



**dearfood**



**Company Introduction**

**회사소개서**

# Company Overview

## ■ “프리미엄 케이크, 쿠키 및 수제 초콜릿 기업” The Leading Provider of Premium Cakes, Cookies & Hand-made Chocolates

디어푸드는 고객의 건강과 행복을 최우선으로 생각하고 전세계 각국에서 엄선된 최상의 재료와 최고 품질의 프리미엄 제품 및 서비스 제공을 통한 고객과의 만남으로 2016년 설립 이후 현재까지 변함없는 사랑을 받고 있습니다. 항상 고객의 입장에서 생각하는 마인드로 바른 길을 걸어온 디어푸드는 세계 우수 회사들과 함께 에이전트 관계를 맺고, 지속적인 사업 확장을 추진하고 있으며, 초콜릿 생산, 초콜릿 및 각종 베이커리 관련 원료를 유통하고 있으며, 글로벌 시대에 빛나는 주역이 되기 위한 노력을 계속해 가고 있습니다.

언제나 “좋은 먹거리” 라는 초심으로 세계 속의 자랑스런 한국적 문화기업으로 성장해 나갈 것을 약속드립니다



### Address Of Company

경기도 고양시 덕양구 통일로 140 삼송테크노밸리 A동 B2 234 [A-B-234]  
140, Tongil-ro, Deogyang-gu, Goyang-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea

경기도 파주시 법원읍 자운서원로 452-32  
452-32, Jaunseowon-ro, Beobwon-eup, Paju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea

# Portfolio major consumer



롯데제과

01.

Lotte Bakery



02.

Lotte GRS



03.

Shinsegae Food



04.

STARBUCKS



05.

Baskin Robbins



06.

Paris Baguette



07.

Dunkin



08.

Dalloyau

# Portfolio



Asiana Airlines



LSG sky chefs



Lufthansa



Korean Air



Emart



Home plus



GS25



CU



Intercontinental



Novotel



The Shilla



Hilton



Hyatt



**dearfood**



# 제품소개

## Product Line-up

# Premium Chocolates-Pralines

## 프리미엄 초콜릿 Pralines



**Passion**  
패션

코코아 버터향을 지닌 몰딩 속에  
푹푹한 패션 퓨레가 가득한  
화이트 초콜릿.



**Blueberry Truffle**  
블루베리 트러플

블루베리 농축액과 블루베리  
가루가 들어간 달콤한  
블루베리 초콜릿.



**White Dome**  
화이트돔

생크림의 풍미를 느낄 수 있는  
부드러운 화이트 가나슈.



**Chocolat Noir**  
쇼콜라 느와르

진한 다크초콜릿에 카카오매스를  
첨가하여 카카오의 향미를  
증가시킨 쌉싸름한 다크 초콜릿.



**Basil**  
바질

꿀인 생크림에 바질을 넣어  
은은한 허브의 향을 느낄 수 있는  
밀크 초콜릿.



**Dark Shell**  
다크 셸

부드러운 다크가나슈가 촉촉하게  
혀에 감기는 진한 맛의 셸.



**Framboise**  
후람보아즈

다크가나슈에 산딸기 퓨레의  
새콤함을 추가한 초콜릿.



**Earl Grey**  
얼그레이

홍차 향이 가득한 매혹적인  
맛의 초콜릿.



**Café au lait**  
카페오레

부드러운 밀크 초콜릿과  
커피 맛이 달콤하게  
믹스 된 초콜릿.

# Premium Chocolates-Pralines

## 프리미엄 초콜릿 Pralines



### Caramel

카라멜

단 맛이 약한 대신 진한 카라멜의 다양한 맛이 고급스럽게 느껴지는 다크 초콜릿.



### Orange Rhum

오렌지럼

다진 오렌지 필과 럼이 들어있는 가나슈의 상큼한 맛을 느낄 수 있는 초콜릿.



### Espresso

에스프레소

진한 에스프레소의 맛을 느낄 수 있는 초콜릿.



### Cointreau

쿠앵트로

오렌지 과육이 씹히는 오렌지 풍미가 가득한 초콜릿.



### Marron

마롱

프랑스산 마롱(밤)의 풍부한 맛을 담고 있는 달콤한 밀크 초콜릿.



### Rose

장미

열대 과일의 상큼함이 느껴지는 장미 모양의 초콜릿.



### White Shell

화이트 셸

촉촉하면서 진한 가나슈가 가득 차 있어 달콤한 생크림의 향이 느껴지는 셸.



### Green tea Shell

녹차 셸

화이트 가나슈와 녹차가 만나 씹쓸함과 달콤함이 어우러진 녹차 셸.



### Milk Shell

밀크 셸

부드럽고 진한 밀크 초콜릿 위에 다크 초콜릿을 올린 셸.

# Premium Chocolates-Pralines

## 프리미엄 초콜릿 Pralines



**Café**  
카페

원두커피와 갈루아가 함유된  
고급 초콜릿.



**Grué**  
그뤼에

카카오 열매인 그뤼에 가루가  
윗면에 뿌려져 고소한  
맛이 나는 초콜릿.



**Havana Cacao**  
하바나 코코아

진한 다크초콜릿에 무설탕의  
코코아파우더로 부드럽게  
녹는 맛을 더한 초콜릿.



**Raisin au Rhum**  
레즌럼

럼에 절인 포도의 풍미를 살린  
다크 초콜릿.



