

에이엠케이코리아

AMK KOREA

제품정보

아보카도 제품 비교표



<생과일>

VS



<냉동 다이스 / 하프컷>

VS



<펄프(퓨레) / 과카몰리>

| 후숙 | 후숙과정 필요 | 덜익은 아보카도로 생산 | 잘 익은 아보카도 과육으로만 생산 |
|-------|-------------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| 맛 | 익힘정도에 따라 맛이 다름 | 갈변방지제의 신맛이 표면에 묻어남 | 맛이 일정 펄프: 100% 아보카도 맛 (무첨가) |
| 안전성 | 껍질의 잔류 농약 및 균 가능 (커팅시 과육에 영향 가능) | 가공시 살균 없이 세척과정 (짠맛) | HPP살균 : 열처리 없이 압력으로 살균 |
| 손질 | 세척, 손질과정 필요 (껍질, 씨 제거) | - | 냉장 해동 후 바로 사용 (아이스크림스쿱 / 소스통) |
| Loss율 | 계절에 따라 높은 Loss율 | - | - |

100 % 아보카도 펄프 (퓨레)

- 1. 100% 잘 익은 아보카도 과육으로만 생산
- 2. HPP 살균 (초고압살균)
- 3. 냉동유통 / 유통기한 2년
- *샐러드 토핑
- *과카몰리 만들기



55g (60개)



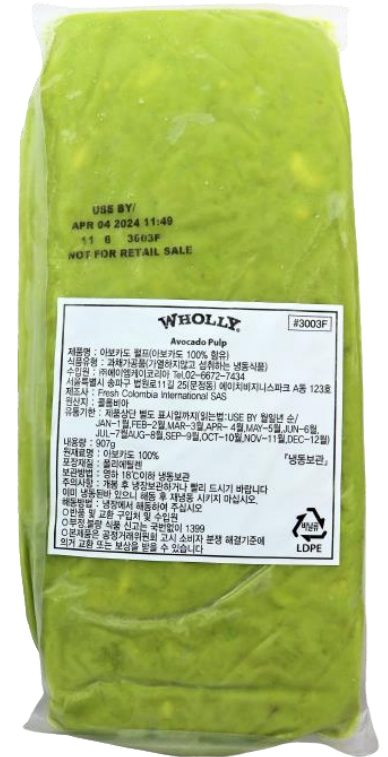
100g (48개)



산로렌조 : 멕시코



454g (16개)



907g (8개)

홀리 : 콜롬비아(미국브랜드)



과카몰리 / 아보카도 펄프믹스

1. 브랜드 : 홀리 과카몰리 (콜롬비아) *서브웨이 아보카도와 동일 브랜드
2. 100% 잘 익은 아보카도 과육으로만 생산
3. HPP 살균 (초고압살균)
4. 갈변방지제
5. 냉동유통 / 유통기한 2년
6. 454g X 12 - 1box

오리지널 과카몰리



아보카도 90%, 할라피뇨, 양파, 마늘, 소금, 갈변방지제

아보카도 펄프 믹스



아보카도 98%, 설탕, 소금, 갈변방지제



알마니노 페스토 소스

1. 미국 이탈리아인 식자재 브랜드 알마니노 푸드의 페스토 시리즈
2. 820g (820g X6통 - 1박스)
3. 냉동 유통
4. 유통기한 : 1년 6개월
5. 사용 예 : 파스타, 샌드위치, 피자, 샐러드 등

바질 Basil

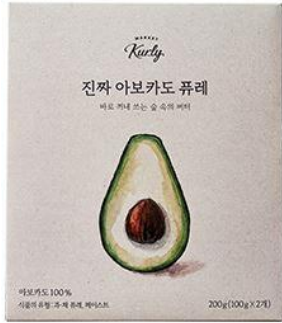


구운 홍피망 Roasted Red Bell Pepper

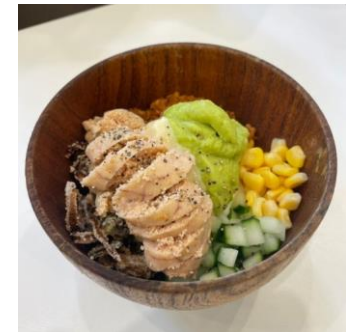




국내 제품 사용 예



BAS BURGER



ARMANINO™

국내 제품 사용 예



EMART TRADERS

PEACOCK

emart24

No Brand Pizza



TOAST CAFE MARI

MOS BURGER



Mad for Garlic

