

THE JEWON COLLECTION

최고의 재료가 최고의 레시피입니다.

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL

01

초콜릿

커버ചoux 초콜릿
컴파운드 초콜릿
코팅 초콜릿
코코아 가공품
코코아 파우더

02

냉동퓨레 / 냉동과일 IQF

냉동퓨레
냉동과일IQF
과일농축액
과일통조림
과일필
과일잼 · 필링

05

프리믹스 / 광택제

밀가루
건강빵믹스
케익믹스
필링 · 크림믹스
광택제 · 당류가공품

06

타르트 / 장식물

타르트 쉘
초콜릿 장식물
초콜릿 컵
컬스

03

유제품

크림치즈
버터
크림
마스카포네
컴파운드버터

04

냉동 생지

페이스트리
브레드
마들렌
머핀 · 베이글
스콘 · 케이크
마카롱

07

견과 가공품 / 첨가물

헤이즐넛
체스트넛
아몬드
피스타치오
마지판
젤라틴
크런치
커피
바닐라

01



초콜릿 CHOCOLATES

커버춰 초콜릿

컴파운드 초콜릿

코팅 초콜릿

코코아 가공품

코코아 파우더

180년 전통 프랑스 카카오바리 커버춰 초콜릿



카카오바리는 180년 전통의 초콜릿 역사와 문화를 간직한 프랑스 프리미엄 초콜릿 브랜드입니다.

세계 각지의 초콜릿 전문가들과 함께 좋은 카카오빈 선별을 위해 끊임없이 노력해 왔으며 카카오 원두의 맛과 향을 최대로 이끌어 내기 위한 다양한 연구개발이 이루어지고 있습니다. 농장에서 독점수급한 최상의 원두에 카카오바리의 노하우와 방법으로 고유의 풍부한 맛과 향이 살아있는 초콜릿을 만듭니다. 또한 전세계적인 네트워크를 갖춘 Chocolate Academy™ 와 앤버서더 클럽을 운영하며 초콜릿으로 시그니처 디저트를 선보이는 크리에이티브한 셰프들의 도전을 지원하고 있습니다.

카카오바리 대표제품

D A R K

엑셀랑스

균형 잡힌 카카오 맛의
다크 커버춰



다크

55%

M I L K

락티수페리에

풍부한 아로마 부케가 더해진
진한 밀크 커버춰



밀크

W H I T E

제피르캐러멜

매혹적인 솔티드 캐러멜
플레이버의 화이트 커버춰



화이트

35%

퓨리티

발효과정에서 초콜릿의 맛과 풍미를 결정하는 천연효소를 컨트롤해 카카오빈 본래의 순수한 맛을 최적으로 이끌어낸 카카오바리의 혁신적인 발효기술로 탄생한 프리미엄 커버춰 라인입니다.

PURITY



오코아
1kg / 5kg



이나야
1kg



엑스트라 비터
구아야킬
1kg / 5kg



엑셀랑스
1kg / 5kg

다크 | 70%

다크 | 65%

다크 | 64%

다크 | 55%

헤리티지

카카오바리 헤리티지 제품은 1842년부터 세계의 파티시에와 쇼콜라티에게 사랑을 받아온 카카오바리의 중심이자 기본이 되는 초콜릿입니다.

HERITAGE



미아메르
1kg



포스누아
1kg



제피르
1kg



블랑사틴
5kg

다크 | 58%

다크 | 50%

화이트 | 34%

화이트 | 29%

퓨리티

PURITY



알룬가
1kg



락티수페리에
1kg / 5kg



제피르 캐러멜
2.5kg



플레르 드 카오
5kg

밀크 | 41%

밀크 | 38%

화이트 | 35%

다크 | 70%

오리진

ORIGIN

블록타입

BLOCK



엑셀랑스
2.5kg



락티수페리에
2.5kg



블랑사틴
2.5kg



홀프루트 초콜릿
2.5kg

다크 | 55%

밀크 | 36%

화이트 | 29%

다크 | 72%



코팅 초콜릿

코팅 초콜릿(파타글라세) 3종은 놀라운 광택력과 우수한 코팅력을 가지고 있습니다

PATE A GLACER



Pate a Glacer Compound

코팅 다크
브룬코팅 밀크
블론드코팅 화이트
이브아

카카오 님

CACAO NIPS

그리에드 카카오
(카카오 님)

