놓은 형태의 제품. 프랑스 브리타니 지방의 특산물 바삭바삭한 식감으로 요리나 초코렛 등에 크런치한 조직감을 부여합니다. 당사는 유사한 종류의 제품 2가지를 공급하고 있으며 파예떼포요틴은 롤웨하스 조각에 비하여 색이 노랑고 두꺼운 조각입니다.
포장단위 : 500g **111DP500**, 2kg **111DP157**
유통기간: 실온 1년



제품의 차이 영상을 참조하세요



파예테 포요틴
pailleté feuilletine

정통 파예테 포요틴
포장단위 : 500g **111DP620**, 2kg **111DP612**
유통기간: 실온 1년



베이킹파우더 EP
Baking powder EP

찐케이크, 스콘, 케이크 제조시 고질적인 베이킹파우더 냄새가 안나게하는 고품질의 프리미엄 베이킹 파우더. 특히 찐케이크 제조시 케익의 색이 누렇게 변하지 않게 해줍니다.
포장단위 : 150g **121DP015**
1kg **121DP073**



펙틴
Pectin

펙툼(LM타입-퀵 세팅)
1kg **161DP026**
LM펙틴 저당도 가능, 무른 젤, 재가열 가능
젤리용(HM타입-슬로우 세팅)
1kg **211DP128**
HM펙틴 고당도만 사용, 단단한 젤, 재가열 불가



젤라틴

Gelatin

종류 : 잎새 젤라틴, 분말 젤라틴,
인스턴트 젤라틴
원산지 : 독일
포장단위 : 1kg **221IP018**



유기농 젤라틴(독일인증)

Organic gelatin

반장의 크기로도 긴 것 한장과 같은
젤리 강도를 나타냅니다. 국내는 젤라틴을
유기농으로 인정하지 않습니다
포장단위 : 25개/박스 **221IP477**



분말젤라틴

Gelatin

200블룸
포장단위 : 500g **211DP664**



아이스 100

Coolant media

아이스캔디 기계의 부동액으로
사용되는 식품첨가물로 허가된 제품.
본제품 70+물30의 비율로
혼합하여 사용합니다.
포장단위 : 20kg/통 **161DP018**



에스텔

Cake jet

케익용 기포 유화제, 소량 포장으로
나와 사용이 용이 합니다.
포장단위 : 1kg **161DP041**
18kg **161DP019**



가공 팜유 SI

Flake fat

플레이크상에 유지로서 피자도우 제조시
반죽에 혼합하면 파이와 같은 조직감을
냅니다.
포장단위 : 12.5kg **111DP457**/박스



슈퍼코트E(유화형 팬이형유)

Releasing oil E

빵류등 사용시 스케일이 적게 발생
포장단위 : 1.25kg, 18kg **151DP132**



슈퍼코트M50

Releasing oil

매우 높은 이형성이 요구되는 제품에 사용
(점도 낮아 컵 깊은 제품 사용 불가)
포장단위 : 1.25kg **151DP129**
18kg **151DP266**

너겟류

Nugget



※별도 카탈로그 참조. 다양한 제품들을 더 많이 보실 수 있습니다.

너겟(상온보관)

내열, 내냉성을 가진 제품 5~10mm 다이스



카라멜 너겟
Caramel Nuggets



라즈베리 너겟
Raspberry Nuggets



라임 너겟
Lime Nuggets



코코넛 너겟
Coconut Nuggets



체리너겟
Cherry Nuggets

너겟(냉동보관)

냉동상태로 공급되는 쿠키도우 타입의 5~15mm 다이스



크런치브라우니너겟
Crunch Brownie Nuggets



크림치즈케익너겟
Cream Cheese Cake
Nuggets



쿠키너겟
Cookie Nuggets



초코브라우니
Choco Brownie

Aerated 제품

초콜릿에 공기가 들어가 가벼워 물에 뜨며 빙수 및 아이스크림과 혼합하여도 딱딱해 지지 않습니다.
중량에 비해 크기가 커보입니다.



Aerated 초콜릿 청크

5mm다이스 / 0.1g(개)
10,000개



다크



밀크



화이트

Aerated 초코칩



광택을 낸 밀크 초코칩
9mm / 0.33g(개) / 3,030개



공기가 들어간 화이트 초코칩
4mm / 0.05g(개) / 20,000개



LA ROSE NOIRE

Gérard
Dubois

선인이 공급하는 LA ROSE NOIRE는
100% 수작업으로 만들어 집니다.

