

- 루콜라 (RUB) 호박파 : (02)793-4177
- 팜팜양말 : (02)402-1896
- 락틴네츠크림 : (02)406-0887
- 라탈레방 : (02)406-4166
- 동심리큐르 : (02)361-0228

- 양미살장 : (02)793-4999
- 웨이브온레소 : (02)797-4709
- 피델 : (02)795-0279
- 씨즌유유 : (02)491-3131
- 셀렐 : (02)795-0838

- 유메온유릭플렉 : (02)794-3228
- 웨이브온레소 : (02)797-4709
- 파인트리레소 : (02)795-0288
- 조올라레 : (02)797-4166
- 슈펠리 : (02)795-0838

- 카리비츠크림 : (02)361-0227
- 하일베무트 : (02)795-4166
- 장죽화일소 : (02)795-0288
- 라탈레방 : (02)406-4166

커런트

유럽 북서부가 원산지이며, 그늘에서 잘 자라고 추위에도 강하다. 열매는 7~8월에 익는데, 색깔이 붉은 색이므로 레드 커런트라고도 한다. 블랙 커런트는 유럽 및 중앙아시아가 원산지인 니그룸(R. nigrum)이다. 레드 커런트와 블랙 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 잼이나 주스 또는 젤리로 만들어 먹는다. 커런트에는 비타민 C가 특히 많이 들어 있고 칼슘·인·철 등도 많이 들어 있다. 커런트라는 말은 씨 없는 작은 건포도를 가리킬 때도 있다.

* 구입처 : 구르에F&B코리아/ 베이크플러스/ 제원인터내셔널/ 한국하인즈

커피 리큐르

* 구입처 : 동신리큐르

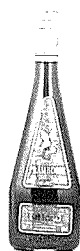
코코넛

야자나무의 열매 껍질 속에 흰 배유를 추출해 분쇄, 건조시킨 것. 설익은 열매에는 야자액이 들어 있는데 담백하면서 단맛이 나고, 잘 익은 것은 단단한 껍질 속에 흰 과육이 채워져 있어 수분이 적다. 과육을 말린 것을 코프라라고 하는데 이것은 거의 지방으로 구성돼 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

* 구입처 : 선인/ 제원인터내셔널/ 키미코리아

코코아

초콜릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빻은 뒤 카카오 버터를 뺀 나머지를 가루로 만든 것. 코코아는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는다.



크라프트콘 믹스

보리, 호밀, 콩, 밀, 해바라기씨, 아마인씨 등 7가지 곡류가 섞인 프리믹스. 곡물의 은은한 향과 고소한 맛이 뛰어나며 잡곡 바게트, 건강빵, 샌드위치 식빵 등에 넣는다.

* 구입처 : 베이크플러스/ 제원인터내셔널

크랜베리

유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월굴나무속의 야생종. 미국에서 품종 개량을 통해 대규모로 재배하고 있다. 신맛이 강한 빨간 열매로 주스, 소스, 케이크 등에 이용된다.

* 구입처 : 키미코리아

트리몰린

결정화되지 않은 부드러운 페이스트 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습효과로 제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

* 구입처 : 베이크플러스/ 제원인터내셔널

트리플색

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르/ 유암산업

프랑부아제

프랑부아즈(산딸기) 리큐르.

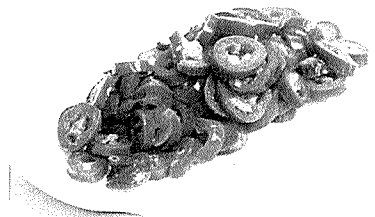
* 구입처 : 동신리큐르

프랑부아즈

나무딸기, 라즈베리, 비타민 C와 철분이 많이 함유되어 있으며 달콤새콤한 맛이 난다. 생과 또는 가공원료로 이용되고 있으며 통조림, 냉동식품, 잼, 아이스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용되고 있다.

* 구입처 : 베이크플러스/ 제원인터내셔널/ 한국하인즈

할라피뇨 고추



멕시코 음식에 사용되는 대표적인 재료. 초절임한 고추를 일컫는다.

* 구입처 : 하모니푸드

허브

라틴어의 '푸른 풀'을 의미하는 Herba에서 출발하며 주로 따뜻한 지방에서 자라고 줄기, 잎, 꽃봉오리 등 부드러운 부분을 이용한다. 사람들의 생활에 도움이 되는 향기가 있는 식물의 총칭을 말하는데 그 성분이 식품이나 음료 속에 보존용 향신료 또는 건강증진제로서 첨가되는 식물과 식품, 음료 외의 제품에 향수, 화장, 세정의 효과를 기대하여 이용되는 식물의 전부를 허브라고도 한다.