1kg

카카오

100%

미크리오
코코아 버터

550g

카카오

100%

코코아 파우더

COCOA POWDER

엑스트라 브륄
코코아 파우더

1kg

카카오

95%

산도조절제

5%

초콜릿 파우더

CHOCOLATE POWDER

반호튼 코코아
파우더 22/24

5kg

카카오

100%

카카오

31.7%

베이크 스테이블

BAKE STABLE

스틱 초콜릿
300스틱

카카오

44%

헤이즐넛

HAZELNUT

빠떼 드 노아제트
5kg

헤이즐넛

100%

크런치

CRUNCH

프랄린 노아제트
5kg헤이즐넛
설탕50%
49%파에테 포요틴
500g / 2.5kg

CALLEBAUT
BELGIUM 1911

벨기에 No.1 칼리바우트 커버춰 초콜릿

칼리바우트 대표 제품

DARK	MILK	WHITE
2815	823	W2
향이 깊고 적용성이 뛰어나 활용도가 높은 커버춰	깊고 풍부한 우유 맛의 크리미한 밀크 커버춰	우유 맛이 돋보이는 부드러운 화이트 커버춰
다크 57.9%	밀크 33.6%	화이트 28%

다크

DARK

2815
10kg

다크 | 57.9%

2815
2.5kg

다크 | 57.9%

811
1kg/2.5kg

다크 | 54.5%

70-30-38
2.5kg

다크 | 70.5%

다크

DARK

파워 80
2.5kg

다크 | 80.5%

밀크

MILK

823
2.5kg

밀크 | 33.6%

화이트

WHITE

W2
2.5kg

화이트 | 28%

루비

RUBY

루비초콜릿
2.5kg

밀크 | 33%

컬러 플레이버

COLOR FLAVOR

딸기
2.5kg

화이트 | 30%

캐러멜 플레이버

CARAMEL FLAVOR

골드
2.5kg

화이트 | 30.4%

무설탕

NO SUGAR

말족 다크
5kg

다크 | 54%

말족 밀크
5kg

밀크 | 39%

말족 화이트
5kg

화이트 | 31%

미니 패키지 400g

MINI



811 다크



70-30-38 다크



823 밀크



W2 화이트



골드



루비

초콜릿 파우더

CHOCOLATE POWDER

칼리바우트 초콜릿 파우더
500g / 20kg

카카오 | 60%

그라운드 다크
1kg

카카오 | 41%

베이크 스테이블

BAKE STABLE

다크 청크 초콜릿
10kg

카카오 | 41%

밀크 청크 초콜릿
10kg

카카오 | 25%

화이트 청크 초콜릿
10kg

카카오 | 21%



카르마 Carma®는 스위스의 셰프와 쇼콜라티에가 선택하는 제품으로 모든 제품은 스위스 현지에서 생산됩니다. 선별된 카카오 빈에 최고급 품질의 스위스 우유와 스위스 설탕을 원료로 사용해 입 안에서 부드럽게 녹는 맛과 질감이 특징입니다.