TART

타르트

(가) 통밀 타르트 셸

Graham cracker tart shells



원형 미니

Φ35mm, H 17mm
5~6g, 210개 / 박스
42x5트레이 [221PH036](#)



원형 M

Φ55mm, H 17mm
10~11g, 100개 / 박스
20x5트레이 [221PH037](#)



원형 L

Φ80mm, H 17mm
23~24g, 45개 / 박스
9x5트레이 [221PH038](#)



원형 XL

Φ100mm, H 25mm
46~47g, 32개 / 박스
8x4트레이 [221PH012](#)

(나) AOP 프렌치 버터 사용 사블레 브르통

AOP french butter sablés bretons



원형 미니(세이보리)

Φ35mm, H 8mm
4~5g, 196개 / 박스
49x4트레이 [221PH058](#)



원형 미니(스위트)

Φ35mm, H 8mm
4~5g, 196개 / 박스
49x4트레이 [221PH105](#)



원형 M(스위트)

Φ55mm, H 10mm
10~11g, 80개 / 박스
20x4트레이 [221PH106](#)

(다) AOP 프랑스버터 사용 얇은 타르트 셸

AOP french butter "slim" tart shell



원형 미니(스위트)

Φ35mm, H 10mm
4~5g, 210개 / 박스
42x5트레이 [221PH032](#)



원형 M(스위트)

Φ55mm, H 10mm
8~9g, 100개 / 박스
20x5트레이 [221PH033](#)



원형 L(스위트)

Φ80mm, H 10mm
18~19g, 55개 / 박스
11x5트레이 [221PH107](#)



정사각형 미니(스위트)

33 X 33mm, H 10mm
5g, 210개 / 박스
42x5트레이 [221PH034](#)



직사각형 미니(스위트)

45 X 22mm, H 10mm
5g, 250개 / 박스
50x5트레이 [221PH035](#)



원형 미니(세이보리)

Φ35mm, H 10mm
4~5g, 210개 / 박스
42x5트레이 [221PH109](#)

(라) 바닐라 타르트 쉼

Vanilla with chocolate coating



원형 초미니

Φ27mm, H 14mm
4g, 392개 / 박스
56x7트레이 **221PH014**



원형 미니

Φ33mm, H 19mm
7~8g, 210개 / 박스
42x5트레이 **221PH110**



원형 S

Φ48mm, H 19mm
11~12g, 125개 / 박스
25x5트레이 **221PH201**



원형 M

Φ57mm, H 16mm
12~13g, 100개 / 박스
20x6트레이 **221PH203**



원형 L

Φ81mm, H 19mm
29~30g, 45개 / 박스
9x5트레이
221PH009



정사각형 미니

33X33mm, H 15mm
7~8g, 216개 / 박스
36x6트레이 **221PH003**



정사각형 S

56X56mm, H 15mm
14~16g, 96개 / 박스
16x6트레이 **221PH007**



정사각형 L

71X71mm, H 18mm
29~30g, 45개 / 박스
9x5트레이 **221PH111**



직사각형 미니

53X24mm, H 16mm
9~10g, 192개 / 박스
32x6트레이 **221PH002**



직사각형 M

95X25mm, H 14mm
13g, 168개 / 박스
21x8트레이 **221PH011**



직사각형 L

100X37mm, H 18mm
24~26g, 70개 / 박스
14x5트레이 **221PH112**



하트 미니

42X35mm, H 16mm
6~7g, 252개 / 박스
42x6트레이
221PH113



삼각형 미니

44X40mm, H 16mm
7~8g, 210개 / 박스
35x6트레이
221PH004



육각형 초미니

30mm, H 14mm
5g, 343개 / 박스
49x7트레이 **221PH016**



다이아몬드 미니

70X28mm, H 16mm
8~9g, 180개 / 박스
30x6트레이
221PH115



타원형 S

90X37mm, H 16mm
15~16g, 108개 / 박스
18x6트레이
221PH005

하트 S

62X62mm, H 16mm
14~15g, 96개 / 박스
16x6트레이
221PH006

삼각형 S

74X64mm, H 15mm
13~14g, 90개 / 박스
15x6트레이
221PH114

삼각형 L

90X78mm, H 18mm
25~26g, 60개 / 박스
12x5트레이 **221PH010**

다이아몬드 S

101X37mm, H 16mm
16~17g, 102개 / 박스
17x6트레이
221PH116

(마) 초콜릿 타르트 쉘

Chocolat with chocolate coating



원형 초미니

Φ27mm, H 14mm
4g, 392개 / 박스
56x7트레이 [221PH117](#)



