JEWON
INTERNATIONAL

THE JEWON COLLECTION

CONTENTS 목차

01

초콜릿

커버춰 초콜릿
컴파운드 초콜릿
코팅 초콜릿
코코아 가공품
코코아 파우더

02

냉동퓨레 / 냉동과일 IQF

냉동퓨레
냉동과일 IQF
과일농축액
과일통조림
과일필
과일잼 · 필링

03

유제품

크림치즈
버터
크림
컴파운드 버터
마스카포네 · 리코타
사워크림
멸균우유

04

냉동생지 / 냉동디저트

페이스트리
브레드
페이스트리 시트
베이글 · 머핀
마들렌 · 피낭시에

05

JW디저트

케이크
타르트
크림찰떡 · 크림슈
까눌레
르뱅쿠키 · 스콘
마카롱

06

프리믹스 / 광택제

밀가루
건강빵믹스
케익믹스
크림믹스
광택제 · 당류가공품

07

타르트 / 장식물

타르트 쉘
초콜릿 장식물
초콜릿 컬스
초콜릿 쉘
초콜릿 컵

08

견과 가공품 / 첨가물

헤이즐넛 · 아몬드 프랄린
체스트넛 · 피스타치오 페이스트
마지판
젤라틴
크런치
커피 플레이버 · 커피 엑기스
바닐라빈

01

초콜릿

Chocolate

커버춰 초콜릿 / 컴파운드 초콜릿 / 코팅 초콜릿
코코아 가공품 / 초콜릿 파우더 / 베이크 스테이블

CACAO BARRY
Since 1842

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

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

다크 커버춰 DARK COUVERTURE CHOCOLATES

5kg

오코아 퓨리티

진한 카카오의 맛!
약간의 달콤함과 기분 좋은 쌉싸름한
다크 커버춰입니다.

몰딩 코팅

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
70	39	– ●●●●◇ +

1kg

이나야 퓨리티

강한 카카오 풍미와 기분 좋은 쓴맛,
로스팅향, 약간의 산미를 가진 다크
커버춰입니다.

무스 가나슈 소프트 케이크

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
65	31	– ●●◇◇◇ +

5kg

엑스트라 비터 구아야킬

쌉싸름한 맛과 함께 로스팅된 향이 감돌며
강렬한 카카오의 풍미와 함께 미묘한 커피
와 밤의 맛이 느껴지는 다크 커버춰입니다.

몰딩 초콜릿 필링 코팅

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
64	41	– ●●●●◇ +

5kg

엑셀랑스 퓨리티

균형 잡힌 맛과 마일드한 카카오 풍미로
가장 다양하고 보편적으로 사용하기
좋은 다크 커버춰입니다.

다양한 용도

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
55	36	– ●●◇◇◇ +

5kg

미아메르

섬세하게 로스팅한 카카오 맛에서
약간의 산미와 채소의 향이 느껴지는
다크 커버춰입니다.

몰딩 초콜릿 필링 코팅

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
58	38	– ●●●◇◇ +

밀크 커버춰 MILK COUVERTURE CHOCOLATES

1kg

알룬가 퓨리티

주도적인 카카오 맛, 약간의 달콤함,
그리고 우유 노트가 알룬가 밀크의
강렬하고 복잡한 맛을 만듭니다.

몰딩 가나슈 무스

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
41	35	24	– ●●●○○ +

5kg

락티수페리에

순수한 카카오 풍미, 진한 우유 맛 및
아로마 부케를 가진 밀크 커버춰입니다.

몰딩 무스 코팅

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
38	38	28	– ●●●●○ +

화이트 커버춰 WHITE COUVERTURE CHOCOLATES

5kg

제피르

아주 부드럽고 섬세하며 달콤한 화이트
초콜릿으로 부드러운 질감과 풍부한
우유의 맛을 가지고 있습니다.

가나슈 무스 아이스크림

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
34	40	25	– ●●●●● +

5kg

블랑사틴

환상적인 달콤함과 캐러멜과 바닐라의
풍미를 가진 크리미한 화이트 초콜릿
입니다.

몰딩 초콜릿 필링 코팅

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
29	33	20	– ●●●●○ +

캐러멜 플레이버 CARAMEL FLAVOURED CHOCOLATE

2.5kg

제피르 캐러멜

실키한 질감과 진한 캐러멜 우유 맛으로 브르
타뉴 지역의 '소금 버터 캐러멜' 맛을 떠올리게
하는 캐러멜 맛 화이트 초콜릿입니다.

다양한 용도

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
35	39	30	– ●●●●● +

01

블록 초콜릿 BLOCK CHOCOLATES

2.5kg

엑셀랑스 퓨리티

균형 잡힌 맛과 마일드한 카카오 풍미로
가장 다양하고 보편적으로 사용하기
좋은 다크 커버춰입니다.

다양한 용도

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
55	36	– ●●○○○ +

2.5kg

락티수페리에

순수한 카카오 풍미, 진한 우유 맛 및
아로마 부케를 가진 밀크 커버춰입니다.

몰딩 무스 코팅

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
38	38	23	– ●●●●○ +

홀프룻 초콜릿 WHOLEFRUIT CHOCOLATE

에보카오
EVOCAO™

WITH 100% PURE CACAOFRUIT WHOLEFRUIT CHOCOLATE

UP CYCLED™

에보카오(Evocao)는 100% 순수 카카오 열매로 만들어진 혁신적인 초콜릿으로 놀랍도록 신선한 과일의 풍미가 돋보입니다. 에보카오™의 특징인 상큼한 과일 맛은 신선한 망고, 레몬, 만다린, 패션프루트 향과 카카오 과육 본연의 맛이 어우러진 풍부한 열대과일 맛으로 완성되며 자주빛 레드베리와 화이트 플라워의 향이 뒤이어 옵니다. 부드러운 쓴맛은 지금까지 어떤 초콜릿과도 비교할 수 없이 입 안에서 오랜 여운을 남깁니다.

에보카오™ 홀프룻 초콜릿은 올해 미국과 캐나다에서 업사이클 라벨을 받은 세계 최초의 기술자/전문가용 초콜릿입니다. 이 라벨은 Upcycled Food Association에 의해 시행되었으며, 이 협회는 소비자가 환경에 긍정적인 영향을 미치는 의식적인 소비를 하도록 돕습니다.

다양한 용도

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
71	41	– ●●●○○ +

2.5kg

COATING CHOCOLATE

컴파운드 코팅 초콜릿(파테 아 글라세) PÂTE À GLACER

5kg

코팅 다크 브룬

템퍼링이 필요 없는 다크
컴파운드가 선사하는 완벽한
광택을 경험해 보세요.

몰딩	데코레이션	코팅

CACAO(%)	FLUIDITY
18	– +++++ +

5kg

코팅 밀크 블론드

밀크 초콜릿 컬러의 템퍼링이 필요
없는 초콜릿 글레이즈로 케이크에
매력적인 코팅을 선사합니다.

몰딩	데코레이션	코팅

CACAO(%)	FLUIDITY
6	– +++++ +

5kg

코팅 화이트 이브아

템퍼링이 필요 없는 아이보리 컬러의
코팅 컴파운드는 완벽한 광택으로
디저트의 데코를 완성합니다.

몰딩	데코레이션	코팅

CACAO(%)	FLUIDITY
20	– +++++ +

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

EXCEPTIONAL FLAVOURS COMING

오리진 초콜릿

한정된 수량으로 재배된 오리진 초콜릿의 카카오 빈은 단일 국가에서 생산되기 때문에 강한 개성을 가지며 뛰어난 맛과 향이 특징입니다. 오리진 초콜릿을 통해 독특한 개성을 지닌 프리미엄 초콜릿을 만나보세요.

St Domingue 70%

열대 기후 아래서 자란 세인트 도밍고는 진한 카카오의 강렬한 맛과 함께 레드프룻과 와인의 향을 가지고 있습니다.

Venezuela 72%

베네수엘라 오리진은 강렬한 카카오 맛과 진한 우디향이 완벽하게 균형을 이루며, 올리브와 와인의 향으로 완성됩니다.

Ghana 40%

가나 오리진 밀크 초콜릿은 붉은 과일과 밤의 향을 중심으로 카카오, 꿀, 캐러멜, 비스킷 노트를 함께 느낄 수 있습니다.

Tanzanie 75%

덥고 습한 말라위 호수 지역의 탄자니아 오리진은 과일향과 산미가 조화로우면서 강렬한 카카오의 쓴맛도 더해진 초콜릿입니다.

올리브 / 꽃 계열의 향신료

블랙올리브 / 우디향

밤 / 캐러멜

꽃 향 / 과일 향

오리진 다크 ORIGINE DARK COUVERTURE CHOCOLATES

1kg

탄자니아

품종
- 크리올로
- 트리니타리오

특징
카카오의 쓴 맛 / 꽃 향 /
강한 과일향

몰딩	초코바	코팅

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
75	45	– +

1kg

베네수엘라

품종
- 크리올로
- 트리니타리오

특징
블랙올리브 / 와인 / 강한 우디향

몰딩	초코바	코팅

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
72	41	– +

1kg

세인트 도밍고

품종
- 포라스테로

특징
꽃 계열 향신료 / 올리브 /
프루티 와인

몰딩	초코바	코팅

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
70	42	– +

5kg

플레르 드 카오

품종
- 아리바
- 포라스테로

특징
플로랄 아로마 / 우디향 /
강한 쌉싸름함

몰딩	무스	초콜릿 필링

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
70	41	– +

오리진 밀크 DORIGINE MILK COUVERTURE CHOCOLATES

1kg

가나

품종
- 포라스테로

특징
달콤한 밤 / 붉은 과일 향 /
캐러멜 노트

몰딩	초코바	코팅

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
40	39	21	– +

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

코코아 파우더 컬렉션

THE CACAO POWDERS COLLECTION

초콜릿 파우더 CHOCOLATE POWDER

1kg

초콜릿 파우더

파우더 형태의 초콜릿으로 음료, 스낵을
만들거나 데커레이션으로 사용하기 적합니다.

데코레이션	초콜릿음료
CACAO(%)	FAT(%)
32	7

코코아 파우더 COCOA POWDER

에보니 블랙 파우더
(구)반호튼 딥블랙

1kg

CACAO(%)
100

반호튼 코코아 파우더

5kg

CACAO(%)
100

다목적 코코아 파우더 UNIVERSELLE RANGE

엑스트라 브륏

1kg

레드 브라운

균형잡힌 다크 초콜릿 맛과 스파이시&우디 노트를 가지고 있으며 여러 용도로 사용하기 좋은 범용 코코아 파우더입니다.