최고급 카카오

Selected Cacao



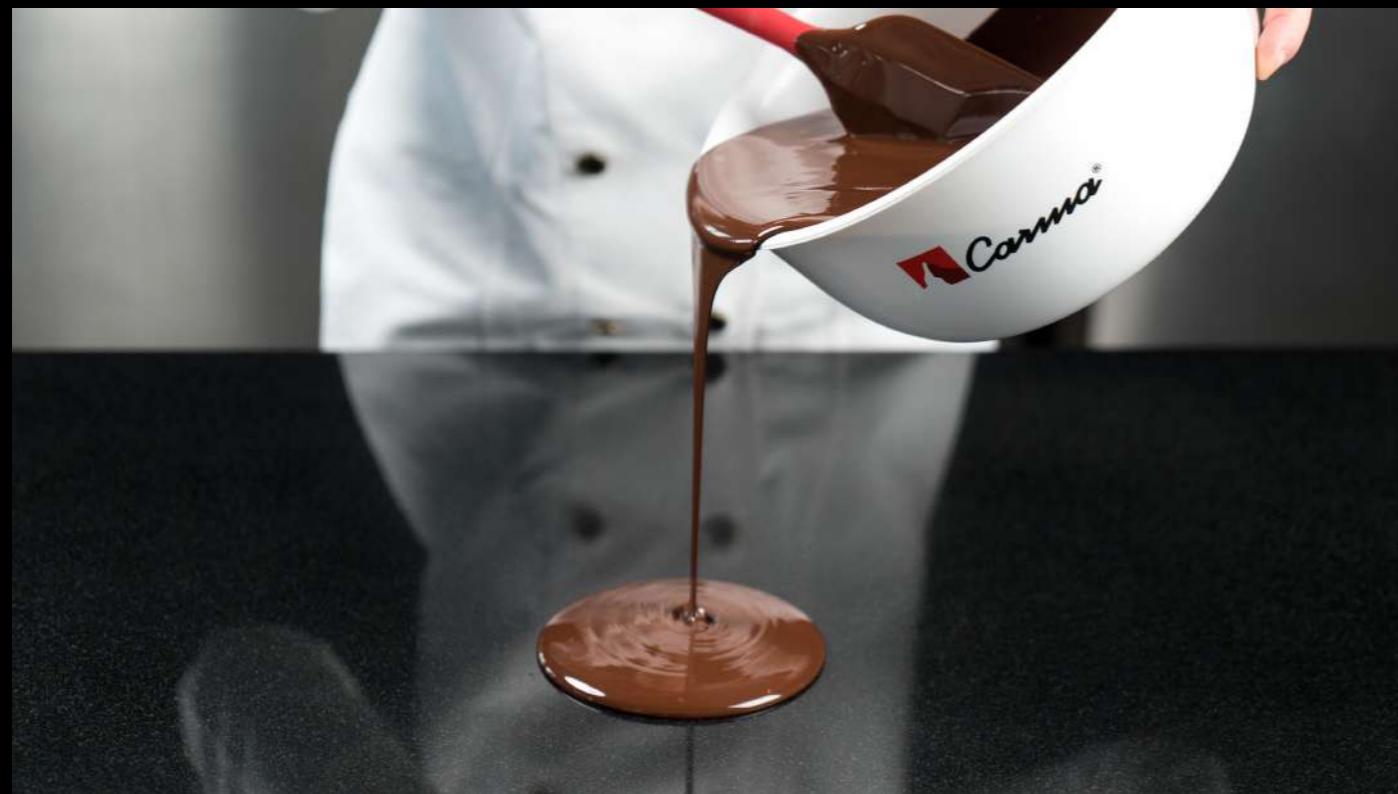
스위스 우유

Swiss Milk



스위스 사탕무(설탕)

Swiss Sugar



Dark Padera
55%

다크 파데라 55% – 1.5kg

카르마(Carma®)에 가장 대표적인 다크 초콜릿입니다.
적당히 씁쓸한 카카오의 맛과 단맛의 밸런스가 좋습니다.

카카오	55%
Fat	38.1%
Fluidity	● ● ○



White Nuit Blanche
37%

화이트 누이 블랑쉐 37% – 1.5kg

단맛이 적고 아주 부드럽습니다. 스위스 우유를 사용합니다. 엑스트라 화이트 색상으로 원하는 흰색 제품을 만들기 용이합니다.

카카오	37%
Fat	45%
Milk	22.3%
Fluidity	● ● ○



Milk Claire
33%

밀크 클레어 33% Milk – 1.5kg

캐러멜향과 몰트향을 지닌 밀크 초콜릿입니다.
Accademia Maestria Pasticceri Italiani에서 '월드 베스트 밀크 초콜릿'으로 골드 메달을 수상했던 제품입니다.

카카오	33%
Fat	36.3%
Milk	20.5%
Fluidity	● ● ○



반호튼 프로페셔널 드링킹 초콜릿 파우더



초콜릿 Chocolate

커버춰 초콜릿

COVERTURE CHOCOLATE



반호튼 다크커버춰 53.9%
12.5kg

반호튼 밀크커버춰 34.1%
12.5kg

반호튼 화이트커버춰 27.8%
12.5kg

드링킹 초콜릿 파우더 34%
1kg

코코아 파우더

CACAO POWDER





모나리자 / 크리스펄

C R I S P E A R L S



루비
800g



다크
800g



밀크
800g



화이트
800g

초콜릿 Chocolate

반호튼 프로페셔널



리얼초콜릿과 가장 가까운 맛을 내면서 편리한 작업성을 갖추고 있습니다.

VANHOUTEN PROFESSIONAL



반호튼 블록타입
2kg(다크) / 2.5kg(화이트)

다크 / 화이트 컴파운드 이지멜트



반호튼 버튼타입
10kg

다크 / 밀크 / 화이트 컴파운드 이지멜트



반호튼 다크 컴파운드 칩
1.5kg / 10kg

카카오 | 16.5%



반호튼 사틴블랙 컴파운드
1kg

카카오 | 8%

카길



C A R G I L L



카길 버튼타입
200g / 1kg / 10kg

다크 / 밀크 / 화이트 컴파운드



컴파운드 초콜릿 칩
1kg / 20kg

카카오 | 20%

E.C.C.



E C C



ECC 코코아 매스
1kg / 10kg

카카오 | 100%



ECC 코코아 버터
1kg / 10kg

카카오 | 100%

02

냉동퓨레 / 냉동과일 IQF FROZEN FRUIT PUREE/IQF



냉동퓨레

냉동과일IQF

과일농축액

과일통조림

과일필

과일잼 · 필링

Since 1942 브와롱 냉동퓨레/ IQF과일



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 퓨레입니다. 매년 80개국에 15,000톤 이상의 제품이 판매되고 있으며 베이커리, 레스토랑, 호텔, 바, 카페 등에서 다양하게 사용되고 있습니다.