원형 미니

Φ33mm, H 19mm
7~8g, 210개 / 박스
42x5트레이 [221PH118](#)



원형 S

Φ48mm, H 19mm
11~12g, 125개 / 박스
25x5트레이 [221PH202](#)



원형 M

Φ57mm, H 16mm
12~13g, 96개 / 박스
16x6트레이 [221PH119](#)



원형 L

Φ81mm, H 19mm
29~30g, 45개 / 박스
9x5트레이
[221PH120](#)



정사각형 미니

33X33mm, H 15mm
7~8g, 216개 / 박스
36x6트레이 [221PH024](#)



정사각형 S

56X56mm, H 15mm
14~16g, 96개 / 박스
16x6트레이 [221PH121](#)



정사각형 L

71X71mm, H 18mm
29~30g, 45개 / 박스
9x5트레이 [221PH122](#)



직사각형 미니

53X24mm, H 16mm
9~10g, 192개 / 박스
32x6트레이 [221PH023](#)



직사각형 M

95X25mm, H 14mm
13g, 168개 / 박스
21x8트레이 [221PH029](#)



직사각형 L

100X37mm, H 18mm
24~26g, 70개 / 박스
14x5트레이 [221PH028](#)



하트 미니

42X35mm, H 16mm
6~7g, 252개 / 박스
42x6트레이
[221PH027](#)



삼각형 미니

44X40mm, H 16mm
7~8g, 210개 / 박스
35x6트레이
[221PH025](#)



육각형 초미니

30mm, H 14mm
5g, 343개 / 박스
49x7트레이 [221PH127](#)



다이아몬드 미니

70X28mm, H 16mm
8~9g, 180개 / 박스
30x6트레이
[221PH128](#)



타원형 S

90X37mm, H 16mm
15~16g, 108개 / 박스
18x6트레이
[221PH026](#)

하트 S

62X62mm, H 16mm
14~15g, 96개 / 박스
16x6트레이
[221PH123](#)

삼각형 S

74X64mm, H 15mm
13~14g, 90개 / 박스
15x6트레이
[221PH124](#)

삼각형 L

90X78mm, H 18mm
25~26g, 60개 / 박스
12x5트레이 [221PH125](#)

다이아몬드 S

101X37mm, H 16mm
16~17g, 102개 / 박스
17x6트레이
[221PH129](#)

(바) 세이보리 타르트 쉼

Savory with glaze coating



원형 초미니

Φ27mm, H 14mm
4g, 392개 / 박스
56x7트레이 **221PH130**



원형 미니

Φ33mm, H 18mm
6~7g, 210개 / 박스
42x5트레이 **221PH054**



원형 S

Φ46mm, H 17mm
10~11g, 125개 / 박스
25x5트레이 **221PH204**



원형 M

Φ57mm, H 14mm
11~12g, 96개 / 박스
16x6트레이 **221PH047**



원형 L

Φ81mm, H 25mm
36g, 45개 / 박스
9x5트레이



정사각형 미니

32X32mm, H 14mm
6~7g, 216개 / 박스
36x6트레이 **221PH043**



정사각형 S

54X54mm, H 14mm
14~15g, 96개 / 박스
16x6트레이 **221PH045**



정사각형 L

71X71mm, H 25mm
36g, 36개 / 박스
9x4트레이 **221PH132**



직사각형 미니

50X23mm, H 14mm
6~7g, 192개 / 박스
32x6트레이 **221PH042**



직사각형 M

95X25mm, H 14mm
13g, 168개 / 박스
21x8트레이 **221PH133**



직사각형 L

100X37mm, H 18mm
24g, 70개 / 박스
14x5트레이 **221PH134**



삼각형 미니

42X37mm, H 15mm
6~7g, 210개 / 박스
35x6트레이
221PH044



육각형 초미니

30mm, H 14mm
5g, 343개 / 박스
49x7트레이 **221PH137**

삼각형 S

72X62mm, H 14mm
12~13g, 90개 / 박스
15x6트레이
221PH046

삼각형 L

90X78mm, H 18mm
30g, 48개 / 박스
12x4트레이 **221PH135**



(사) 바스켓 타르트 쉼

Baskets with coating

바스켓(스위트)

