

제품정보 | 이렇게 이용하세요

〈제품정보〉는 베이커리 관련업체를 위한 '무료 홍보지면'입니다.

독자에게 알리고자 하는 제품이 있으면 〈월간 베이커리〉 편집국 '제품정보 담당자'를 찾아 주십시오.

• 신청방법 : 전화나 팩스 및 우편을 이용해 제품 소개서와 사진(슬라이드필름, 칼라 카탈로그도 가능)을 보내주십시오. (매월 10일 마감)

TEL. (02) 2277-0702/8321~2 FAX. (02) 2271-1822

• 주 소 : (100-014) 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 〈월간베이커리 편집부〉 '제품정보 담당자' 앞



(주) 제원터내쇼날
쥬라 초콜릿 CHOCOLATE JURA

(주)제원터내쇼날(대표 이우혁)은 네덜란드 렉스사로부터 장식용 초콜릿인 쥬라 초콜릿(CHOCOLATE JURA)을 수입, 판매한다. 이 제품은 고품질의 화이트 초콜릿과 다크 초콜릿을 이용해서 만든 것으로 화이트 초콜릿에 스며드는 다크 초콜릿의 선이 자연스러운 조화를 연출해낸다. 케이크, 아이스크림, 각종 페이스트리, 디저트 등에 장식용으로 사용하면 제품의 맛을 더할 수 있다.

취급제품 : 원형 35mm, 삼각형, 직사각형, 정사각형

포장단위 : 원형35mm - 570 pcs/box 삼각형 - 490 pcs/box

직사각형 - 330 pcs/box 정사각형 - 360 pcs/box

☎ (02)998-5151



(주) 돌로미티
프리젤리나

(주)돌로미티는 케이크, 타르트의 토핑이나 필링용 과일, 샐러드용 과일을 전처리하는 기존의 광택제와는 다른 과일 전처리용 제품 프리젤리나를 출시한다. 이 제품은 갈변되기 쉬운 사과나 바나나 등 과일의 색을 보존시켜 주며 미생물 오염을 방지하여 과일의 모양과 신선도를 오래 유지시킨다. 또한, 과일 표면의 건조를 막고, 특유의 맛을 살아나게 하여 제품을 고급스럽게 만들어 준다.

통과일, 과일다이스 등 모든 과일 종류에 사용 가능하며, 간단히 같이 믹스만 하여 사용할 수 있도록 만든 제품이다.

포장단위 : 1.3kg

☎ (02)569-3883