



Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA

Global 식자재 무역업체

아보카도 제품 소개서

AVOCADO PULP, GUACAMOLE



CONTENTS

01 아보카도 소개

아보카도 효능, 아보카도 펄프 설명, 펄프 장점

02 산 로렌조 제품소개

03 홀리 제품소개

04 납품업체

05 활용 레시피



AVOCADO PULP
AVOCADO PULP MIX
GUACAMOLE

01 아보카도 펄프 소개

AVOCADO PULP

아보카도 펄프 (AVOCADO PULP)

아보카도 펄프 제품은 후숙이 잘 된 아보카도 과육에 열을 가하지 않고

HPP (High Pressure Processing) 공법으로 살균하여

아보카도의 맛과 영양소 파괴를 최소화 한 제품입니다.

아보카도의 후숙의 번거로움과 보관의 불편함에서 벗어나게 해주며

갈변(공기와 접촉 시 변색) 방지 제품과 맛과 영양소를 그대로

유지하여 만든 무첨가물 100% 아보카도 제품 그리고 다양한

종류의 과카몰리까지 준비되어 있습니다.

***HPP - 초고압 살균**



02 아보카도 소개



HPP 초고압 살균

- ▶ 생과일보다 안전
(껍질에 남아있는 잔여물로 인한 오염)



100% 아보카도

- ▶ 100% 아보카도 펄프에는 그 어떤 첨가물도 들어가지 않음



관리, 보관의 편리함

- ▶ 아보카도의 경우 후숙이 필요하며 보관하기 힘든 과일이지만 펄프는 후숙이 필요하지 않음



단가 변동 적음

- ▶ 아보카도는 수입과일로서 단가 변동의 폭이 큰 편이지만 펄프제품은 단가변동이 거의 없음



이유식으로 좋음

- ▶ 펄프제품은 아이들에게 소화가 잘되며, 이유식이 편하며 안전함



맛의 일관성

- ▶ 과일의 특성상 후숙이 필요하기에 맛의 변화가 큼. 하지만 펄프제품은 맛이 일정하기에 매장
에서 쓰기에 좋은 제품



수입업체

San Lorenzo
Wholly

| San Lorenzo



1957, 멕시코 우루아판 최초 HASS품종의 아보카도 농장을 설립하면서 역사와 전통이 있는 곳으로 **미국에 최초로 아보카도를 수출한 회사**입니다.

멕시코 농장 중에서 **가장 높은 품질관리 BRC를 보유**하고 있으며 미국, 일본 등 세계적으로 품질을 인정받고 있습니다.

| Wholly



미국 과카몰리 소매판매 1위 브랜드

미국 최고의 식품 전문 회사인 HORMEL FOOD가 지주인
멕시코 식자재 전문 MEGAMEX FOODS의 브랜드로,
Kosher 규정을 엄격히 준수하여 생산하며 '서브웨이' 등의 대형
프랜차이즈의 공급업체입니다.



U Kosher

⦿ No Artificial Colors

🌿 Gluten Free

🌱 Vegan

🧪 No Added Preservatives



아보카도 펄프 제품 소개

AVOCADO PULP, GUACAMOLE

후속 걱정 X
손쉬운 사용

Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA



OEM 가능 제품

아보카도 펄프 미니 55g

HASS 멕시코산 아보카도로 생산된 100% 아보카도 펄프 제품으로 미니사이즈로 제작되어 휴대가 쉽고 필요시에 일회성으로 사용가능하여 간편하게 어디서든 사용 할 수 있습니다.



제품명	아보카도 펄프 미니
원재료 및 함량	아보카도 100%
중량	55g
1 BOX	3.3kg (55g X 60개)
보관방법	-18°C 이하 냉동보관
유통기한	제조일로부터 2년
원산지	멕시코
브랜드	San Lorenzo
특징	소량 패키지, 휴대용이, OEM 가능

Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA



OEM 가능 제품

아보카도 펄프 미니 100g

HASS 멕시코산 아보카도로 생산된 100% 아보카도 펄프
제품으로 100g씩 포장되어 있습니다.



제품명	아보카도 펄프 미니
원재료 및 함량	아보카도 100%
중량	100g
1 BOX	4.8kg (100g X 48개)
보관방법	-18°C 이하 냉동보관
유통기한	제조일로부터 2년
원산지	멕시코
브랜드	San Lorenzo
특징	소량 패키지

Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA



OEM 가능 제품

리얼 과카몰리 미니 55g

멕시코산 아보카도에 고수 잎, 라임주스, 양파, 마늘, 할라피뇨 등을 넣어 만든 멕시코 과카몰리로 아보카도의 함량이 많아 부드러운게 특징입니다. 먹기 좋은 미니사이즈로 제작되어 휴대, 보관이 용이합니다.