Φ40, H 25mm, 4g
120개 / 박스, 30x4트레이



바닐라 221PH138



초콜릿 221PH139



오렌지 221PH140

바스켓(세이보리)

Φ40, H 25mm, 4g
120개 / 박스, 30x4트레이



흑임자 221PH141



비트 221PH142

바스켓 미니(스위트)

Φ36, H 20mm, 3g
294개 / 박스, 42x7트레이



바닐라 221PH053



초콜릿 221PH052



딸기향 221PH051

바스켓 미니(세이보리)

Φ36, H 20mm, 3g
294개 / 박스, 42x7트레이



커리 221PH143



토마토 221PH144



바질 221PH145

(아) 3D 타르트 쉼

3D with coating



3D 드롭 미니

Φ46mm, H 13 / 27mm
6g, 105개 / 박스
35x3트레이

종류 : 커리 221PH151

시금치 221PH152

토마토 221PH153

3D 육각형 미니

30mm, H 14 / 30mm
6g, 126개 / 박스
42x3트레이

종류 : 커리 221PH154

시금치 221PH155

토마토 221PH156

(자) 케이크 타르트 쉼

Cake with coating



케이크 12cm(바닐라)
57X29mm, H 18mm
8g, 200개 / 박스
40x5트레이 **221PH017**



케이크 12cm(초콜릿)
57X29mm, H 18mm
8g, 200개 / 박스
40x5트레이 **221PH030**



케이크 12cm(세이보리)
57X29mm, H 18mm
8g, 200개 / 박스
40x5트레이 **221PH157**



케이크 24cm(바닐라)
113X59mm, H 18mm
25~26g, 60개 / 박스
12x5트레이 **221PH018**



케이크 24cm(초콜릿)
113 X 59mm, H 18mm
25~26g, 60개 / 박스
12x5트레이 **221PH031**



케이크 24cm(세이보리)
113X59mm, H 18mm
23~24g, 60개 / 박스
12x5트레이 **221PH158**



케이크 12cm 트레이



케이크 24cm 트레이

(차) 콘 타르트 쉼

Cones with coating

콘(스위트)
Φ32, H 83mm, 6g
83개 / 박스



바닐라 **221PH159**



초콜릿 **221PH160**



녹차 **221PH161**

콘(세이보리)
 Φ32, H 83mm, 6g
 83개 / 박스



흑임자 221PH162



토마토 221PH163



커리 221PH164



블랙 221PH165



시금치&참깨 221PH166

미니 콘(스위트)
 Φ25, H 65mm, 3g
 140개 / 박스, 70X2트레이



바닐라 221PH055



초콜릿 221PH056



딸기향 221PH057



레몬 221PH167

미니 콘(세이보리)
 Φ25, H 65mm, 3g
 140개 / 박스, 70X2트레이



흑임자 221PH048



이탈리안 페스토 221PH049



소야 소스 221PH050

MACAROON

프랑스 마카롱

프랑스 마카롱 명가 LADURÉE
계열사 제조



종류 : 바닐라, 초코, 카라멜, 레몬, 라즈베리
포장단위 : 35개(개당18g) x 3트레이 / 박스
크기 : Φ40



바닐라
221CT011



초콜릿
221CT010



카라멜
221CT014



레몬
221CT013



라즈베리
221CT008



피스타치오
221CT012



스페쿨러스
221CT017



트레이 35개 x 3트레이



미니 에클레어

냉동 제품, 유통기간 12개월

60mm, H 25mm, 13~15g, 72개 / 박스, 6x12트레이



바닐라 221PH072



피스타치오 221PH171



초콜릿 221PH073



소금 카라멜 221PH074



라즈베리 221PH075



레몬 221PH076



종합 트레이

72개 / 박스 24x3트레이 221PH082



쁘띠치즈케익 3종

Φ35mm, H 20mm

17~18g, 84pcs / 박스

종류 : 라즈베리, 초콜렛, 뉴욕치즈 221PH199

포장단위 : 48개(개당 17~18g)x2트레이 / 박스

LES CHOUCHOUS

슈슈

미니 쿠키 슈

냉동 12개월

42개(개당17g)x2트레이/ 박스



더블 라즈베리



더블 초코



블랙커런트 & 바닐라



네티카라멜 & 바닐라



피스타치오 & 초콜릿



망고 & 패션후르츠



금속 에펠탑



플라스틱 에펠탑



종합
221PH185



사각 스탠드



원형 스탠드



100%
Italian pasta



“오늘날 **zini**가 만들고있는 파스타는

일부 수산물만 빼고는 **100% 이탈리아 오리진의 원료**로 만들어 집니다.”