페이스트리 · 스폰지 케이크 · 글레이즈 · 아이스크림 · 디저트 · 스프레드 · 유제품& 음료 · 도너츠

CACAO(%) 100	FAT(%) 22-24%	PH 7.7-8.1

플랭아롬

1kg

밝고 따뜻한 브라운

초콜릿 케이크를 떠올리게 하는 편안하고 친숙한 맛의 코코아 파우더로 매혹적인 초콜릿 맛과 캐러멜, 우유, 아몬드의 노트를 가지고 있습니다

페이스트리 · 스폰지 케이크 · 글레이즈 · 아이스크림 · 디저트 · 스프레드 · 유제품& 음료 · 도너츠

CACAO(%) 100	FAT(%) 22-24%	PH 6.8-7.2

루쥬얼팀

1kg

밝고 진한 마호가니 레드

루쥬얼팀은 매혹적인 레드 컬러를 가진 싱글 오리진 코코아 파우더입니다. 강렬한 카카오 맛과 스모키 노트, 건과일의 풍미를 가지고 있습니다.

페이스트리 · 스폰지 케이크 · 글레이즈 · 아이스크림 · 디저트 · 스프레드 · 유제품 &음료 · 도너츠

CACAO(%) 100	FAT(%) 20-22%	PH 7.8-8.4

특수 코코아 파우더 PERFORMANTE RANGE

데코 카카오

1kg

벨벳같은 레드 브라운

수분감있는 제품에 사용해도 쉽게 녹거나 습기를 먹지않아 티라미수나 트러플 초콜릿의 토핑/더스팅용으로 적합합니다. 최대 3주까지 건조한 상태를 유지합니다.

티라미수 · 제과 · 냉동디저트 · 글레이즈 · 아이스크림

CACAO(%) 100	FAT(%) 20-22%	PH Max. 8.4

레제르 1%

750g

레드 브라운 (물과 혼합시)

코코아 버터 함량이 1% 미만으로 일반적인 코코아 파우더를 사용했을 때보다 반죽의 볼륨을 늘려주며(+20%) 구울 때 모양의 안정성이 더 좋습니다.

마카롱 · 머랭 · 크림/무스 · 페이스트리 · 스프레드

CACAO(%) 100	FAT(%) Max. 1%	PH 7.6- 8.2

01

헤이즐넛 페이스트 HAZELNUT PASTES

빠떼 드 노아제트

5kg

부드럽게 로스팅한 헤이즐넛을 사용해 탁월한 풍미를 자랑합니다. 100% 헤이즐넛 페이스트로 견과 본연의 자연스러운 단맛만 지니고 있습니다.

HAZELNUT(%)
100

프랄린 노아제트

5kg

실키하고 부드러운 질감의 헤이즐넛 50% 페이스트입니다. 미디엄 로스팅한 최고급 헤이즐넛을 사용해 풍부한 맛과 유니크한 골드 컬러가 특징입니다.

HAZELNUT(%)	SUGAR(%)
50	49

잔두야 다크

2.5kg

다크 초콜릿과 헤이즐넛 페이스트가 혼합되어 완벽한 맛의 조화를 이룹니다.

HAZELNUT(%)	CACAO(%)
31	22

코코아 가공품 PURE COCOA PRODUCTS

550g

미크리오 코코아 버터

미크리오(MYCRYO®) 코코아 버터는 초콜릿 템퍼링시 1%만 혼합하여 사용하면 간편하게 템퍼링을 할 수 있는 제품입니다.

초콜릿 필링	무스	로스팅
CACAO BUTTER(%)		
100		

1kg

그뤼에드 카카오(카카오닙)

프리미엄 카카오빈을 분쇄한 원두 조각으로 향이 진하고 맛이 깊습니다.

비스켓	데코레이션	초콜릿필링
CACAO(%)		
18		

기타 제품 READY TO USE

바통블랑제(다크 초콜릿 스틱)

300스틱

길이 8cm의 다크 초콜릿 스틱 입니다. 반죽에 넣고 오븐에 구워도 녹아 내리지 않는 베이크 스테이블 제품입니다.

파에테 포요틴

500g / 2.5kg

바삭한 크레페(얇은 비스킷) 조각이 버터로 코팅되어 있어 습기를 쉽게 먹지 않습니다. 초콜릿, 프랄린, 가나슈 등에 혼합해 사용해도 바삭한 식감을 유지합니다.

카라크라킨

1kg

캐러멜 밀크 초콜릿과 토스트한 씨리얼이 믹스된 초콜릿 크런치입니다. 바로 사용 가능하며 제품에 크런치함을 더해 줍니다.

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

THE 2815

칼리바우트는 1911년 부터

하이엔드 초콜릿을 위해,
창의적인 결과물을 위해,
셰프와 쇼콜라티에를 위해,

벨기에 초콜릿의 오리지널리티를
지켜오고 있습니다.

BORN ORIGINAL

대용량 커버춰 BULK COUVERTURE

2815 다크

811 다크

823 밀크

W2 화이트

다크(2815) / 밀크(823) / 화이트(W2)는 칼리바우트를 대표하는 커버춰입니다.
대용량이 필요한 업장에서 효율적으로 사용할 수 있는 10kg 벌크 패키지입니다.

10kg

다크 커버춰 DARK COUVERTURE

2.5kg

2815

· 진한 카카오 맛
· 약간의 쌉싸름함
· 과일 향

맛의 밸런스를 위해 3가지 카카오빈(아이보리 코스트, 가나, 에콰도르)을 블렌딩했습니다.

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
57.9	39	– ●●●●○ +

2.5kg

70-30-38

· 로스팅한 카카오 맛
· 산미
· 약간의 쌉싸름함

진하고 균형 잡힌 초콜릿 맛을 가지고 있으며, 로스팅된 카카오의 향을 중심으로 쌉싸름함과 신선한 과일 향이 돋보입니다.

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
70.5	39	– ●●○○○ +

2.5kg

파워 80

· 로버스트 카카오 맛
· 우디 향
· 타닌 같은 쓴맛

카카오 함량 80%의 강렬한 초콜릿으로 로스팅된 카카오 향과 강한 쓴맛으로 압도적인 맛을 선사합니다.

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
80	45	– ●●○○○ +

2.5kg

811

· 스윗&사워 카카오 맛
· 맥아 향
· 와일드 다크 베리 향

카카오 빈을 통째로 로스팅함으로써 풍부한 향과 함께 카카오 본연의 맛과 과일 향을 지니고 있습니다.

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
54.5	36	– ●●●○○ +

5kg

60-40-38

· 진한 카카오 맛
· 약간의 쌉싸름함
· 과일 향

카카오의 쌉싸름함과 단맛이 좋은 밸런스를 이루며 몰딩, 엔로빙, 가나슈, 무스, 바바로아, 음료 및 아이스크림까지 폭넓게 사용하기 좋은 다크 60% 커버춰입니다.

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
60	39	– ●●●○○ +

01

밀크 커버춰 MILK COUVERTURE

823

· 풍부한 카카오 맛
· 캐러멜 노트
· 바닐라 향

세계적인 셰프들이 선호하는 밀크 초콜릿으로 깊고 따뜻한 컬러, 부드러움, 그리고 달콤한 캐러멜 향의 밀크 커버춰입니다.

2.5kg

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
33.6	36	20.8	– ●●●○○ +

파워 41

· 인텐스 카카오
· 파워풀한 초콜릿 맛
· 우유 맛

크리미함과 동시에 파워풀한 카카오의 바디감을 가지고 있는 밀크 커버춰입니다. 일반적인 밀크 초콜릿 보다 설탕을 14% 줄여 더 진한 카카오의 맛을 느낄 수 있습니다.

2.5kg

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
40.7	36	19	– ●●●○○ +

화이트 커버춰 WHITE COUVERTURE

W2

· 마일드한 우유 맛
· 캐러멜 노트
· 달콤한 바닐라

벨기에 초콜릿답게 벨기에 목장에서 방목하는 소의 우유와 현지에서 재배한 사탕무로 만들어졌습니다.

2.5kg

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
28	36	22	– ●●●○○ +

W

· 크리미한 부드러움
· 캐러멜 노트

우유의 밀키한 맛과 함께 캐러멜 향이 느껴지는 크리미한 화이트 초콜릿입니다.

2.5kg

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
26	36	28.8	– ●●●○○ +

벨벳

· 진한 우유맛
· 리치 크리미
· 적당한 단맛

칼리바우트 제품 중 가장 부드럽고 크리미한 화이트 초콜릿입니다. 입 안에서 리치하고 풍부한 맛이 느껴지지만 결코 무겁진 않습니다.

