

코코아 가공품 / 기타

Cacao products / Others

코코아 파우더 Cacao Powder



칼리 코코아 파우더
Cacao Powder Alkalized

1kg
CACAO(%)
100

초콜렛 칩 Chocolate Chips



청크 다크 초콜릿
Chocolate Chunks - Dark

10kg
CACAO(%)
41



청크 화이트 초콜릿
Chocolate Chunks - White

10kg
CACAO(%)
21

데코레이션 Decoration

크리스펄 Crispearls



크리스펄 다크
Crispearls Dark
펄 모양의 크런치한
다크초콜릿

800g



크리스펄 밀크
Crispearls Milk
펄 모양의 크런치한
밀크초콜릿

800g



크리스펄 화이트
Crispearls White
펄 모양의 크런치한
화이트초콜릿

800g



크리스펄 딸기
Crispearls Strawberry
펄 모양의 크런치한
딸기맛 초콜릿

800g



크리스펄 솔티드 캐러멜
Crispearls Salted Caramel
펄 모양의 크런치한
캐러멜맛 초콜릿

800g

초콜렛 파우더 Chocolate Powder



그라운드 다크 초콜릿
Ground Dark Chocolate

1kg
CACAO(%)
50



그라운드 화이트 초콜릿
Ground White Chocolate

1kg
CACAO(%)
20.6

초콜렛 볼 Chocolate Ball



센세이션 믹스 다크 / 화이트
Sensation mix dark / white

2.5kg

음료에 토픽이나 핸디 스프링클러를 올리면
매혹적인 음료로 디자인 할 수 있습니다.



최고의 재료가 최고의 레시피입니다.

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

제원
인터내쇼날

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

칼리바우트 Callebaut

The finest Belgian chocolates from bean to chocolate
초콜릿의 나라, 벨기에 No.1 초콜릿이라는 명성의 핵심 빈울로지(Beanology)

CALLEBAUT
BELGIUM 1911



The Finest Belgian Chocolate

세계 최초로 천연 바닐라만을 사용하여
세계 최대 규모의 공장에서 전 품목 생산합니다.

1911년부터 시작된 Callebaut 고유한 맛의 비결,
바로 빈울로지스트(Beanologist; 카카오빈 전문가)입니다.

빈울로지스트는 전세계의 카카오빈을 맛보고 리스트와 정보를 담아,
카카오 라이브러리를 구축하여 마스터 블랜더에게 큰 영감을 줍니다.

빈울로지스트에게 영감을 받은 각 단계별 전문가들은
100년 전통의 노하우, 열정, 기술력을 바탕으로
최고 품질의 벨기에 초콜릿을 만듭니다.



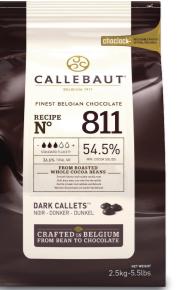
제원
인터내쇼날

커버춰

Couverture

훌륭한 맛과 뛰어난 작업성으로 다양한 초콜릿 레시피에 사용 가능하며,
100년 넘는 기간 동안 전 세계 창인들이 가장 많이 사용하고 사랑하는 초콜릿 커버춰입니다.

다크 커버춰 Dark Couverture

			
811 균형적인 카카오 맛의 작업성이 뛰어난 다크 커버춰	2815 향이 깊고 적용성이 뛰어난 활용도가 높음	70-30-38 카카오 70% 진한 다크 커버춰	파워 80 카카오 80%의 강렬한 다크 커버춰
1kg	2.5kg / 10kg	2.5kg	2.5kg
CACAO(%) 54.5	CACAO(%) 57.7	CACAO(%) 70.5	CACAO(%) 80
FAT(%) 36	FAT(%) 38	FAT(%) 39	FAT(%) 45
FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+

밀크 커버춰 Milk Couverture

	
823 깊고 풍부한 우유 맛의 크리미한 밀크 커버춰	벨벳 우유 맛이 돌보이는 부드러운 화이트 커버춰
2.5kg	2.5kg
CACAO(%) 33.6	CACAO BUTTER(%) 33.1
FAT(%) 35	FAT(%) 41
MILK(%) 22	MILK(%) 23
FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+