브와롱(les vergers Boiron) 퓨레를 선택하는 이유

일정한 품질과 맛
변함 없이 일정한 퀄리티를 자랑하는 맛

3無첨가
색소, 보존료, 점도증진제 무첨가

일정한 품질과 맛
변함 없이 일정한 퀄리티를 자랑하는 맛

사용의 편리성
과일을 씻고, 씨를 빼는 번거로운 작업 없이 바로 사용 가능한 편리성

계절에 관계없이 사용 가능
어떤 계절과일도 연중 향시 사용 가능

냉동퓨레 / 무가당

PUREE

1 KG



중량 1kg

원산지

프랑스
France딸기 퓨레
딸기 100%산딸기 퓨레
산딸기 100%블랙베리 퓨레
블랙베리 100%블루베리 퓨레
블루베리 100%블랙커런트 퓨레
블랙커런트 100%모렐로체리 퓨레
모렐로체리 100%레드커런트 퓨레
레드커런트 100%무화과 퓨레
무화과 100%살구 퓨레
살구 100%메론 퓨레
메론 100%블러드피치 퓨레
복숭아 100%화이트복숭아 퓨레
화이트복숭아 100%그린애플 퓨레
그린애플 97%배 퓨레
배 100%망고 퓨레
망고 100%패션프루트 퓨레
패션프루트 100%석류 퓨레
석류 100%

냉동퓨레 / 무가당

PUREE

1 KG

중량 1kg

원산지

프랑스
France열대과일 퓨레
과일 100%
(파인애플, 망고, 패션프루트, 라임)구아바 퓨레
구아바 100%키위 퓨레
키위 100%파인애플 퓨레
파인애플 100%바나나 퓨레
바나나 99.95%리치 퓨레
리치 100%프로즌스페셜티 위드
레몬그라스 퓨레
과일 100%
(레몬그라스 25%, 레몬, 파인애플)레몬 퓨레
레몬 100%베르가못 퓨레
베르가못 100%라임 퓨레
라임 100%블러드오렌지 퓨레
블러드오렌지 100%깔라만시 퓨레
깔라만시 100%자몽 퓨레
자몽 100%만다린 퓨레
만다린 100%호박 퓨레
호박 100%

냉동퓨레 / 가당

PUREE

1 KG

중량 1kg

원산지

프랑스
France딸기 퓨레
딸기 85%산딸기 퓨레
산딸기 85%코코넛 퓨레
코코넛 87%프로즌스페셜티 위드
진저 퓨레
과일 86%
(생강 8%, 당질임 생강 6%, 레몬, 파인애플)체스트넛&바닐라 퓨레
밤 50%

냉동과일 IQF

FROZEN FRUITS 500 G / 1 KG



브와롱의 과일 냉동 기술력은 업계 최고입니다.

영하 40°C에서 IQF(개별급속냉동)기법으로 과일의 맛과 색상을 그대로 유지 합니다. 계절에 상관없이 과일이 들어가는 디저트나 요리에 사용할 수 있으며 케익에 데코레이션이나 얼음과 같아서 스무디나 과일 음료를 만들 수 있습니다.



산딸기메커IQF
세르비아
500g



산딸기월라렛IQF
세르비아
1kg



모렐로체리IQF
세르비아
1kg



블루베리IQF
풀란드
1kg



블랙베리IQF
칠레
1kg

원산지 프랑스 | 중량 500g

과일 농축액

CONCENTRATED FRUITS 500 G



레몬 농축액
레몬 농축주스 95.97%
(레몬 100%)



오렌지 농축액
오렌지 농축주스 99.27%
(오렌지 100%)



만다린 농축액
만다린 농축주스 99.98%
(만다린 100%)



블러드오렌지 농축액
블러드오렌지 농축주스 99.98%
(블러드오렌지 100%)

과일 통조림

CANNED FRUITS



아마레나 체리
1kg



다크 스위트 체리
850g

과일 필 Ambrosio

FRUITS PEELS



캔디 오렌지필
1kg / 10kg



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



캔디 레몬필
1kg / 10kg

과일잼 / 팜링 SCANDIC FOOD

FRUITS JAM/FILLING 5.2 KG



오렌지 마말레이드
5.2kg



씨없는 산딸기잼
5.2kg



산딸기잼
5.2kg



딸기잼
5.2kg



살구잼
5.2kg

03

유제품

DAIRY



크림치즈

버터

크림

마스카포네

컴파운드버터

유제품 Dairy



끼리(Kiri)는 방목형 농장의 신선한 우유와 크림을 원료로 응고제는 물론 인공 보존제, 인공 착향료, 인공 착색료를 넣지 않고 만드는 깨끗하고 순수한 크림치즈입니다.