2.5kg

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
32	40	22	– ●●●○○ +

말티톨 초콜릿 MALTITOL CHOCOLATE

NO ADDED SUGAR

말촉 다크(피스톨)

풍부한 바디감으로 균형
잡힌 무설탕 다크 초콜릿

10kg

CACAO(%)	FAT(%)	FLUIDITY
54	36	– ◆◆◆◇◇ +

말촉 밀크(피스톨)

카카오와 우유, 당분이 잘
어우러진 무설탕 밀크 초콜릿

10kg

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
34	37	21	– ◆◆◆◇◇ +

말촉 화이트(블록)

풍부한 크리미함과 카라멜향의
무설탕 화이트 초콜릿

5kg

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
31	38	21	– ◆◆◆◇◇ +

루비 초콜릿 RUBY CHOCOLATE

루비

루비 카카오빈으로
만든 천연의 컬러와 맛

2.5kg

CACAO(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
32.8	37	20.6	– ◆◆◆◇◇ +

컬러 플레이버 COLOR FLAVOR

딸기

딸기맛
핑크색 초콜릿

2.5kg

CACAO BUTTER(%)	MILK(%)	FLUIDITY
30	23	– ◆◆◆◇◇ +

캐러멜 플레이버 CARAMEL FLAVOR

골드

리얼 캐러멜
화이트 커버춰

2.5kg

CACAO BUTTER(%)	FAT(%)	MILK(%)	FLUIDITY
30.4	37	28	– ◆◆◆◇◇ +

미니 패키지 MINI PACKAGE

811다크

823 밀크

70-30-38다크

W2 화이트

골드

루비

400g

BAKING CHOCOLATE CHIPS

초콜릿 칩 CHOCOLATE CHIPS

다크 청크 초콜릿

10kg

8x8x6mm

CACAO(%)

41

밀크 청크 초콜릿

10kg

8x8x6mm

CACAO(%)

25

화이트 청크 초콜릿

10kg

8x8x6mm

CACAO(%)

21

다크 초콜릿 큐브

2.5kg

10x10x10mm

CACAO(%)

46

다크 초콜릿칩(S)

10kg

카운트: ±15,500

CACAO(%)

47.6

다크 초콜릿칩(M)

10kg

카운트: ±10,500

CACAO(%)

48

CREMAS & PURE COCOA PRODUCTS

크레마 CREMA

크레마 811

5kg

크레마 도피아 노치올라

5kg

코코아 가공품 PURE COCOA PRODUCTS

칼리바우트 코코아 매스

2.5kg

CACAO(%)

100

칼리바우트 코코아 버터

4kg

CACAO BUTTER(%)

100

SINCE 1828

VAN HOUTEN

PROFESSIONAL

반호튼 프로페셔널

커버춰 초콜릿 COUVERUTRE CHOCOLATE

반호튼 다크 커버춰 53.9%

12.5kg

FLUIDITY – ●●●○○ +

반호튼 밀크 커버춰 34%

12.5kg

FLUIDITY – ●●●○○ +

반호튼 화이트 커버춰 27.8%

12.5kg

FLUIDITY – ●●●○○ +

컴파운드 초콜릿칩 COMPOUND CHOCOLATE CHIPS

세미 스위트 베이킹칩

1.5kg / 10kg

CACAO(%)

16.5

컴파운드 초콜릿 COMPOUND CHOCOLATE

인텐스 다크 컴파운드

10kg

FLUIDITY – ●●●◊◊ +

밀크 컴파운드

10kg

FLUIDITY – ●●●◊◊ +

화이트 컴파운드

10kg

FLUIDITY – ●●●●◊ +

이지 베이킹 다크

12.5kg

FLUIDITY – ●●●●◊ +

이지 베이킹 밀크

12.5kg

FLUIDITY – ●●●●◊ +

이지 베이킹 화이트

12.5kg

FLUIDITY – ●●●●◊ +

블랙 컴파운드 초콜릿 BLACK COMPOUND

사틴블랙 컴파운드

1kg

FLUIDITY – ●●●●◊ +

모나리자 크리스펄 CRISPEARLS

루 비

800g

다크

800g

밀크

800g

화이트

800g

카길 컴파운드 CARGILL COMPOUND

카길 버튼타입

1kg / 10kg

다크 / 밀크 컴파운드

컴파운드 초콜릿 칩

1kg / 20kg

CACAO(%) 20

02

냉동퓨레 · 냉동과일 IQF

Frozen Fruit Puree · IQF

냉동퓨레 / 냉동과일 IQF / 과일농축액
/ 과일통조림 / 과일필 / 과일잼·필링

LES VERGERS boiron®

Since 1942

세계 최초로 냉동 과일 퓨레를 개발한 브와롱은 프랑스 냉동퓨레/IQF 과일 전문기업으로 글로벌 시장에서 업계의 선두를 이끌고 있습니다.

고품질의 원재료와 높은 기술력으로 만들어진 브와롱 퓨레는 전 세계에서 사랑받는 프랑스 프리미엄 퓨레 입니다. 매년 80개국에 15,000톤 이상의 제품이 판매되고 있으며 베이커리, 레스토랑, 호텔, 바, 카페 등에서 다양하게 사용되고 있습니다.

our fruit solutions

New
신제품

브와롱은 향이 진하고 좋은 고품질의 모렐로 체리를 공급받기 위해 모렐로 체리 재배로 유명한 세르비아를 선택했습니다.

모렐로 체리는 6월경에 손으로 수확되며, 과일의 높은 당도를 보장받기 위해 충분히 익은 후 수확한 줄기가 없는 체리를 공급받아 사용합니다.

진한 레드 컬러의 브와롱 모렐로 체리 퓨레는 신선한 과일과 같이 되직한 농도와 균일한 질감을 가지고 있습니다.

퓨레는 모렐로 체리의 특징인 시고, 떫은 맛을 가지고 있으며 과일의 씨앗에서 비롯된 아몬드 향과 말린 체리 줄기의 향도 느껴집니다.

Brix: 19° +/- 2°
PH : 4.3-4.9

모렐로 체리

Recommend
추천제품

브와롱은 프랑스 론 지역에서 재배되는 화이트 복숭아 중 색상, 맛, 향 등 감각적 관능 조건을 충족하는 다양한 품종을 신중하게 선별하여 사용합니다. 엄격한 기준으로 선별된 화이트 복숭아는 수확된 후 곧바로 퓨레로 가공되어 신선함을 유지합니다.

브와롱 화이트 복숭아 퓨레가 가진 분홍빛은 과일의 껍질과 과육이 가진 고유의 색에서 나온 것이며, 이를 위해 씨 주변의 과육을 최대한 활용하였습니다.

브와롱은 제품의 품질과 안정적인 공급을 위해 복숭아 생산 농가와 파트너십을 맺고 지속적인 협력을 이어나가고 있습니다.

Brix: 13° +/- 2°
PH : 3.5-4.0

화이트 복숭아

바나나 퓨레는 에콰도르에서 유래한 캐번디시(Cavendish)품종으로 만들어지며 높은 당도가 특징입니다. 바나나는 기후의 영향을 많이 받는 과일로 온도, 습도, 일수, 환기 등에 세심한 관리가 필요합니다. 이러한 관리 아래 재배된 바나나를 사용해 만든 브와롱 퓨레는 잘 익은 바나나가 가진 풍부한 맛과 향을 온전히 담고 있습니다.

무게감이 느껴지는 베이지 컬러의 바나나 퓨레에서는 고유의 단맛과 모카 커피의 아로마를 느낄 수 있습니다. 바나나 과육의 전분 성분 때문에 질감이 다소 끈적이고 흐르는 반죽같이 느껴질 수 있습니다.

Brix: 23 +/-2
PH : 4.6 – 5.1

바나나

무가당 냉동퓨레 FROZEN PUREES WITHOUT ADDED SUGAR

베리류 BERRIES

STRAWBERRY

딸기 퓨레

Brix : 8˚ +/- 2˚
PH : 3.0 – 3.6
중량 : 1kg

RASPBERRY

산딸기 퓨레

Brix : 11˚ +/- 2˚
PH : 2.8 – 3.4
중량 : 1kg

BLACKCURRANT

블랙커런트 퓨레

Brix : 18˚ +/- 2˚
PH : 2.6 – 3.1
중량 : 1kg

BLUEBERRY

블루베리 퓨레

Brix : 12˚ +/- 2˚
PH : 2.8 – 3.1
중량 : 1kg

BLACKBERRY

블랙베리 퓨레

Brix : 13˚ +/- 2˚
PH : 3.3 – 3.8
중량 : 1kg

REDCURRANT

레드커런트 퓨레

Brix : 12˚ +/- 2˚
PH : 2.8 – 3.1
중량 : 1kg

BLACKCHERRY

블랙체리 퓨레

Brix : 21˚ +/- 2˚
PH : 3.7 – 4.2
중량 : 1kg

MORELLO CHERRY

모렐로체리 퓨레

Brix : 19˚ +/- 2˚
PH : 4.3-4.9
중량 : 1kg

무가당 냉동퓨레 FROZEN PUREES WITHOUT ADDED SUGAR

열대 과일류 TROPICAL FRUITS

MANGO

망고 퓨레

Brix : 19˚ +/- 2˚
PH : 3.6 – 4.2
중량 : 1kg

PASSION FRUIT

패션프루트 퓨레

Brix : 13˚ +/- 2˚
PH : 2.5 – 3.3
중량 : 1kg

BANANA

바나나 퓨레

Brix : 23˚ +/- 2˚
PH : 4.6 – 5.1
중량 : 1kg

PINEAPPLE

파인애플 퓨레

Brix : 14˚ +/- 2˚
PH : 3.6 – 4.0
중량 : 1kg

POMEGRANATE

석류 퓨레

Brix : 14˚ +/- 2˚
PH : 3.3 – 3.8
중량 : 1kg

GUAVA

구아바 퓨레

Brix : 8˚ +/- 2˚
PH : 3.7 – 4.3
중량 : 1kg

LYCHEE

리치 퓨레

Brix : 16˚ +/- 2˚
PH : 4.0 – 4.7
중량 : 1kg

TROPICAL FRUITS

열대과일 퓨레
(파인애플, 망고, 패션프루트, 라임)