**Canel**  
카넬

초콜릿과 시나몬의 세련된  
배합이 인상적인 초콜릿.



**Havana Sugar**  
하바나 슈가

서인도 제도 최대의 항구 도시인  
쿠바 하바나의 슈가파우더를  
입힌 진한 다크초콜릿.



**Thé**  
테

다크 가나슈에 적절한 농도의  
홍차를 우려낸 초콜릿.



**Amande**  
아몬드

부드러운 질감의 가나슈와  
아삭거리는 아몬드의 하모니.

# Premium Chocolate Gift Sets



## 브랜드 이야기

정통 수제 초콜릿으로 만드는 아름다운 날, 쥬빌리

쥬빌리는 초콜릿 전문가의 손길을 거쳐 탄생한 프리미엄 수제 초콜릿을 제공하고 있습니다. JUBILEE는 히브리어로 '기쁜 해'를 의미하며, 소망의 실현과 풍요로운 기쁨의 축제를 나타냅니다. 다채롭고 맛있는 정통 초콜릿의 깊고 부드러운 풍미를 선사하며, 진한 맛의 감동을 담아내는 브랜드입니다.



## 알아두면 좋은 정보

1. 리큐르, 럼 등을 사용하여 알코올이 0.56% 함유되어 있습니다.
2. 향긋한 커피, 신선한 우유 등과 함께 프리미엄 프랄린의 깊은 맛을 음미해보세요.
3. 고급스러운 패키지 속에 담아 소중한 분께 선물하시기에 좋습니다.



# Dessert



다크 드라제

크랜베리 드라제

밀크아몬드 드라제

- 사이즈 15 \* 15 (mm)
- 쿠키볼, 아몬드 등을 초콜릿으로 코팅하여 원재료의 맛과 달콤한 초콜릿이 잘 어우러지는 제품
  - 취식의 편리함을 높인 개별 포장

# Raw Material



## Real Dark Chocolate

(원산지: 벨기에)

품명 : 쥬빌리 벨리지안 다크초콜릿  
입수량 : 10kg/BOX  
원산지 : 벨기에  
유통기한 : 제조일로부터 24개월까지  
원재료 함량 : 코코아매스 48.8%, 코코아버터 5.6%등

유럽의 정통 벨기에산 커버춰 초콜릿입니다.

커버춰 초콜릿은 쇼콜라티에, 호텔, 제과점 등에서 사용되는 고급 초콜릿입니다.

코코아함량이 높아 초콜릿의 풍미가 좋으며, 맛이 진합니다.

- 엄선된 초콜릿 원료를 가장 이상적인 비율로 혼합하여 향이 깊고 맛이 좋습니다.

- 버터타입으로 잘라서 사용할 필요가 없는 바로 녹일 수 있는 간편한 제품입니다.

용도 : 몰딩, 얇은코팅, 가나슈, 무스케이크, 데코레이션, 필링, 아이스크림, 디저트 등



## Real Milk Chocolate

(원산지: 벨기에)

품명 : 쥬빌리 벨리지안 밀크초콜릿  
입수량 : 10kg/BOX  
원산지 : 벨기에  
유통기한 : 제조일로부터 18개월까지  
원재료 함량 : 코코아버터 22.5%, 전지분유 14%, 코코아버터 13%등

# Raw Material



## Mascarpone Cheese

신선한 재료들로 만들어 맛과 부드러운 농도를 구현 하였으며, 그로인해 많은 상을 받은 제품입니다. 파르메산을 만드는 데 사용되는 우유를 걸어내고, 즉시 가장 신선한 크림이 들어있는 마스카포네를 만들기 시작하시 때문에 시장에서 크림을 들고 우유를 사는 타사제품들과는 다른 맛을 만들어 냅니다.

Rich & Creamy 또는 Thick & Smooth 품종으로 제공되는 저희 마스카포네에는 디저트부터 풍부하고 크리미한 소스까지 다양한 용도로 사용할수 있으며, 이상적인 질감과 맛을 위해 방부제는 포함되어 있지 않습니다.

### ❖원재료 및 함량

살균 우유 52% / 살균 크림 47.9% / 구연산

### ❖보관온도

0.5°C ~ +4°C 냉장 보관

### ❖유통기간

210일

### ❖원산지

미국

### ❖내용량 (비닐팩포장)

9.07 kg

# Raw Material



유크림 함량 99.98%의 무가당 휘핑크림, 동물성 크림입니다.  
다양한 베이킹이나 생크림 케이크등에 다용도로 사용하기 좋은 생크림이며,  
동물성 크림의 깊은 우유 맛이 잘 느껴지는 부드러운 맛의 훌륭한 휘핑크림입니다.

## Whipping Cream 35%

### ❖ 원재료 및 함량

유크림 99.98% / 카라기난

### ❖ 보관온도

0.0°C ~ +5°C 냉장 보관

### ❖ 유통기간

240일

### ❖ 원산지

이탈리아

### ❖ 내용량 (비닐팩포장)

10 kg



### 초콜릿 컬스

- 제과, 제빵 음료토픽 등 장식용으로 최적의 제품
  - 원하는 색상, 향 등 구현 가능

### 코팅초콜릿

- 제품코팅 등 색상 구현을 위해 원료로서 많이 찾는 제품

**감사합니다**

**Thank you**