고품질의 신선한 원유를 사용하기 위해 크림치즈 생산지인 프랑스 사블레 지역으로부터 차로 2시간 이내에 있는 선별된 목장에서 풀만 먹인 (겨울에는 건초) 소로부터 48시간 이내 집유한 원유 사용을 원칙으로 합니다.

풍부한 크림맛과 함께 부드럽고 매끄러운 질감으로 Creme de la creme(Best of the best)라는 찬사와 함께 전세계 셰프들이 인정하고 추천하는 크림치즈입니다.

크림 치즈

Kiri

CREAM CHEESE



끼리 크림치즈

1kg / 10kg

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

유통기간 9개월

브리델 Bridel



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

유통기간 냉동24개월

버터

BUTTER



브리델 프로페셔널 버터 10kg

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

스프레드/필링

CREAM CHEESE



끼리 스프레드 플레인

200g



끼리 크림치즈 필링

1kg

베이글, 토스트, 크래커 등에 부드럽게 바를 수 있는
스프레드용 끼리 크림치즈 입니다.

유통기간 9개월

버터

BUTTER



브리델 무염 버터롤 1kg



브리델 무염 버터시트 2kg

크림

CREAM



브리델 크림 35.1% 1L



스테릴가르다 크림 36% 1L

유통기간 9개월

치즈

CHEESE



스테릴가르다 마스카포네 200g / 500g

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

컴파운드 버터

COMPOUND BUTTER



덴팩 버터 블랜드 10kg



플래차드 버터블랜드 10kg

유통기간 냉동 24개월

04

냉동생지
FROZEN DOUGH

페이스트리

브레드

마들렌

머핀 · 베이글

스콘 · 케이크

마카롱



정통 프랑스 베이커리의 깊은 맛



브리도(Bridor)

1988년 설립된 프랑스 기업으로 최고급 밀가루와 버터를 사용하여 제품을 생산합니다.

전 세계 특급호텔과 미슐랭스타 레스토랑에 납품되고 있으며 엄격한 품질관리와 기술력을 바탕으로 전세계인이 이 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 숙

Bridor x Pierre Hermé Paris,

브리도와 피에르 에르메의
유니크하고 독창적인 컬래버레이션

브리도(Bridor)와 피에르 에르메(Pierre Hermé)는 서로 공유하는 가치와 노하우에 대한 깊은 존경을 기반으로 유니크한 페이스트리 컬렉션을 만들었습니다. 이 컬렉션은 맛의 독창성과 재료의 섬세함을 모두 가지고 있습니다.

피에르 에르메(Pierre Hermé)는 자신의 제품에 적용하는 높은 기준을 그대로 적용해 브리도 컬렉션 제품을 만들었습니다. 그는 맛, 질감 그리고 풍미를 결합하는 정교한 작업을 통해 이 제품들을 만들었습니다.

PH 미니 빵오쇼콜라 40G × 180개

PH 미니 크로아상 35G × 180개

PH 애플 시나몬 트라이앵글 75G × 44개

PH 아몬드 레몬필드 크로아상 80G × 44개

PH 아몬드 피스타치오 필드 크로아상 80G × 44개

크로아상

CROISSANT

AOP 크로아상 70g
70g x 60개AOP 크로아상 80g
80g x 60개미니 크로아상 25g
25g x 225개크로아상 40g
40g x 165개크로아상 60g
60g x 70개크로아상 70g
70g x 60개크로아상 80g
80g x 60개

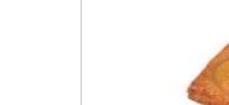
오리지널 페이스트리

ORIGINAL PASTRY

AOP 애플 턴오버 105g
105g x 50개AOP 빵 오 쇼콜라 80g
80g x 60개빵 오 쇼콜라 75g
75g x 70개빵 라 크림 90g
90g x 70개빵 오 레장 110g
110g x 60개사나몬 스월 100g
100g x 60개번앤틀 85g
85g x 50개브레즈앤틀(퀸아망) 85g
85g x 60개

미니 페이스트리

MINI PASTRY

AOP 미니 애플 턴오버 40g
40g x 255개미니 애플 따땅 라띠스 40g
40g x 100개미니 빵 오 쇼콜라 28g
28g x 260개미니 빵 라 크림 40g
40g x 180개미니 빵 오 레장 30g
30g x 260개미니 시나몬 스월 35g
35g x 260개미니 초콜릿 트위스트 28g
28g x 100개미니 크랜베리 트위스트 30g
30g x 100개코코아 헤이즐넛 크로아상 90g
90g x 60개애프리코트 크로아상 115g
115g x 60개메이플 파칸 90g
90g x 70개맥시핑거 초콜릿칩 90g
90g x 60개맥시핑거 애플시나몬 90g
90g x 60개맥시핑거 프랄린 90g
90g x 60개