Brix : 15˚ +/- 2˚
PH : 2.9 – 3.5
중량 : 1kg

무가당 냉동퓨레 FROZEN PUREES WITHOUT ADDED SUGAR

과실류& 채소 ORCHARD FRUITS & VEGETABLE

PUPLE FIG

무화과 퓨레

Brix : 22˚ +/- 2˚
PH : 4.3 – 4.9
중량 : 1kg

APRICOT

살구 퓨레

Brix : 14˚ +/- 2˚
PH : 3.2 – 3.9
중량 : 1kg

WHITE PEACH

화이트 복숭아 퓨레

Brix : 13˚ +/- 2˚
PH : 3.5 – 4.0
중량 : 1kg

BLOOD PEACH

블러드 피치 퓨레

Brix : 13˚ +/- 2˚
PH : 3.4 – 3.8
중량 : 1kg

MELON

메론 퓨레

Brix : 12˚ +/- 2˚
PH : 6.4 – 6.8
중량 : 1kg

PEAR

배 퓨레

Brix : 15˚ +/- 2˚
PH : 3.4 – 4.2
중량 : 1kg

QUINCE

모과 퓨레

Brix : 12˚ +/- 2˚
PH : 3.4 – 3.8
중량 : 1kg

GREEN APPLE

그린애플 퓨레

Brix : 12˚ +/- 2˚
PH : 2.8 – 3.4
중량 : 1kg

KIWI

키위 퓨레

Brix : 13˚ +/- 2˚
PH : 3.1 – 3.7
중량 : 1kg

PUMPKIN

호박 퓨레

Brix : 6˚ +/- 2˚
PH : 5.6 – 6.3
중량 : 1kg

무가당 냉동퓨레 FROZEN PUREES WITHOUT ADDED SUGAR

시트러스류 CITRUS FRUITS

SIRACUSA LEMON

PGI 레몬 퓨레
원산지 : 이탈리아 시라쿠사
Brix : 8° +/- 2°
PH : 2.1 – 2.8
중량 : 1kg

CLEMENTINE

PGI 클레멘타인 퓨레
원산지 : 프랑스 코르시카 섬
Brix : 11° +/- 2°
PH : 3.4 – 3.8
중량 : 1kg

LIME

라임 퓨레
Brix : 9° +/- 2°
PH : 2.1 – 2.8
중량 : 1kg

BLOOD ORANGE

블러드 오렌지 퓨레
Brix : 12° +/- 2°
PH : 3.1 – 3.6
중량 : 1kg

BERGAMOT

베르가못 퓨레
Brix : 9° +/- 2°
PH : 2.0 – 3.0
중량 : 1kg

LEMON

레몬 퓨레
Brix : 8° +/- 2°
PH : 2.1 – 2.8
중량 : 1kg

MANDARIN

만다린 퓨레
Brix : 11° +/- 2°
PH : 3.2 – 3.8
중량 : 1kg

GRAPEFRUIT

자몽 퓨레
Brix : 11° +/- 2°
PH : 3.2 – 3.8
중량 : 1kg

KALAMANSI

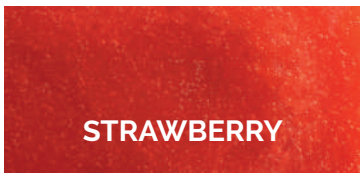
깔라만시 퓨레
Brix : 8° +/- 2°
PH : 2.1 – 2.8
중량 : 1kg

브와롱 가당 코코넛 퓨레

가당 코코넛 퓨레는 동남아시아 연안 지역에서 자라는 코코넛으로 만들어집니다. 어린 코코넛은 코코넛 워터 함량과 당분이 높고, 성숙된 코코넛은 코코넛 지방 함량이 높은데, 브와롱은 적당한 당도와 크리미한 풍미의 균형을 위해 다양한 숙성도의 코코넛을 블렌딩하고 있습니다. 코코넛 지방 함유량이 높을수록 진한 코코넛 향을 띠는데, 브와롱 코코넛 퓨레는 높은 코코넛 지방을 함유해 보다 풍부한 향과 맛, 크리미한 질감을 냅니다.

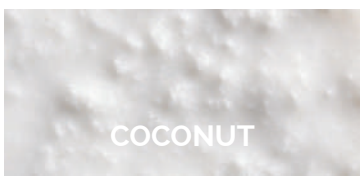
브와롱 코코넛 퓨레의 선명한 흰 색상은 브와롱의 과일 가공 기술을 보여주는 부분입니다. 일체의 산화방지제를 사용하지 않았으며, 과육의 산화로 인한 갈변이 없도록 제조과정에서 심혈의 노력을 기울인 결과입니다.

가당 냉동 퓨레 FROZEN PUREES WITH SUGAR



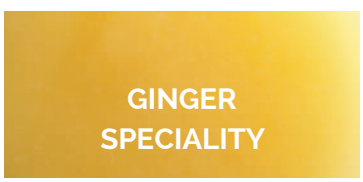
딸기 퓨레
Brix : 18˚ +/- 2˚
PH : 3.0 – 3.6
중량 : 1kg

산딸기 퓨레
Brix : 20˚ +/- 2˚
PH : 2.8 – 3.4
중량 : 1kg



코코넛 퓨레
Brix : 20˚ +/- 2˚
PH : 5.5 – 6.5
중량 : 1kg

체스트넛 & 바닐라
Brix : 32˚ +/- 2˚
PH : 5.7 – 6.1
중량 : 1kg



프론즌 스페셜티 위드 진저 퓨레
(파인애플, 레몬, 생강과육)
Brix : 14˚ +/- 2˚
PH : 2.8 – 3.3
중량 : 1kg

과일 농축액 FROZEN CONCENTRATED PREPARATIONS

LEMON

레몬 농축액
1kg 농축액 = **13kg** 레몬

Brix : 37˚ +/- 2˚
PH : 1.7 – 2.1
중량 : 500g

MANDARIN

만다린 농축액
1kg 농축액 = **13kg** 만다린

Brix : 63˚ +/- 2˚
PH : 3.4 – 4.8
중량 : 500g

ORANGE

오렌지 농축액
1kg 농축액 = **16kg** 오렌지

Brix : 58˚ +/- 2˚
PH : 3.2 – 3.7
중량 : 500g

BLOOD ORANGE

블러드 오렌지 농축액
1kg 농축액 = **11kg** 블러드오렌지

Brix : 50˚ +/- 2˚
PH : 3.1 – 3.5
중량 : 500g

바로 사용할 수 있는 IQF 냉동과일

브와롱의 IQF 냉동과일의 원료는 엄격하게 선별되고 충분히 익었을 때 수확되며 일정한 크기, 제한된 수분 함량 및 색상 등, 과일의 품질을 그대로 유지하기 위해 특별한 주의를 기울여 가공됩니다.

세심하게 분류된 과일은 모든 관능적 특성을 보존하고 일년 내내 같은 맛을 보장하기 위해 수확 지역에서 최대한 가까운 곳에서 급속 냉동됩니다.

이렇게 냉동된 과일은 해동 후에도 맛과 형태가 잘 유지되어 요리나 디저트의 장식용으로 사용되며 쿨리, 콩포트, 잼, 과일 젤리, 스무디를 만들기에도 적합합니다.

IQF 냉동과일 IQF FRUITS

산딸기 메커 IQF
원산지 세르비아
Brix : 11˚ +/- 2˚
중량 : 500g

블랙베리 IQF
원산지 칠레
Brix : 14˚ +/- 2˚
중량 : 1kg

산딸기 윌라멧 IQF
원산지 세르비아
Brix : 10˚ +/- 2˚
중량 : 1kg

블루베리 IQF
원산지 폴란드
Brix : 12˚ +/- 2˚
중량 : 1kg

과일 통조림 CANNED FRUITS

아마레나 체리
1kg

다크 스위트 체리
425g

다크 스위트 체리
850g

과일 필 FRUITS PEELS

오렌지필 큐브
10x10mm
1kg

캔디 오렌지필
4x4mm
1kg / 10kg

캔디 믹스드필
오렌지필, 레몬필, 파파야, 유자필
4x4mm
1kg / 10kg

캔디 레몬필
4x4mm
1kg

과일 잼 / 필링 FRUITS JAM / FILLING

오렌지 마말레이드
5.2kg

씨없는 산딸기잼
5.2kg

산딸기잼
5.2kg

딸기잼
5.2kg

살구잼
5.2kg

03

유제품

Dairy

크림치즈 / 버터 / 크림 / 마스카포네 / 리코타
/ 컴파운드 버터 / 사워크림 / 멸균우유

크림 치즈 CREAM CHEESE

끼리 크림치즈 1kg /10kg

소비기한 9개월

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

스프레드 / 필링 CREAM CHEESE FILLING

끼리 크림치즈 필링 1kg

소비기한 3개월

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

브리델(Bridel)은 150년 역사와 전통의 프랑스 유제품 기업입니다. 고품질의 프랑스 원유로 만들어지는 다양한 유제품으로 유명합니다.

1846년 프랑스의 낙농 중심지, 브르타뉴(Bretagne) 지방에 설립되어 버터와 크림을 중심으로 사업을 시작했습니다. 1960년에는 프랑스 서부의 최대 유제품 생산자로 성장해 1990년 이후 세계 NO.1 유제품 그룹인 락탈리스 인터내셔널(Lactalis International)에 조인하였습니다.

브리델 크림은 풍부한 맛과 품질로 전 세계의 셰프와 소비자에게 인정받는 제품입니다.

퓨어버터 PURE BUTTER

브리델 버터롤 1kg

소비기한 냉동 12개월

유지방 82%의 프랑스산 발효버터로
풍부한 맛과 입 안에서 부드럽게 녹는 크리미한
질감을 가지고 있습니다.

유크림 DAIRY CREAM

브리델 동물성 휘핑크림(35%) 1L

소비기한 9개월

우유함량 99.7%, 유지방 35%의 순도 높은
생크림으로 풍부한 유크림 맛과
휘핑 안정성이 우수합니다.

퓨어버터 PURE BUTTER

플래차드 데어리 버터 1kg

소비기한 냉동 24개월

플래차드 버터시트 2kg

소비기한 냉동 24개월

플래차드 데어리 버터 10kg

소비기한 냉동 24개월

컴파운드 버터 COMPOUND BUTTER

네오 컴파운드 버터 10kg

소비기한 냉동 24개월

유지방 63%의 뉴질랜드 컴파운드 버터

BAKELS Edible Oils

Bakels 그룹은 스위스에 본사를 두고 전 세계적으로 38개의 베이커리 기반 사업체를 보유한 기업입니다. 그 중 **네오 컴파운드 버터**를 만든 **Bakels Edible Oils**(베이켈스 에디블 오일스)는 그룹 내 유일한 식용 유지 사업체로 뉴질랜드 Deloitte의 상위 200대 기업에 속하며 뉴질랜드, 호주, 동남아시아, 캐나다 및 UAE 전역에서 제과점, 유제품, 식품 서비스 산업군에 제품을 공급하고 있습니다.

덴팍 버터블랜드 10kg

소비기한 냉동 24개월

유지방 79.5%의 호주 컴파운드 버터

덴팍 버터 블랜드는 호주 청정지역에서 집유한 원유로 만듭니다. 유지방 79.5%를 함유한 가공버터로 좋은 풍미와 뛰어난 작업성으로 사용자에게 만족감을 줍니다. 버터의 풍미와 맛은 유지하면서도 버터보다 낮은 유지방 함량의 합리적인 가격으로 선택하실 수 있는 제품입니다.

03

이탈리아 마스카포네 치즈 시장점유율 1위
열정과 전통이 좋은 품질을 만든다고 믿는 유제품 기업!

스테릴가르다(Sterilgarda)는 1969년 이탈리아 북부 롬바르디아 지역에서 설립되었습니다. 전통적인 방식으로 우유와 마스카포네를 생산하고 있으며 70년대에 이탈리아 최초로 테트라팩을 도입했습니다. 기술 도입과 혁신엔 주저하지 않으면서도 전통 레시피와 방법은 고수하는 최고의 유가공 그룹입니다.