1956년 말라노 토박이 유리드 지니는 밀라노의 중심에서 파스타를 만들어 팔기 시작합니다.

아무런 인공 첨가물이 들어가지않는 100% 이탈리아 원료로만 만들어 지는 파스타!

그것은 아직도 지니가 고집하고있는 파스타의 제조 방법입니다.

파스타 이름에 관하여

이탈리아 파스타는 지방에 따라 부르는 이름이 다르기도 하여 동일한 제품이 다른 이름으로 불리우기도 합니다.

본 카달로그에 실린 파스타의 종류만 정리하였습니다.

Filled Pasta

※익혀서 냉동시킨 파스타입니다.



아놀로티

이탈리아 피에몬트주에서 만들어 먹는 반지 모양의 파스타



소리시

2장의 쉬트 사이에 충전물을넣고 만들며 테두리가 톱날 모양



토르텔리

롬바르디아, 투스카니 지방의 파스타. 사각, 반원, 꼬인원의 형태며 약 5Cm정도의 크기



토르텔로니

모자모양의 소형파스타이지만, 크기가 크다



파고티니

작은 크기로 상단 부위를 서로 눌러서 붙인 형태의 파스타



벨레

삼각형 모양의 파스타



메젤우네

반으로 접은 방식의 파스타로 테두리가 톱날 모양



판소티

제노아 지방의 파스타로 약 5Cm정도의 크기의 반원형



라비올리

2장의 쉬트 사이에 충전물을 넣고 사각으로 성형된 파스타



카벨로니

실린더 형의 파스타

Long Pasta



파파르 텔레 페투치니, 탈리올리니, 탈리엘레니 등은 같은 형태로 면의 굵기만 다르다.

면의 굵기

파파르 텔레 ⇨ 탈리아텔레 ⇨ 페투치니 ⇨ 비골리 ⇨ 링귀니 ⇨ 스파게티 알라 치타라

Filled pasta



아놀로티 팔마지아노 레기아노 P
Parmigiano Reggiano DOP

내용물 : 리코타 치즈, 팔마지아노 레기아노 DOP,
벨라 로디 치즈, 마스카포네, 바질
포장단위 : 3kg(개당 24g) **221ZI001**



소리시 알 바실리코 P
Basilico

내용물 : 리코타 치즈, 벨라 로디 치즈,
마스카포네, 바질
포장단위 : 1kg(개당 23g) **221ZI002**



벨레 알 타르투포 P
Truffle

내용물 : 리코타 치즈, 모짜렐라 치즈,
마스카포네, 식염, 트러플 버섯
포장단위 : 1kg(개당 16g) **221ZI003**



라비올리 알 4 프로마지M
4 kinds cheese

내용물 : 리코타 치즈, 계란, 페코리노 로마노 치즈, 프로볼론 피칸테 치즈, 그라나
파다노 치즈, 폰티나 치즈, 빵가루, 감자 분말, 식염, 후추, 넛맥
포장단위 : 1kg(개당 5.5g) **221ZI005**

Gnocchi



시금치 뇨끼
Gnocchi di spinach

감자가 들어있지 않은 세몰리나 뇨끼
내용물 : 세몰리나, 식염, 시금치 35%
포장단위 : 1kg(개당 5g)



포테이토 뇨끼
(감자 함량 70%)
Potato 70%

내용물 : 감자, 세몰리나, 식염
포장단위 : 1kg(개당 5g) **221ZI019**



리조또 쌀(아르보리오)
Retort Arborio rice

레토르트용으로 쌀을 익혀 포장하여,
즉석 리조또를 만들 수 있습니다.
원산지 : 이탈리아
포장단위 : 250g **221AL001**



Long pasta



탈리아텔레

Tagliatelle egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg(개당 27g) **221ZI024**



페투치니

Fettuccine egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg(개당 27g) **221ZI023**



탈리에리니 알 네로 세피아 (오징어 먹물)

Tagliolini ar nero di seppia

내용물 : 세몰리나, 물, 오징어 먹물

포장단위 : 3kg(개당 42g) **221ZI026**



스파게티 알라 치타라

Spaghetti egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg (개당 35g) **221ZI022**



파스타 알 우보 라사니아

Lasagne egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

규격 : 450X240(재고보유), 120X80

※1.8t 주문시 원하는 사이즈로 절단 가능

포장단위 : 2.5kg(개당 195g) **221ZI010**



선인 라자냐 건면과
생면 비교

삶은 직후 식감을 유지하는

IQF 슛 파스타

샐러드, 각종 조리제 전자레인지 1분 가열 후
바로 섭취하실 수 있습니다.