오리지널 브레드 / 파베이크 제품

B R E A D

빵 포숑 450g
450g x 16개빵 꽁플레 330g
330g x 26개빵 바타르 330g
330g x 20개빵 세레알 450g
450g x 16개루테신 바게뜨 280g
280g x 25개바게뜨 캄파뉴 280g
280g x 25개바게뜨 280g
280g x 25개프룻브레드 300g
300g x 30개무화과 로프 300g
300g x 25개무슬리 로프 280g
280g x 28개플레인 치아바타 140g
140g x 46개무엘르 샌드위치 네이처 140g
140g x 46개

미니 브레드 / 파베이크 제품

MINI BREAD

까레 루스띠끄 40g
40g x 80개스틱 네이처 40g
40g x 150개빵 멀티세레알 45g
45g x 60개빵 푸제뜨 45g
45g x 50개라이롤 50g
50g x 50개호두&헤이즐넛롤 55g
55g x 75개무화과롤 55g
55g x 75개에인션트 그레이인 핀도르 50g
50g x 50개

캐나다 제품



C A N A D A

메이플 딜라이트 90g
90g x 88개시나몬 브리오슈 105g
105g x 42개미니 메이플 데니쉬 45g
45g x 80개미니 솔티드 캐러멜 데니쉬 45g
45g x 80개

유기농 제품

O R G A N I C

화학비료, 농약, 살충제 없이 유기농법으로 생산된 원료를 가지고 만드는 유기농 제품 라인입니다.
 · 95%의 원재료는 인증된 유기농업으로 생산됩니다. (소금, 이스트, 개량제 제외)
 · 에코서트(ECOCERT®)의 유기농 인증을 받았습니다.

유기농 크로아상
70gx60개유기농 바게뜨
280gx22개유기농 미니빵
50gx6개x10팩 /Box

소포장

C O N S U M E R B A G S

유기농 미니빵
50gx6개x10팩 /Box구르메 하프 바게뜨
140gx2개x12팩 /Box크로아상
60gx6개x12팩 /Box빵오쇼콜라
70gx6개x12팩 /Box

케익 / 페이스트리



마드모아젤 Mademoiselle Desserts

프랑스 마드모아젤社는 냉동 페이스트리와 타르트 등 냉동디저트 전문 생산 기업입니다.

CAKE / PASTRY

하트 초콜릿 풍당
90g x 24개

- 유통기간 : 18개월
- 해동방법 : 상온 2시간 해동 후, 전자레인지 15초

레몬 파운드 케익
300g x 4개

- 유통기간 : 18개월
- 해동방법 : 상온에서 2시간

초콜릿 파운드 케익
300g x 4개

- 유통기간 : 18개월
- 해동방법 : 상온에서 2시간

팔미에
80g x 80개

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

파이유
75g x 84개

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

사크리스탱
50g x 60개

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

크레페 / 팬케이크



르몽드 크레페 Le Monde Des Crepes

Crepe / Pancake

스윗 험스타일 크레페 25cm
40g x 6개 x 10pack

- 유통기간 : 18개월
- 해동방법 : 실온에서 1시간

팬케이크 9cm
25g x 80개

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

홀 케이크



조각으로 커팅되어 있어 업장에서 편리하게 사용할 수 있습니다.



Mademoiselle DESSERTS

IN LOVE WITH PATISSERIE

캐롯 케이크
14조각(1,450g)레몬치즈 케이크
14조각(1,625g)

- 유통기간 : 12개월
- 해동방법 : 4°C에서 7-8시간 해동

크림 브리오슈

CREAM BRIOCHE

트로피지엔느
75g x 12개

- 냉장에서 3시간 해동

마들렌

MADELEINE / 45G X 70개



생미쉘 St. Michel

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



플레인 마들렌
45g x 70개

- 정통 마들렌 레시피
- 퓨어버터
- 자연방사란
- 190°C 오븐에서 약 6분 구워 완성



시트러스 마들렌
45g x 70개

- 당절임 감귤 11% 함유
- 천연오렌지, 감귤향
- 자연방사란
- 별꽃 첨가
- 190°C 오븐에서 약 6분 구워 완성



바닐라&크림 마들렌
45g x 70개

- 크림(우유) 함유
- 천연 바닐라향, 바닐라 파우더 함유
- 자연방사란
- 별꽃 첨가
- 190°C 오븐에서 약 6분 구워 완성



쁘띠 플레인 마들렌
18g x 140개

- 퓨어버터
- 자연방사란
- 별꽃 첨가
- 190°C 오븐에서 약 4분 30초 구워 완성

유통기간 24개월
원산지 | 프랑스



머핀

MUFFIN



블루베리 머핀
75g x 20개



머핀 위드 초콜릿칩 데코
75g x 20개



초콜릿 머핀
75g x 20개



머핀 위드 초콜릿 헤이즐넛 필링
95g x 20개



머핀 위드 솔티드 버터 캐러멜 필링
95g x 20개



애플 시나몬 머핀
95g x 20개

제품 해동 후 바로 서빙 가능

베이글

BAGEL / 113G X 60개 / 박스



오리지널 베이글 Original Bagel

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



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



플레인



어니언



아지아고 치즈
(아지아고 치즈 5.28%)