치즈 CHEESE

스테릴가르다 생 마스카포네 500g

소비기한 150일

마스카포네는 생우유의 고소함, 부드러움을 그대로 표현하는
이탈리아의 대표적인 치즈 중 하나입니다. 100% 이탈리아산 크림과
저온살균 공법으로 크리미함, 섬세하고 부드러운 맛,
작업하기 쉬운 질감 모두를 갖춘 치즈입니다.

스테릴가르다 마스카포네 500g / 1kg

소비기한 9개월

마카스포네의 본고장인 이탈리아 제품입니다.
크림같이 부드러운 질감을 가지고 있으며, 티라미수를 만들때
사용하는 대표적인 치즈입니다.

치즈 CHEESE

스테릴가르다 리코타 500g

소비기한 8개월

리코타 치즈는 이탈리아를 대표하는 치즈로
이탈리아 음식은 물론, 치즈 케이크와 같은 디저트에도
사용하기 좋은 재료입니다.

사워크림 SOUR CREAM

스테릴가르다 사워크림 1L

소비기한 8개월

유크림을 발효시켜 만드는 사워크림은 약간의 신맛이
특징입니다. (유지방24%) 드레싱 소스, 치즈케이크 등
다양한 요리와 베이킹에 활용 가능합니다.

유크림 DAIRY CREAM

스테릴가르다 동물성 휘핑크림 (36%) 1L

소비기한 8개월

유지방 함량 36%로 유크림 맛이 풍부하며 휘핑
안정성이 좋습니다. 요리는 물론 케이크나 디저트 등에
다양하게 활용할 수 있습니다.

우유 MILK

스테릴가르다 멸균우유 1L

소비기한 9개월

- 100% 이탈리아산 원유사용(환원유 X)
- 미세여과작업으로 원유내 불순물 90%이상 감소
- 일반 원유보다 낮은 온도에서 멸균 작업하므로 맛은 원유와 동일하면서 색상은 더 하얗습니다.

스테릴가르다 멸균우유 250ml

소비기한 9개월

- 100% 이탈리아산 원유사용(환원유 X)
- 미세여과작업으로 원유내 불순물 90%이상 감소
- 일반 원유보다 낮은 온도에서 멸균 작업하므로 맛은 원유와 동일하면서 색상은 더 하얗습니다.

03

비건 버터 VEGAN BUTTER

건강한 식물성 원료로 만든 비건 버터 2종

비베러 식물성 버터 블록
500g x 16개

소비기한 냉장9개월

시어버터&유기농 코코넛 오일 67.8%
해바라기유&유채씨유 12.2%

동물성 버터를 1:1로 대체해 모든 쿠키, 케이크 반죽에 사용할 수 있습니다.

※ 냉장보관: 0 - 7°C 사이의 온도에서 보관합니다.

비베러 식물성 버터 시트
2kg x 5시트

소비기한 냉장9개월

시어버터&유기농 코코넛 오일 74%
해바라기유&유채씨유 6%

페이스트리 반죽용 비건 버터입니다.
시트 버터가 블록보다 물성이 부드러워 버터 크림 등 제조에 사용하기 좋습니다.

※ 냉장보관: 0 - 16°C 사이의 온도에서 보관합니다.

비베러 식물성 버터 특/장점

- 100% 식물성 원료(비건)
- 건강한 원료: 시어버터와 유기농 코코넛 오일이 주원료
- 동물성 버터와 유사한 녹는 점(=비슷한 작업성)
- 입 안에서 가볍고 산뜻함을 남기는 텍스처
- 과일이나 견과의 맛을 돋보이게 하는 뉴트럴한(마일드한) 버터 맛
- NO 팜유: 80% 이상 클린 라벨의 식물성 오일/지방이 원료
- 인공색소 및 인공향료 무첨가
- 알레르기 및 GMO 프리
- 제품 색상에 영향을 주지 않는 깨끗한 화이트 컬러의 식물성 버터
- 환경보호: 동물성 버터 대비 79% 이산화탄소 배출 감소, 86% 물 사용량 절약

04

냉동생지 / 냉동디저트

Frozen Dough / Frozen Dessert

페이스트리 / 브레드 / 페이스트리 시트 / 베이글
/ 머핀 / 마들렌 / 피낭시에

정통 프랑스
베이커리의 깊은 맛

브리도(Bridor)

1988년 설립된 프랑스 기업으로 최고급 밀가루의 버터를 사용하여 제품을 생산합니다. 전 세계 특급호텔과 미슐랭 스타 레스토랑에 납품되고 있으며 엄격한 품질관리와 기술력을 바탕으로 전 세계인이 정통 프렌치 페이스트리와 브레드를 맛 볼 수 있도록 했습니다.

브리도는 100% 프랑스 밀가루와 퓨어버터를 사용해 제품을 생산합니다.

페이스트리

프랑스 전통 레시피로 만들어지는 페이스트리는 고소한 버터향과 바삭한 퍼프가 완벽한 조화를 이룹니다.

브레드

스톤오븐에 구워지는 브리도 빵은 원료부터 남다릅니다. 제분소에서 공수한 신선한 밀가루로 충분히 발효하고 숙성을 거쳐 좋은 빵의 풍미를 갖습니다.

AOP 샤랑트 푸아투 버터

AOP인증이란?

유럽연합의 원산지 보호 인증으로
생산지, 제조과정 및 품질평가에서 엄격한 생산조건 하에
모든 단계가 원산지에서 이루어졌음을 보장하는 품질 보증입니다.

브리도의 AOP버터는?

프랑스 페이스트리에서 가장 사랑받는 AOP버터 생산지인
샤랑트 푸아투에서 생산되었으며, 다음과 같은 특징이 있습니다.

착색료 보존료 PH조절제 **무첨가**	100% 방목젖소 우유사용 ▼ **15시간 자연발효**	진한맛 부드러운 질감 높은 녹는점

AOP 샤랑트 푸아투 버터 제품 AOP BUTTER PRODUCTS

AOP 미니 크로아상 30g
30g x 195개

AOP 크로아상 70g
70g x 60개

AOP 크로아상 80g
80g x 60개

AOP 뺑오쇼콜라 80g
80g x 60개

04

Croissants

퓨어 버터를 사용한
크로아상은 풍미가 좋으며
단면을 보면 겹겹의 레이어를
확인하실 수 있습니다.

한 입 베어 물면 바삭하게
부서지는 겉면과 입 안 가득
퍼지는 버터 향으로 프렌치
페이스트리의 정수를 보여줍니다.

크로아상 CROISSANTS

미니 크로아상 25g
25g x 160개

크로아상 40g
40g x 165개

크로아상 60g
60g x 70개

크로아상 70g
70g x 60개

크로아상 80g
80g x 60개

커스터드 필드 크로아상 100g
100g x 50개

페이스트리 PASTRIES

애플 청크 턴오버 105g
105g x 50개

뺑오쇼콜라 75g
75g x 70개

뺑라크림 90g
90g x 70개

브레즈앤롤(퀸아망) 85g
85g x 60개

뺑오레장110g
110g x 60개

울트라 시나몬 스월 100g
100g x 60개

Mini delights

오늘날, 소비자들은
음식을 즐기기를 기대합니다.
그들은 새로운 감각, 새롭고 독창적이고
맛있는 맛의 경험을 좋아합니다.

미니 페이스트리는 새로운 맛,
새로운 질감, 그리고 매력적인 토핑이
결합된 제품으로 유니크한 맛의 경험을 제공합니다.

미니 페이스트리 MINI PASTRIES

미니 애플 턴오버 40g
40g x 255개

미니 뺑오쇼콜라 28g
28g x 160개

미니 뺑라크림 40g
40g x 180개

미니 뺑오레장 30g
30g x 260개

미니 시나몬 스월 35g
35g x 260개

미니 애플 따땅라띠스 40g
40g x 100개

미니 크랜베리 트위스트 30g
30g x 100개

미니 초콜릿칩 트위스트 28g
28g x 100개

치아바타 / 샌드위치 브레드 CIABATTA / SANDWICH

플레인 치아바타 140g
140g x 50개

치아바타의 담백한 풍미를 느낄 수 있는 샌드위치용 제품

무엘르 빵 샌드위치 140g
140g x 46개

발아 밀가루가 함유되어 소화가 잘되며 얇은 크러스트와
부드러운 식감이 특징
(파니니 혹은 샌드위치용으로 적합한 소프트 바게뜨)

바게트 샌드위치 140g
140g x 25개

샌드위치용 바게뜨
라벨 루즈 인증을 받은 밀가루 사용

브레드 BREAD

바게뜨 280g
280g x 25개

정통 프렌치 스타일 바게뜨
라벨루즈 인증받은 밀가루 사용

바게뜨 깜빠뉴280g
280g x 25개

호밀, 발아 보리가루, 발아 밀가루가 함유된
컨트리 스타일 건강 바게뜨

뺑 포숑 450g
450g x 16개

사워도우와 MOF장인레시피로 만든 건강빵
메밀가루 효모를 발효에 사용해 풍미가 좋고 소화도 잘되는
주머니 모양의 건강빵

르 포숑 280g
280g x 24개

사워도우와 MOF장인레시피로 만든 건강빵
메밀가루 효모를 발효에 사용해 풍미가 좋고 소화도 잘되는
주머니 모양의 건강빵

브레드 BREAD

사워도우

빵 세레알 450g

450g x 16개

사워도우와 MOF 장인레시피로 만든 건강빵. 4가지 종류의 곡물토핑 (아마씨 2.8%, 참깨 2.1%, 발아 소맥후레이크 1.4%, 해바라기씨 0.7%)

사워도우

르 세레알 280g

280g x 28개

사워도우와 MOF 장인레시피로 만든 건강빵. 4가지 종류의 곡물토핑 (아마씨 2.8%, 참깨 2.1%, 발아 소맥후레이크 1.4%, 해바라기씨 0.7%)