컬러 플레이버 Color Flavor

			
오렌지 오렌지맛과 색의 초콜릿	파워 80 카카오 80%의 강렬한 다크 커버춰	딸기 딸기맛 핑크색 초콜릿	골드 리얼 캐러멜 화이트 커버춰
2.5kg	2.5kg	2.5kg	2.5kg
CACAO BUTTER(%) 29	MILK(%) 24	CACAO BUTTER(%) 30	MILK(%) 23
FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+

캐러멜 플레이버 Caramel Flavor


골드 리얼 캐러멜 화이트 커버춰
2.5kg
CACAO BUTTER(%) 30.4
FAT(%) 37
MILK(%) 28
FLUIDITY - ♦♦♦♦+

무설탕 초콜릿 No Added Sugar

프리미엄급 벨기에 초콜릿과 함께 100% 퓨어 코코아버터를 사용했습니다.
설탕 대신 말티톨을 첨가하여, 저열량으로도 충분한 당도를 가진 무설탕 제품입니다.

말티톨 초콜릿 Maltitol Chocolate

		
말죽 다크 Malchoc Dark	말죽 밀크 Malchoc Milk	말죽 화이트 Malchoc White
풍부한 바디감으로 균형잡힌 무설탕 다크 초콜릿	카카오의 우유, 당분이 잘 어우러진 무설탕 밀크 초콜릿	풍부한 크리미함과 카라멜향의 무설탕 화이트 초콜릿
5kg	5kg	5kg
CACAO(%) 54	FAT(%) 36	CACAO BUTTER(%) 31
MILK(%) 21	MILK(%) 21	MILK(%) 21
FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+

화이트 커버춰 White Couverture

	
823 깊고 풍부한 우유 맛의 크리미한 화이트 커버춰	벨벳 우유 맛이 돌보이는 부드러운 화이트 커버춰
2.5kg	2.5kg
CACAO(%) 33.6	CACAO BUTTER(%) 33.1
FAT(%) 35	FAT(%) 41
MILK(%) 22	MILK(%) 23
FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+

싱글오리진 Single Origin

			
에콰도르 오리진 Ecuador Origin	마ダ가스카르 오리진 Madagascar Origin	브라질 오리진 Brazil Origin	아리바 오리진 Arriba Origin
달콤한 바비나향이 강도는 진한 맛과 향	기분좋은 쌈싸름함과 블루베리향, 감초, 것 복은 커피향	깊은 코코아 맛과 열대과일의 신선한 끝 맛	입안에서 녹으면서 아몬드와 헤이즐넛향이 느껴지는 풍부한 바닐라향
2.5kg	2.5kg	2.5kg	2.5kg
CACAO(%) 28	CACAO(%) 67.4	CACAO(%) 66.8	CACAO(%) 39
FAT(%) 41	FAT(%) 38	FAT(%) 40	FAT(%) 39
MILK(%) 22	MILK(%) 26	MILK(%) 26	MILK(%) 26
FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+	FLUIDITY - ♦♦♦♦+

미니 패키지

Mini Package

다크 커버춰 Dark Couverture


811 균형적인 카카오 맛의 작업성이 뛰어난 다크 커버춰
400g
CACAO(%) 54.5
FAT(%) 36
FLUIDITY - ♦♦♦♦+

밀크 커버춰 Milk Couverture


823 깊고 풍부한 우유 맛의 크리미한 밀크 커버춰
400g
CACAO(%) 33.6
FAT(%) 35
MILK(%) 22
FLUIDITY - ♦♦♦♦+

화이트 커버춰 White Couverture


W2 우유 맛이 돌보이는 부드러운 화이트 커버춰
400g
CACAO BUTTER(%) 28
FAT(%) 36
MILK(%) 22
FLUIDITY - ♦♦♦♦+