냉동푸실리

IQF Fusilli

포장단위 : 500g **171DP212**

보관조건 : 냉동



냉동마카로니

IQF Macaroni

포장단위 : 500g

보관조건 : 냉동

La polenta



재조합한 프렌치 후라이 제품, 치즈를 제품자체에 함유함으로 표면에 씨즈닝을 뿌리시거나 케찹을 곁들여 드실 필요가 없습니다.



감자 치즈 스틱

Cheese Potato Stick

감자 베이스의 감자 치즈 스틱

포장단위 : 1kg

보관조건 : 냉동 1년

사용 방법

에어후라이어 200℃ 8분 / 튀김기 180℃ 2분



치즈 폴렌타

Cheese Polenta

옥수수 베이스의 폴렌타 치즈 스틱

포장단위 : 1kg

보관조건 : 냉동 1년

사용 방법

에어후라이어 200℃ 8분 / 튀김기 180℃ 2분



파스타 보일러

Pasta boiler

“파스타를 삶을 수 있는 자동 누들 보일러”

파스타 과숙되는 것을 방지 하기 위해 타이머가 내장되어 완료가 되면 자동으로 바스켓이 상승합니다. 수전을 연결하여 사용 합니다.

타이머 : 60~180초(30초 간격)

전기 용량 : 3kw, 220v

크기 : 전면 폭 40cm, 깊이 55cm, 높이 50cm 211DT009



파스타 보일러 임대 안내

월 150만원(소매가 기준) 이상 주문 시 1대 임대 가능, 월 150만원 미만 주문 시 미달 금액의 30% 청구합니다.
(예: 월 100만원 주문 시 미달 금액인 50만원에 대한 30%인 15만원 청구) / 각 영업 담당자에게 문의해 주세요

이탈리아 장인이 만든 Foccaccia di recco

“100% 이탈리아 원료로 만든 **인공 첨가물이 들어있지 않은** 포카치아”



포카치아 드 레코 Story

Recco는 포카치아의 본 고장 제노아의 외곽에있는 작은 마을입니다.
이 작은 마을에서 독특하게 발견할 수 있는 한종류의 포카치아가 포카차 드 레코입니다.
포카치아 드 레코는 전통이며 PGI(Protected Geographical Indication)로
지역 특산물로 보호 받고있는 포카치아입니다.
100% 이탈리아 장인의 손으로 만들어지며 이스트 없이
장시간 발효과정을 거치며 숙성 됩니다.
치즈, 밀가루, 물, 올리브 오일, 소금 5가지 원료로 아주 단순한 배합으로 만들어지는
포카치아 드 레코는 60%가 Stracchino 치즈로 배합됩니다.



포카치아 드 레코
Foccaccia di recco



스트라치노 치즈 60% 함유

포장단위 : 660g/장 **221ZI031**

사이즈 : 30X40cm

가열방법

냉동 상태에서 200도 오븐에서 5 분 또는 마이크로 웨이브 3분

(주)선인

대표전화 (031)284-9500~5

영남지역 (055)391-7570 e-mail:sales@ppang.biz

물류센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

제1공장 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19

제2공장 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22

제3공장 전남 담양군 담양읍 예코길 27-9

양산업체 010-8580-2182, 010-8580-2986, 010-8580-2214, 010-8580-6314, 010-3713-2471

떡 재료 010-8580-2572, 010-3713-2471

서울·경기·충청·강원 대리점 010-8580-6499, 010-8580-8548, 010-8580-4492

호남·제주 대리점 010-8580-2572 / 영남 대리점 010-8580-2572, 010-8580-2290

베이커리 및 홈베이킹 상담 010-8580-3176 / 레스토랑 010-8580-1286, 010-8580-2617

리쿼문의 010-8580-3176 / 카페&브런치 010-8580-2873, 010-8580-0544, 010-8580-1556

- 2021. 12 -