사워도우

빵 바타르 330g

330g x 20개

사워도우와 MOF 장인레시피로 만든 건강빵.
발아 밀가루가 함유되 소화가 잘되고 얇게 썰어 샌드위치용으로도 좋음

무슬리 로프 280g

280g x 26개

쌀가루, 호밀가루를 밀과 배합한 건강빵.
참깨, 오트밀, 헤이즐넛 등 곡물과 건포도, 건살구, 크렌베리, 꿀이 들어가 달콤상콤한 과일 향이 특징

사워도우

르 꽁플레 330g

330g x 26개

사워도우를 함유한 통밀빵.
T150 통밀가루를 사용해 어두운 색이 특징

무화과 로프 330g

330g x 26개

호밀가루와 밀가루를 배합해 고소함을 더하고 건무화과와 토핑으로 달콤함까지 더한 하드브레드

월넛 로프 300g

300g x 28개

풍부한 호두토핑(15%)으로 고소한 풍미가 일품인 호두빵.
호밀가루와 맥아보리 밀가루, 일반 밀가루를 배합해 어두운 색을 뛰며 사워도우 특유의 산미가 특징

빵오프룻 300g

300g x 30개

풍부한 과일 및 견과류 토핑의 건강빵
(건포도, 건살구, 아몬드, 헤이즐넛)

미니 브레드 MINI BREAD

까레 루스띠크 40g
40g x 80개

호밀가루 2.86%

무화과롤 55g
55g x 75개

무화가 다이스가 포함되어 있는 달콤한 조식용 브레드
발아 밀가루가 함유된 건강빵

호두&헤이즐넛롤 55g
55g x 75개

호두와 헤이즐넛으로 고소함이 가득한 조식용 브레드로
발아 보리, 발아 밀가루가 함유된 건강빵

뺑 푸제뜨 45g
45g x 50개

프리미엄 미니바게뜨

사워도우

뺑 멀티세레알 45g
45g x 60개

사워도우와 4가지 종류 곡물 사용
(참깨, 아마씨, 발아 소맥후레이크, 소맥배아)

에인션트 그레인 핀도르 50g
50g x 50개

사워도우 반죽에 6가지 곡물 사용
(참깨, 해바라기씨, 치아씨드, 아마란스, 레드퀴노아, 밀레)

라이롤 50g
50g x 50개

맷돌로 갈은 호밀가루를 사용한 미니 호밀롤

파니도르 panidor

작은 가족 기업에서 시작해 지금은 포르투갈 NO.1 냉동생지 제조업체로 성장했습니다.
선대부터 내려온 경험과 레시피는 파니도르(Panidor)의 제품으로 탄생되어 이어져 오고 있습니다.

전통과 혁신이 반영된 200개 이상의 냉동생지와 디저트 제품은 포르투갈 뿐 아니라 전 세계로 수출됩니다.

파니도르(Panidor)는 미래를 내다보며 도전하고 시간과 노력을 투자해 포르투갈을 넘어 세계 최대 냉동생지 기업이란 목표를 향해 내일을 준비합니다.

브레드 BREAD

100g

치아바타 100g×80개

15-20min | 200°C | 8-12min

샌드위치 모양의 치아바타입니다.
스톤 오븐에서 구워진 이 빵은
베이커리 필수 아이템으로
다양하게 활용 가능합니다.

80g

몰트 믹스롤 80g×50개

10-20min | 200°C | 5-8min

구운 맥아보리의 구수한 맛과
고소한 향이 특징인 미니롤입니다.

50g

미니 세인트 로렌스롤 50g×150개

10-15min | 200°C | 5-8min

어떤 요리나 간식과도 잘 어울리는
다용도 빵으로, 파니도르의 베스트셀러
목록에서 절대 빠지지 않는 제품 중
하나입니다.

33g

미니 워터롤 33g×200개

10-15min | 200°C | 5-8min

미니 워터롤은 심플한 맛으로 가장
기본이 되는 미니롤입니다.

33g

스페셜 무화과&허니롤 33g×250개

10-15min | 200°C | 5-8min

무화과12%, 벌꿀1.2% 함유로
은은하게 느껴지는 자연스러운
단맛이 특징인 미니롤입니다.

33g

미니 올리브롤 33g×250개

10-15min | 200°C | 5-8min

올리브 풍미가 가득 느껴지는 미니롤
입니다. 레스토랑의 식전빵으로 뷔페와
케이터링의 핑거푸드로 사용하기
좋습니다.

에그타르트 PASTEL DE NATA

포르투갈 에그타르트

에그타르트는 포르투갈에서 생겨났습니다. 리스본 근처 예로니모(Jeronimos) 수도원의 수녀들이 달걀 흰자로 수도복에 풀을 먹이고 남은 노른자로 만들어 먹던 에그타르트 레시피가 그 시작입니다.
파니도르(Panidor)는 1837년 시작된 오리지널 레시피 그대로 만든 에그타르트를 선보이고 있습니다.

Made in Portugal

35g

미니 파스텔나타 (미니 에그타르트) 35g×120개

10-15min | 230°C | 8-11min

에그타르트는 포르투갈에서 탄생한 디저트입니다. 포르투갈를 대표하는 디저트이자 세계인이 사랑하는 파니도르(Panidor)의 에그타르트는 전통 레시피에 따라 오늘날에도 레몬과 시나몬 스틱을 사용하여 만들어집니다.

60g

파스텔드나타 (에그타르트) 60g×60개

15-20min | 230°C | 10-13min

달걀, 우유, 레몬 그리고 시나몬을 기본 재료로 전통 레시피에 따라 만드는 파니도르(Panidor)의 커스터드 필링은 퍼프 페이스트리의 바삭한 식감과 조화롭게 어우러집니다.

70g

라이스 케이크 70g x 48개

30-40min

달콤하고 폭신한 미니 케이크로 쌀(7%)을 함유하고 있습니다. 실온에서 해동만 하면 되는 간편한 조리법으로 편리함도 갖춘 냉동 디저트입니다.

페이스트리 시트 PASTRY SHEET

(비건) 비베럴 페이스트리 시트

사 이 즈: 560×310×7mm (가로×세로×두께)
내 입 량: 6장/BOX
중　　량: 1,25kg
보관방법: -18°C 이하에서 냉동 보관합니다.
소비기한: 제조일로 부터 6개월(냉동상태)

페이스트리 시트

사 이 즈: 560×320×7mm (가로×세로×두께)
내 입 량: 6장/BOX
중　　량: 1,25kg
보관방법: -18°C 이하에서 냉동 보관합니다.
소비기한: 제조일로 부터 6개월(냉동상태)

ORIGINAL BAGEL

Kettle Boiled • Hearth Baked

오리지널 베이글
Original Bagel

오리지널 베이글의 6가지 특징

1. 정통 뉴욕 스타일 베이글
   정통 뉴욕 스타일 베이글 제조방식으로 겉은 바삭하면서 속은 부드럽고 쫄깃한 특징을 갖습니다.

2. 전문가가 만드는 믿음
   10년 이상의 숙련된 기술자들이 생산하여 더욱 믿을 수 있습니다.

3. 12시간 숙성된 도우 사용
   12시간 숙성된 도우를 사용하여 베이글의 더 좋은 풍미와 식감이 살아납니다.

4. 설탕과 맥아를 사용
   고과당(액상과당)이나 값싼 감미료가 아닌 설탕과 맥아로 단맛을 냅니다.

5. No 트랜스 지방
   트랜스 지방을 사용하지 않은 건강한 제품입니다.

6. 간편한 사용법
   95% 구워진 제품으로 약30분 해동 후 200℃ 오븐에서 4~5분만 데우면 따끈따끈한 베이글을 맛볼 수 있습니다.

베이글 BAGEL

소비기한 18개월

※ 내입량 6입×10팩

플레인 베이글

정통 베이글 맛,
샌드위치 만들 때도 좋음

블루베리 베이글

상큼한 블루베리가 콕콕 박혀
있는 베이글

어니언 베이글

양파로 맛을 낸 베이글로
크림치즈와 잘 어울림

시나몬 레이즌 베이글

시나몬향이 가득 느껴지고
중간 중간 달콤한 건포도가 씹히는
베이글

아지아고 치즈 베이글
(아지아고 치즈 6%)

이탈리아의 유명치즈인
아지아고 치즈로 맛을 낸 베이글

참깨 베이글

고소한 참깨가 듬뿍 토핑된
베이글

갈릭 베이글

마늘의 풍미가 돋보이는 베이글

할라피뇨 베이글

매콤한 할라피뇨가 베이글 속에도
풍부히 들어있어 치즈와 잘 어울리며
크림치즈 샌드위치를 만들기에 좋음

마블 베이글

마블 모양의 재미난 베이글

시금치 베이글

시금치, 마늘, 양파의 맛이 조화로운
베이글

크랜베리 베이글

크랜베리(3%)가 쏙쏙 박혀 있는
베이글

통밀 베이글

통밀(12.7%)을 함유한 건강한
베이글

페이스트리 PASTRY

소비기한 12개월

팔미에
80g x 80개

퓨어버터
200°C 오븐에서 약 15분 구운 후
뒤집어서 5분 구워서 완성

파이유
75g x 84개

퓨어버터
해동없이 190°C 오븐에서
14-17분 구워서 완성

달팽이모양 퍼프 페이스트리
20g x 300개

퓨어버터
해동없이 190°C 오븐에서
10~15분 구워서 완성

크레페 / 팬케이크 CREPE / PANCAKE

소비기한 18개월

스윗 홈스타일 크레페 25cm
40g x 6개 x 10pack

실온에서 1시간 해동

버터 팬케이크 9cm
25g x 80개

냉장에서 30분 이상 해동 또는
전자레인지에 10초 가열

원형 케이크 MINI ROUND CAKE

초콜릿 퐁당(벌크)
100g x 20개

소비기한 24개월

1) 냉동상태 그대로 180°C 오븐에 17분 굽기
2) 냉장에서 3~4시간 해동 후 180°C 오븐에 8분 굽기
3) 냉동상태 그대로 750W 전자레인지에서 50초