케이크/스콘

CAKE / SCONES

너트 브라우니
85g x 48개바나나&넛 로프 케이크
85g x 48개초콜릿 로프 케이크
80g x 48개다크 초콜릿칩 스콘
80g x 42개건포도 스콘
80g x 42개

끼리 크림치즈 케이크

CREAM CHEESE CAKE

JW DESSERT

유통기한 냉동9개월



수플레 치즈케익 (8조각)

520g

섭취방법 : 냉장해동 1시간



블루베리 치즈케익 (8조각)

520g

섭취방법 : 냉장해동 1시간



크림치즈 롤케익 (5조각)

450g

섭취방법: 냉장해동 1시간

끼리 크림치즈 찰떡

CREAM CHEESE MOCHI

유통기한 냉동9개월



블루베리 크림치즈 찰떡

60g x 20입

섭취방법 : 냉장해동 30분



스트로베리 크림치즈 찰떡

60g x 20입

섭취방법 : 냉장해동 30분



베이크 치즈케익 찰떡

60g x 20입

섭취방법 : 냉장해동 30분

에그타르트

EGG TART

유통기한 냉동6개월

에그타르트
47g x 6입 x 8팩 / box



프랑스 마카롱 France Macaron

프랑스 마카롱社의 제품은 쇼케이스 안에서 쉽게 마르지 않고 촉촉한 상태를 오랫동안 유지합니다.
프랑스에서 전통레시피로 제조되고 있으며 보존료를 첨가하지 않습니다.

* 유통기간 24개월



산딸기

18g × 35개

산딸기맛 화이트 초콜릿
가나슈가 샌딩되어 있습니다.



레몬

20g × 35개

화이트 초콜릿 가나슈에
레몬 퓨레와 레몬 주스를
넣어 기분좋은 상큼함이
느껴집니다.



초콜릿

20g × 35개

다크초콜릿 가나슈에
레몬 퓨레와 레몬 주스를
넣어 기분좋은 상큼함이
느껴집니다.



피스타치오

20g × 35개

필링으로 직접 로스팅한
피스타치오 페이스트를 사용해
풍미가 뛰어납니다.



블루베리

18g × 35개

블루베리맛 화이트 초콜릿
가나슈가 샌딩되어 있습니다.



바닐라

20g × 35개

마다가스카르산 바닐라로
맛을 낸 화이트 초콜릿
가나슈가 샌딩되어 있습니다.



만다린자몽

20g × 35개

화이트 초콜릿 베이스에
만다린, 자몽 퓨레의
시트러스한 가나슈가
매력적인 마카롱입니다.

05

프리믹스 / 광택제

PREMIXES / GLAZE



밀가루

건강빵믹스

케익믹스

필링 · 크림믹스

광택제 · 당류가공품



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 100여년 동안 쌀아온 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.

케익 믹스

CAKE MIXES



블랙소프트 5kg / 10kg

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



바닐라 스폰지 10kg

스폰지 시트용 프리믹스이며 스위스를, 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 사워종이 함유되어 맛과 향이 뛰어나며, 볼륨감이 좋고 장기간 보관이 가능합니다.



크라프트 프리미엄 10kg

- 천연 호밀 발효종 함유



마라톤 플러스 50 10kg

- 사워종 함유
- 다양한 곡물/과일 조각 함유



치아바타 아티잔 20 10kg

- 풍부한 기공
- 가볍고 촉촉한 조직감



스칸디나비아 믹스 10kg

- 맥아 함유
- 아마씨, 해바라기씨, 호밀 함유



몰트 그레이인 30 10kg

- 풍부한 맥아 함유
- 진한 다크 브레드용 믹스

밀가루

FLOUR



콤플릿 밀가루 550 10kg

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



돈 Dawn

미국에서 도넛믹스로 이름을 알리기 시작해 현재는 유럽에서 프리믹스 뿐 아니라 글레이즈, 크림 다양한 베이킹 원료를 생산하는 기업으로 성장했습니다.



데코젤 미로와는 무스케익, 구움과자 등의 표면에 도포시 얇은 투명막을 형성해 광택이 나도록 합니다. 데코젤 미로와로 글레이징 후 제품을 잘라도 묻어나거나 흘러내리지 않습니다.