제품명	리얼 과카몰리 미니
원재료 및 함량	아보카도 94.7%, 고수잎, 정제소금, 라임주스농축액, 양파분말, 마늘분말, 할라피뇨푸레
중량	55g
1 BOX	3.3kg (55g X 60개)
보관방법	-18°C 이하 냉동보관
유통기한	제조일로부터 2년
원산지	멕시코
브랜드	San Lorenzo
특징	소량 패키지, 휴대용이, OEM 가능

Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA

WHOLLY
 AMERICA'S #1
GUACAMOLE
 BRAND

대용량 / 공장 추천 제품



아보카도 펄프 907g

100% 아보카도 펄프대용량 제품으로 공장, 업체에서 쓰기 좋은 제품입니다. 다른 첨가제는 일체 들어가지 않고 100% 아보카도이기에 음식 가공에 적합한 제품입니다.

제품명	아보카도 펄프 907g
원재료 및 함량	아보카도 100%
중량	907g
1 BOX	7.26kg (907g X 8개)
보관방법	-18°C 이하 냉동보관
유통기한	제조일로부터 2년
원산지	콜롬비아
브랜드	Wholly
특징	대용량

Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA

WHOLLY
AMERICA'S #1
GUACAMOLE
BRAND

샐러드, 수제버거 추천 제품

청키 아보카도 454g

100% 아보카도로써 일반적인 펄프 제품보다 식감이 살아있습니다. 냉장으로 해동 시 스쿱 모양 등 가능하며 샐러드 토핑, 수제버거 토핑에 어울리는 제품입니다.



제품명	청키 아보카도
원재료 및 함량	아보카도 100%
중량	454g
1 BOX	7.3kg (454g X 16개)
보관방법	-18°C 이하 냉동보관
유통기한	제조일로부터 2년
원산지	멕시코 / 콜롬비아
브랜드	Wholly
특징	식감이 살아있는 청키 타입, 스쿱모양 가능

Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA

WHOLLY
AMERICA'S #1
GUACAMOLE
BRAND

프렌차이즈 추천 제품



아보카도 펄프믹스 454g

아보카도 98%로 다른 펄프 제품보다 갈변 방지에 뛰어난 제품입니다. 갈변 방지제가 아보카도의 맛을 해치지 않고 소스통에 넣어 사용 가능 한 제품입니다.

제품명	아보카도 펄프믹스 454g
원재료 및 함량	아보카도 98%, 정제소금, 설탕, 구연산, 산화방지제(에리토브산)
중량	454g
1 BOX	5.5kg (454g X 12개)
보관방법	-18°C 이하 냉동보관
유통기한	제조일로부터 2년
원산지	멕시코 / 콜롬비아
브랜드	Wholly
특징	갈변 방지 보완제품

Advanced Marketing Keyer
AMK KOREA

WHOLLY
AMERICA'S #1
GUACAMOLE
BRAND

프랜차이즈 추천 제품



오리지널 과카몰리 454g

다른 음식과 어울리기 좋으며, 아보카도 90%, 할라피뇨, 양파, 소금, 마늘 등이 첨가되어 풍부한 맛을 내며 갈변방지가 가능한 제품입니다.

제품명	오리지널 과카몰리 454g
원재료 및 함량	아보카도 90%, 할라피뇨퓨레(식초, 할라피뇨페퍼, 정제소금), 정제수, 건조양파, 정제소금, 마늘, 설탕, 구연산, 산화방지제(에리토브산)
중량	454g
1 BOX	5.5kg (454g X 12개)
보관방법	-18°C 이하 냉동보관
유통기한	제조일로부터 2년
원산지	멕시코 / 콜롬비아
브랜드	Wholly
특징	아보카도 함량이 높고 할라피뇨로 맛을 낸 과카몰리

04 주요 납품 업체 소개

MAJOR SUPPLIERS



Advanced Marketing Keyer

AMK KOREA

아보카도 펄프 100% 200g / 마켓컬리 PB상품



Market Kurly – PB product
San Lorenzo – Avocado pulp 100%

아보카도 펄프 100% 제품으로 마켓컬리에서 KURLY ONLY 제품으로 판매 중인 상품입니다.
현재까지 리뷰 약 1천건 이상이 달린 제품으로 상품의 인기는 계속해서 증가하고 있습니다.