미니퐁당
36g x 120개

소비기한 18개월

냉동상태 그대로 750W 전자레인지에서 20초

머핀 MUFFIN

소비기한 18개월

블루베리 머핀
75g x 20개
실온에서 2시간 해동

달콤한 크럼블이 토핑된
블루베리 머핀

초콜릿칩 데코 머핀
75g x 20개
실온에서 2시간 해동

초콜릿칩이 콕콕 박혀있는
플레인 머핀

초콜릿 머핀
75g x 20개
실온에서 2시간 해동

초콜릿칩이 콕콕 박혀있는
초코 머핀

초콜릿 헤이즐넛 필링 머핀
95g x 20개
실온에서 2시간 해동

헤이즐넛맛 초콜릿 필링이
채워진 초코 머핀

솔티드 버터 캐러멜 필링 머핀
95g x 20개
실온에서 2시간 해동

솔티드 버터 캐러멜 필링이
채워진 달콤한 머핀

애플 시나몬 머핀
95g x 20개
실온에서 2시간 해동

사과 필링이 채워져 있고
사과조각과 은은한 시나몬향이
조화로운 머핀

레드프루트 필링 머핀
95g x 20개
실온에서 2시간 해동

다양한 베리로 만든
필링이 채워진 머핀

블루베리 필링 머핀
95g x 20개
실온에서 2시간 해동

블루베리 잼 필링이
채워진 머핀

크림 브리오슈 CREAM BRIOCHE

소비기한 18개월

트로피지엔느
75g x 12개
냉장에서 3시간 해동

미니 트로피지엔느
23g x 70개
냉장에서 3시간 해동

마들렌 MADELEINE

소비기한 24개월

플레인 마들렌
45g x 70개

정통 마들렌 레시피
퓨어버터 / 자연방사란
190°C 오븐에서 약 6분

시트러스 마들렌
45g x 70개

당절임 감귤 11% 함유
천연오렌지, 감귤향
자연방사란 / 벌꿀 첨가
190°C 오븐에서 약 6분

바닐라&크림 마들렌
45g x 70개

크림(우유) 함유
천연 바닐라향, 바닐라 파우더 함유
자연방사란 / 벌꿀 첨가
190°C 오븐에서 약 6분

레드벨벳 마들렌
45g x 70개

라즈베리 맛 마들렌
펄 슈가 토핑
190°C 오븐에서 약 4분

트리플 초코 마들렌
56g x 64개

퓨어버터
다크초콜릿 필링 / 초콜릿 도우
190°C 오븐에서 약 6분

쁘띠 플레인 마들렌
18g x 140개

퓨어버터
자연방사란 / 벌꿀 첨가
190°C 오븐에서 약 4분 30초

쁘띠 시트러스 마들렌
18g x 140개

당절임 감귤 10% 함유
오렌지필 6.2%
190°C 오븐에서 약 4분 30초

쁘띠 바닐라&크림 마들렌
18g x 140개

크림(우유) 함유
천연 바닐라향, 바닐라 파우더 함유
190°C 오븐에서 약 4분 30초

피낭시에 / 구움과자 FINANCIER

소비기한 24개월

피낭시에
40g x 70개

퓨어버터 / 자연방사란
아몬드 가루 함유
190°C 오븐에서 약 6분

애플 케이크
60g x 70개

청사과조각 22% 함유
190°C 오븐에서 약 4분

05

JW디저트

JWDessert

케이크 / 타르트 / 크림찰떡 / 크림슈 / 까눌레
/ 르뱅쿠키 / 스콘 / 마카롱

JW DESSERT

JW디저트는 제원인터내쇼날이 수입하는 고급 커버춰 초콜릿, 버터, 유크림, 치즈, 바닐라 빈 등을 사용해 만든 프리미엄 디저트 라인입니다. 현재 케이크, 까눌레, 마카롱, 타르트, 스콘 등 유럽식 디저트와 크림치즈찰떡, 크림슈, 소금빵 같이 친숙한 디저트 제품을 구비하고 있습니다.

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

조각 케이크 SLICED CAKE

※ 실온해동 2시간

자허토르테
100g x 5조각

소비기한 9개월

진한 초콜릿 케이크 사이에
살구잼이 샌딩되어 있는 케이크

가나슈 케이크
145g x 5조각

소비기한 6개월

쫀득한 브라우니 시트에
초콜릿 가나슈가 샌딩된 케이크

쇼콜라 케이크
120g x 5조각

소비기한 6개월

브라우니 시트에 초코 생크림과
생크림이 들어간 케이크

초코 생크림 케이크
121g x 5조각

소비기한 6개월

고급스럽고 깊고 진한 맛의
초콜릿 케이크

쿠키 생크림 케이크
128g x 5조각

소비기한 6개월

마스카포네 치즈와
달달한 쿠키로 만든 케이크

당근 케이크
140g x 5조각

소비기한 6개월

당근 케이크 시트 사이사이
치즈 크림이 듬뿍 샌딩된 케이크

레드벨벳 케이크
129g x 5조각

소비기한 6개월

부드러운 레드벨벳 시트 사이 사이
치즈크림이 샌딩된 케이크

치즈 케이크
128g x 5조각

소비기한 6개월

깊고 진한 크림치즈 맛의
치즈 케이크

티라미수
125g x 5조각

소비기한 6 개월

부드러운 마스카포네 치즈와
커피의 풍미가 느껴지는 케이크

딸기 생크림 케이크
125g x 5조각

소비기한 6개월

동물성 크림 100%로 만든 우유생크림과
딸기가 조화로운 케이크

끼리 스틱 치즈케이크 STICK CHEESE CAKE

소비기한 9개월

플레인 스틱 치즈케이크
50g x 8개
냉장해동 1시간 혹은 실온해동 20분

쿠키앤크림 스틱 치즈케이크
50g x 8개
냉장해동 1시간 혹은 실온해동 20분

타르트 TART

소비기한 9개월

약과 타르트
46g x 20개 x 5팩

끼리크림치즈 타르트
40g x 9개 x 10팩

에그 타르트
47g x 6입 x 8팩 / box

섭취방법 : 오븐에 굽는 방법을 추천합니다.
1) 160°C 오븐 8분 굽는다.
2) 실온해동 2시간

까눌레 CANELÉ

소비기한 9개월

※ 컨벡션오븐 180°C에서 3분 굽기

바닐라 까눌레
55g x 24개

얼그레이 까눌레
55g x 24개

초코 까눌레
55g x 24개

녹차 까눌레
55g x 24개

끼리 크림치즈 찰떡 CREAM CHEESE MOCHI

소비기한 9개월

블루베리 크림치즈 찰떡
60g x 20입
냉장해동 30분

스트로베리 크림치즈 찰떡
60g x 20입
냉장해동 30분

베이크 치즈케익 찰떡
60g x 20입
냉장해동 30분

크림 찰떡 CREAM MOCHI

소비기한 9개월

우유 품은 팥 크림떡
60g x 9개
실온해동 20~ 30분

말차 품은 팥 크림떡
60g x 9개
실온해동 20~ 30분

블루베리 품은 요거트 크림떡
60g x 9개
실온해동 20~ 30분

치즈 품은 딸기 크림떡
60g x 9개
실온해동 20~ 30분

크림슈&빵 CREAM CHOU & BREAD

소비기한 9개월

쿠키 크림슈
(35g x 14개) x 6팩
냉장에서 30분~1시간 해동

크림슈
(25g x 14개) x 6팩
냉장에서 30분~1시간 해동

고로케 감자빵
(60g x 9개)x 20팩
에어프라이어: 160-170°C 에서 13-15분 굽기
전 자 레 인 지: 700W 에서 60-80초

소금빵 SALTED BUTTER ROLLS

소비기한 180일

버터 소금빵
(75gx5개)x8봉지
실온에서 30분 이상 해동

먹물 소금빵
(75gx5개)x8봉지
실온에서 30분 이상 해동

토핑 TOPPING

소비기한 12개월

큐브 치즈케이크
1kg x 10개
실온해동 20~ 30분

큐브 브라우니
1kg x 10개
실온해동 20~ 30분

르뱅쿠키(생지) COOKIE DOUGH

소비기한 12개월

생지) 쿠키앤크림
(120g x 20개) x 6팩

생지) 초코칩 믹스너트
(120g x 20개) x 6팩

생지) 레드벨벳 크림치즈
(120g x 20개) x 6팩

생지) 황치즈
(120g x 20개) x 6팩

[베이킹 방법]
해 동: 굽기 하루 전날 냉장해동 → 실온에서 1시간 추가해동(데크 오븐만 추가해동)
컨벡션: 165°C 에서 15-16분 굽기
데 크: 165°C(윗불) / 145°C(아랫불), 21-22분 굽기

르뱅쿠키(완제) COOKIE

소비기한 12개월

완제) 쿠키앤크림
80g x 20개

완제) 초코칩 믹스너트
80g x 20개

완제) 레드벨벳 크림치즈
80g x 20개

완제) 황치즈
80g x 20개

스콘 SCONE

소비기한 12개월

플레인 스콘
(100g x 10개) x 6팩

초콜릿 스콘
(100g x 10개) x 6팩

크랜베리 스콘
(100g x 10개) x 6팩

[베이킹 방법]
해 동: 실온 해동 30-40분 또는 냉장해동 1시간
컨벡션: 170°C 에서 19-21분 굽기
데 크: 190°C(윗불) / 160°C(아랫불), 23-25분 굽기

JW마카롱 MACARON

소비기한 12개월

※ 해동방법 : 실온 30분 혹은 냉장 1시간
※ 내입량: 20g X 30개입/ 1팩

라즈베리
20g

딸기
20g

레몬
20g

바닐라
20g

초콜릿
20g

피스타치오
20g

JW마카롱 MACARON

소비기한 12개월

※ 해동방법 : 실온 30분 혹은 냉장 1시간
※ 내입량: 30g X 30개입/ 1팩

라즈베리
30g

딸기
30g

레몬
30g

바닐라
30g

초콜릿
30g

피스타치오
30g

06

프리믹스 / 광택제

Premixes / Glaze

밀가루 / 건강빵믹스 / 케익믹스
/ 크림믹스 / 광택제 / 당류가공품

케이크 믹스 CAKE MIXES

콤플릿 Komplet

1892년 독일 제분 회사로 시작한 아벨&쉐퍼(Abel&Schafer)그룹은 '콤플릿(Komplet)'브랜드를 설립, 밀가루와 프리믹스를 메인으로 제빵/제과 원료를 생산해 온 기업입니다. 지난 100여 년 동안 쌓아온 원료 핸들링 기술과 노하우를 바탕으로 혁신적인 제품들을 선보였으며 항상 더 나은 원재료 수급과 끊임없는 품질 개선을 위해 노력해 왔습니다. 콤플릿의 밀가루/프리믹스는 좋은 원료가 최고의 제품이라는 기본 원칙과 기술력이 더해진 최고의 제품입니다.