데코젤 미로와 5kg

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

광택제

GLAZE



애프리코트 혼당 4kg

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



데코젤 코코아 다크 5kg

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

프리 믹스

PREMIXES



커스터드 유니크림 10kg

인스턴트 커스터드 크림믹스입니다.

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



피자퐁드 1kg

인스턴트 피자소스믹스입니다.

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

머핀 믹스

MUFFIN MIX



NTF 머핀케이크믹스 13.6kg

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

당류가공품

SUGAR PREPARATIONS



Pfeifer & Langen



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 가루 상태를 유지합니다.
- 냉동제품에도 사용 가능합니다.
- 얇게 한 번만 뿌려줘도 오랫동안 가루 상태를 유지합니다.

레베 Lebbe

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

혼당

FONDANT



혼다렙 혼당
7kg

트리몰린

TRIMOLIN



트리몰린
7kg

06

타르트 / 장식물

TARTS / DECORATIONS



타르트 쉘

초콜릿 장식물

초콜릿 컵

컬스



생미쉘 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
5.6g x 240개



퓨어버터 타틀릿 8.5cm
지름 8.5cm
24g x 144개

*시즌별 업데이트 되는 다양한 장식들은 www.jewon1986.com에서 확인할 수 있습니다.

도블라



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



빅토리
20 x 43mm
315개/case



데코레이트
지름 30mm
375개/case



디아블로 삼각형
34 x 52mm
290개/case



미스트럴듀오
지름 9 x 40mm
868개/case



다이아몬드
지름 25 x 18mm
80개/case



팬더
43 x 37mm
90개/case



펄
지름 20mm
120개/case



초콜릿볼 핑크펄
지름 14mm
104개/case



스노우볼
지름 30mm
40개/case



데이지
20 x 20mm
140개/case



트위스터 다크/화이트
지름 5 x 37mm
3,150개/case



필터 스퀘어 다크
40 x 40mm
150개/case



파나텔라 다크미니
길이 45mm
310개/case



파나텔라 레트로
길이 200mm
110개/case

초콜릿 컵

CHOCOLATE CUP



미니컵
210개/box



벨기에 초콜릿 기업 E.C.C에서 생산하는 컬모양의 장식용 초콜릿입니다. 케익의 전면을 덮거나
아이스크림, 컵케익 등 다양한 디저트에 올려 장식할 수 있으며 음료의 데코레이션으로도 인기 있습니다.

CURLS 1 KG



컬스 화이트



컬스 밀크



컬스 스트로베리



컬스 다크



할로윈, 크리스마스 등 시즌별 다양한 장식 아이템 생산하는 독일 기업입니다.

C C W



트러플쉘 다크



트러플쉘 밀크



트러플쉘 화이트



순록



스노우맨



크리스마스 트리



산타클로스



진저브레드 하우스



크리스마스 버블

07

견과 가공품 / 첨가물

NUT PRODUCTS / ADDITIVES



헤이즐넛

체스트넛

아몬드

피스타치오

마지판

젤라틴

크런치

커피

바닐라

헤이즐넛

HAZEL NUT

빠떼 드 노아제트
5kg

헤이즐넛 100%

프랄린 노아제트
5kg헤이즐넛 50%
설탕 49%프랄린 그레인
1kg헤이즐넛 50%
설탕 50%

체스트넛

CHESTNUT

체스트넛 페이스트
1kg밤 60%
설탕 39.9%체스트넛 스프레드
1kg밤 50%
설탕 49.9%아몬드 프랄린
5kg아몬드 50%
설탕 49.7%

아몬드

ALMOND



피스타치오

PISTACHIO

피스타치오 페이스트
500g

피스타치오 100%

마지판

MARZIPAN



담코마지판 15kg

아몬드 향이 좋으며, 몰딩 작업 시 기름이 적게 배어 나오고,
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.

첨가물 Additives

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 / 10kg크런치 쿠키
1kg / 10kg

커피

COFFEE

커피 플레이버
1L트라블릿 커피 익스트랙트
1L버번 바닐라빈
200g



JEWON

INTERNATIONAL

(주)제원인터내쇼날은 1986년 설립되어 창립 30년 되는 한국 제과, 제빵, 음료 등 다양한 베이커리와 디저트 원재료 유통분야의 독보적인 위치를 차지하고 있는 기업입니다.

현재 초콜릿류, 과실류, 당류, 유제품, 프리미스류, 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.

- 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 홀프루 초콜릿 런칭
- 2022. 01 제8회 월드초콜릿마스터스 국가대표 선발전 주관

최고의 재료가 최고의 레시피입니다.



서울시 강남구 학동로 120 (논현동) www.jewon1986.com

TEL : (02)998-5858 | FAX : (02)998-5811