100% 아보카도 펄프 907g/ 온더보더 과카몰리



온더보더 - 과카몰리
홀리 - 100% 아보카도

온더보더 과카몰리 메뉴

아보카도 펄프믹스 454g / 산체스 버거



No Brand

Burger

No Brand – Guacamole Burger
Wholly – Avocado pulp MIX

아보카도 펄프의 갈변 보완 제품인 아보카도 펄프 믹스로 아보카도 맛의 일관성을 지키며 출시된 상품입니다. 곱게 갈려져 있어 소스통에 넣고 사용이 가능하며 아보카도 98%, 갈변방지 2%로 아보카도의 맛을 헤치지 않으며 프랜차이즈에서 쓰기 적합한 제품입니다.

오리지널 과카몰리 454g / 쌈닭 화히타



누나홀닭

누나홀닭 – Guacamole chicken
Wholly – Original Guacamole

오리지널 과카몰리 제품으로 누나홀닭의 대표 메뉴중 하나로 출시된 상품입니다. 식감을 위해 다른 채소 혹은 과일 등을 첨가하여 만들기에 좋은 제품입니다.



05 제품 활용 레시피

Sandwich, Salad, Burger, Beverage, etc

과카몰리 치킨 샐러드

- 1** 토마토, 파인애플, 고수, 양상추 등 취향에 맞게 여러 채소를 넣어줍니다.
- 2** 먹기 좋게 구워진 치킨을 먹기 좋은 크기로 썰어 둡니다.
- 3** 과카몰리와 치킨, 샐러드를 접시위에 올려 줍니다.

TIP 과카몰리 혹은 아보카도 펄프와 요거트를 믹스해 소스를 만들어도 좋습니다.



아보카도 참치 샌드위치

1 달군 팬에 버터를 둘러 빵을 앞뒤로 굽고, 토마토, 계란, 상추를 슬라이드로 썰어줍니다.

2 참치와 아보카도를 섞어 빵과 야채를 순서대로 쌓고 고정시켜 줍니다.

TIP 아보카도 100% 제품 혹은 할라피뇨, 레몬 등이 섞인 과카몰라를 사용해도 좋습니다.



아보카도 부르스게타

1 바게트에 마늘즙을 바른 뒤 그 위에 올리브유를 발라 달궈진 오븐에 넣어 구워 줍니다.

2 구워진 바게트 위에 아보카도 펄프를 올리고 각종 야채를 올려줍니다.

TIP 바게트를 굽기 전 치즈를 올려 함께 구워주면 아보카도와 함께 어우러져 좋습니다.



아보카도 연어 덮밥

- 1 밥에 참기름과 소금 혹은 간장으로 간을 맞춰줍니다.
- 2 훈제 연어, 아보카도 펄프, 새싹채소 등 기호에 맞게 밥 위에 올려줍니다.

TIP 연어대신 명란, 참치 등 다양한 식재료로 대체해도 좋습니다.



아보카도 핑거스낵

- 1 과카몰리에 취향에 맞게 야채를 잘게 썰어 섞어줍니다.
- 2 취향에 맞는 비스킷 위에 과카몰리를 얹어 줍니다.

TIP 그 외 버터를 함께 곁들이면 맛이 풍성해 집니다.



아보카도 라떼

- 1 아보카도 펄프를 코코넛 밀크, 얼음과 함께 갈아줍니다.
- 2 엷갈아둔 아보카도 펄프위에 우유를 넣어줍니다.
- 3 마지막으로 에스프레소 샷을 올려줍니다.

TIP 아보카도 펄프와 코코넛 밀크, 얼음을 함께 갈아주셔도 좋습니다.



아보카도, 바나나 쥬스

- 1 아보카도 펄프와 우유, 바나나를 함께 갈아줍니다.
- 2 취향에 맞는 농도에 따라 우유양을 조절해 줍니다.

TIP 취향에 따라 우유대신 코코넛 밀크도 좋습니다.



OUR

AMK KOREA

제품문의는 메일, 전화 연락바랍니다.

Avocado of San Lorenzo in the Mexico

Pesto of Armanino in the America

Wolly Avocado, La Victoria of MEGAMEX food

E-mail hkwon@amkkorea.com

Fax 02-6672-7435

Home www.amkkorea.com

Tel 02-6672-7434

Address 우. 05855 서울특별시 송파구 법원로6길 7 유탕테크밸리
701호

OUR

AMK KOREA

ADVANCED MARKETING KEYER

Avocado of San Lorenzo in the Mexico

Pesto of Armanino in the America

Wolly Avocado, La Victoria of MEGAMEX food