블랙소프트 5kg / 10kg

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

바닐라 스폰지 10kg

스폰지 시트용 프리믹스이며 스위스롤, 빅토리아 스폰지를 만들기에도 적합합니다. 볼륨감이 좋고 구조력이 뛰어납니다.

건강빵 믹스 BREAD MIXES

크라프트 브레드 50 5kg / 10kg

• **맥아 / 사워종 함유**
다양한 곡물이 풍부하게 함유되어 있는 다크브레드용 프리믹스입니다. 맥아와 사워종이함유되어 맛과 향이 뛰어나며, 볼륨감이 좋고 장기간 보관이 가능합니다.

크라프트 프리미엄 10kg

• 천연 호밀 발효종 함유

치아바타 아티잔 20 10kg

• 풍부한 기공
• 가볍고 촉촉한 조직감

스칸디나비아 믹스 10kg

• 맥아 함유
• 아마씨, 해바라기씨, 호밀 함유

글루텐 락토프리 5kg

• 글루텐 프리
• 락토스 프리

밀가루 FLOUR

콤플릿 밀가루 550 10kg

소량 첨가된 비타민C 외에 다른 첨가물은 넣지 않았습니다. 고소한 맛으로 정통 유럽식 건강빵을 만들기에 적합한 독일산 밀가루로 크러스티롤, 시골빵, 식빵 등 다양한 제품에 모두 응용 가능합니다.

돈 Dawn

미국에서 도넛믹스로 이름을 알리기 시작해 현재는 프리믹스 뿐 아니라 글레이즈, 크림믹스, 소스 등 다양한 베이킹 원료를 생산하는 기업으로 성장했습니다.

광택제 GLAZE

데코젤 미로와 5kg

필요한 양만큼 덜어내어 가볍게 저은 후 제과, 빵, 아이스크림 등 식품에 골고루 도포합니다.
(끓이지 않고 사용합니다.)

애프리코트 혼당 4kg

애프리코트 혼당 1kg에 물이나 과일쥬스 300-500g을 붓고 잘 저어주면서 끓입니다. 따뜻할 때 제과, 빵 등 식품에 골고루 도포합니다.

데코젤 코코아 다크 5kg

적당량을 45°C 중탕으로 녹인 후 따뜻할 때 과자, 빵 등 식품에 부어 골고루 도포합니다.

프리믹스 PREMIXES

커스터드 유니크림 10kg

인스턴트 커스터드 크림믹스입니다.
물 1L / 유니크림 400g 재료를 믹싱볼에 넣고,
저속 1분, 고속 3분간 믹싱합니다.
약 10분간 휴지 후 사용합니다.

피자폰드 1kg

인스턴트 피자소스믹스 입니다.
물 1L / 피자폰드 200g 배합비의 재료를 섞어 피자 소스를 만들어 사용합니다.

머핀 믹스 MUFFIN MIX

NTF 머핀케익믹스 13.6kg

다양한 충전물을 넣어 머핀을 만들수 있습니다.
오일 대신 버터를 넣어 파운드 케이크를
만들 수도 있습니다.

당류 가공품 SUGAR PREPARATIONS

Pfeifer & Langen

파이퍼&랑겐 Pfeifer & Langen

1870년에 설립된 유럽에서 가장 큰 설탕 생산업체 중 하나로 아이싱슈가, 크리스탈슈가, 혼당 등
다양한 제품을 구비하고 있습니다.

데코스노우 1kg / 5kg / 10kg

- '온도'와 '습도'에 강한 아이싱 슈가파우더
- 습기에 강해 생크림, 촉촉한 과일, 빙수 위에 뿌려도 쉽게 녹지 않습니다.
- 30°C 이하에서 흰 가루상태를 유지합니다.
- 냉동제품에도 사용가능합니다.
- 얇게 한 번만 뿌려줘도 오랫동안 가루 상태를 유지합니다.

혼당 FONDANT

혼당 73
7kg

트리몰린 TRIMOLIN

트리몰린
7kg

07

타르트 / 장식물

Tarts / Decorations

타르트 쉘 / 초콜릿 장식물 / 초콜릿 컬스
/ 초콜릿 쉘 / 초콜릿 컵

생 미쉘 St Michel

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

타르트 쉘 TARTLET SHELL

퓨어버터 스윗 미니 타틀릿 4.9cm
지름 4.9cm
240개/box

퓨어버터 타틀릿8.5cm
지름 8.5cm
144개/box

퓨어버터 심플 엣지 타틀릿 8cm
지름 8cm
144개/box

퓨어버터 심플 엣지 타틀릿 10.5cm
지름 10.5cm
72개/box

초콜릿 장식물 DECORATION

빅토리
20 x 43mm
315개/case

데코레트
지름 30mm
375개/case

디아블로 삼각형
34 x 52mm
290개/case

미스트럴듀오
지름 0.8 x 40mm
868개/case

펄
지름 20mm
120개/case

초콜릿볼 핑크펄
지름 14mm
104개/case

스노우볼
지름 30mm
40개/case

데이지
20×20mm
140개/case

트위스터 다크/화이트
지름 5×37mm
3,150개/case

필터 스퀘어 다크
40 x 40mm
150개/case

파나텔라 다크미니
길이 45mm
310개/case

파나텔라 레트로
길이 200mm
110개/case

시즌 장식물 DECORATION

순록

스노우맨

크리스마스 트리

산타클로스

진저브레드 하우스

크리스마스 버블

초콜릿 컬스 CHOCOLATE CURLS

미니 다크 컬스
1.5kg

미니 밀크 컬스
1.5kg

미니 스트로베리 컬스
1.5kg

미니 화이트 컬스
1.5kg

초콜릿 쉘 CHOCOLATE SHELL

트러플쉘 다크
252개/box

트러플쉘 밀크
252개/box

트러플쉘 화이트
252개/box

초콜릿 컵 CHOCOLATE CUP

미니컵
210개/box

08

견과 가공품 / 첨가물

Nut Products / Additives

헤이즐넛&아몬드 프랄린 / 체스트넛&피스타치오 페이스트
/ 마지판 / 젤라틴 / 크런치 / 커피 플레이버
/ 커피 엑기스 / 바닐라빈

헤이즐넛 HAZELNUT

빠떼 드 노아제트
5kg

헤이즐넛	100%

프랄린 노아제트
5kg

헤이즐넛	50%
설탕	49%

프랄린 그레인
1kg

헤이즐넛	50%
설탕	50%

체스트넛 CHESTNUT

체스트넛 페이스트
5kg

밤	60%
설탕	39.9%

체스트넛 스프레드
5kg

밤	50%
설탕	49.9%

아몬드 ALMOND

아몬드 프랄린
5kg

아몬드	50%
설탕	49.7%

피스타치오 PISTACHIO

피스타치오 페이스트
500g

피스타치오	100%

마지판 MARZIPAN

담코마지판
15kg

아몬드 향이 좋으며, 몰딩 작업시 기름이 적게 배어나오고,
잘 건조해 지지 않으며 마지판 공예에 활용합니다.

마지판모 50%
2.5kg

껍질을 벗겨 간 아몬드에 설탕 등을 혼합, 제조하여 색이 연하고 조직이
부드러우며, 쿠키 등의 배합, 초콜릿의 필링에 사용합니다.

젤라틴 GELATINE

판 젤라틴
1kg

젤라틴	100%

차가운 물에 먼저 불린 후 젤라틴(건조상태)의
5배 비율의 물(액체)에 녹여서 사용합니다.

분말 젤라틴
500g

젤라틴	100%

분말형태라 따로 불릴 필요없이 젤라틴의
5배 물(액체)에 희석해 녹여서 사용합니다.

크런치 CRUNCH

초코쿠키 크런치
1kg / 10kg

크런키 쿠키
1kg / 10kg

커피 COFFEE

커피 플레이버(착향료)
1L

커피 엑기스(농축액)
1L

바닐라 VANILLA

바닐라빈
200g

JEWON
INTERNATIONAL

(주)제원인터내쇼날은 1986년 설립되어 창립 38년 되는 한국 제과, 제빵, 음료 등 다양한 베이커리와 디저트 원재료 유통분야의 독보적인 위치를 차지하고 있는 기업입니다.

현재 초콜릿류, 과실류, 당류, 유제품, 프리믹스류, 장식용품류, 첨가물 등 400여종의 고급원료를 유럽과 미국, 동남아 등 전세계 40여개의 유명 제조업체와 파트너쉽을 유지하며 최고의 재료를 국내 유수의 호텔, 레스토랑, 카페, 베이커리 및 푸드서비스 업체에게 납품하고 있습니다.

(주)제원인터내쇼날은 국내 제과제빵의 발전이 회사의 발전이라는 일념으로 매년 해외 기술인을 초청하여 최신 기술 및 정보를 소개하는 세미나를 개최하고 있으며 또한 격년으로 국내 제과기술인을 유럽 제과업체로 파견하는 기술연수를 실시하고 있으며 끊임없는 신제품 개발과 세미나 및 기술연수 프로그램을 통해 국내 제과제빵의 선진화에 기여하는 기업입니다.

HISTORY

- **1986** 제원통상으로 회사 설립
- **1991** 주식회사 제원인터내쇼날로 법인화
- **1993** 제과기술연수 최초 유럽파견
- **2002** 납세자의 날, 부총리겸 재정경제부장관 표창
- **2008** 경기도 광주시 무갑리 자재창고 준공
- **2011** 본사 이전(강남구 논현동)
- **2013** 제12회 서울 카페쇼 참가
- **2014** 월드초콜릿마스터스2014 한국예선전 주관
- **2016.11** 제13회 서울 카페쇼 참가
- **2017.04** 호서직업전문학교와 산학협력 체결
- **2017.06** 제4회 끼리크림치즈 경연대회 개최
- **2018.01** 제7회 월드초콜릿마스터스 국가대표 선발전 주관
- **2018.03** 제52회 납세자의 날 '국무총리 표창'수상
- **2019.10** 칼리바우트 루비초콜릿 런칭
- **2021.11** 카카오바리 홀프룻 초콜릿 런칭
- **2022.01** 제8회 월드초콜릿마스터스 국가대표 선발전 주관
- **2023.03** 칼리바우트 NXT 비건초콜릿 런칭
- **2024.02** 카카오바리 파우더 런칭

JEWON
INTERNATIONAL

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