

“
알앤알코리아
회사소개서 ”

목차

01 회사 소개

02 주요 연혁

03 인증서 및 특허증

04 커피콩빵 HACCP 제조공정

05 주요 제품 소개

- 1)커피콩빵
- 2)반죽
- 3)구황작물빵
- 4)각종 디저트류

회사 소개

2016년도에 시작한 우리 알앤알코리아는
다양한 맛의 커피콩빵 및 반죽을 꾸준히 연구 개발,
생산하여 단순한 간식이 아닌 간식이 주는 행복함을
전하는 달콤한 디저트 회사입니다.

오랜 경험과 노하우를 바탕으로 위생적이고 안전한
생산 시스템을 갖추고 있어 믿을 수 있고
맛있는 디저트를 합리적인 가격으로 제안 드립니다.

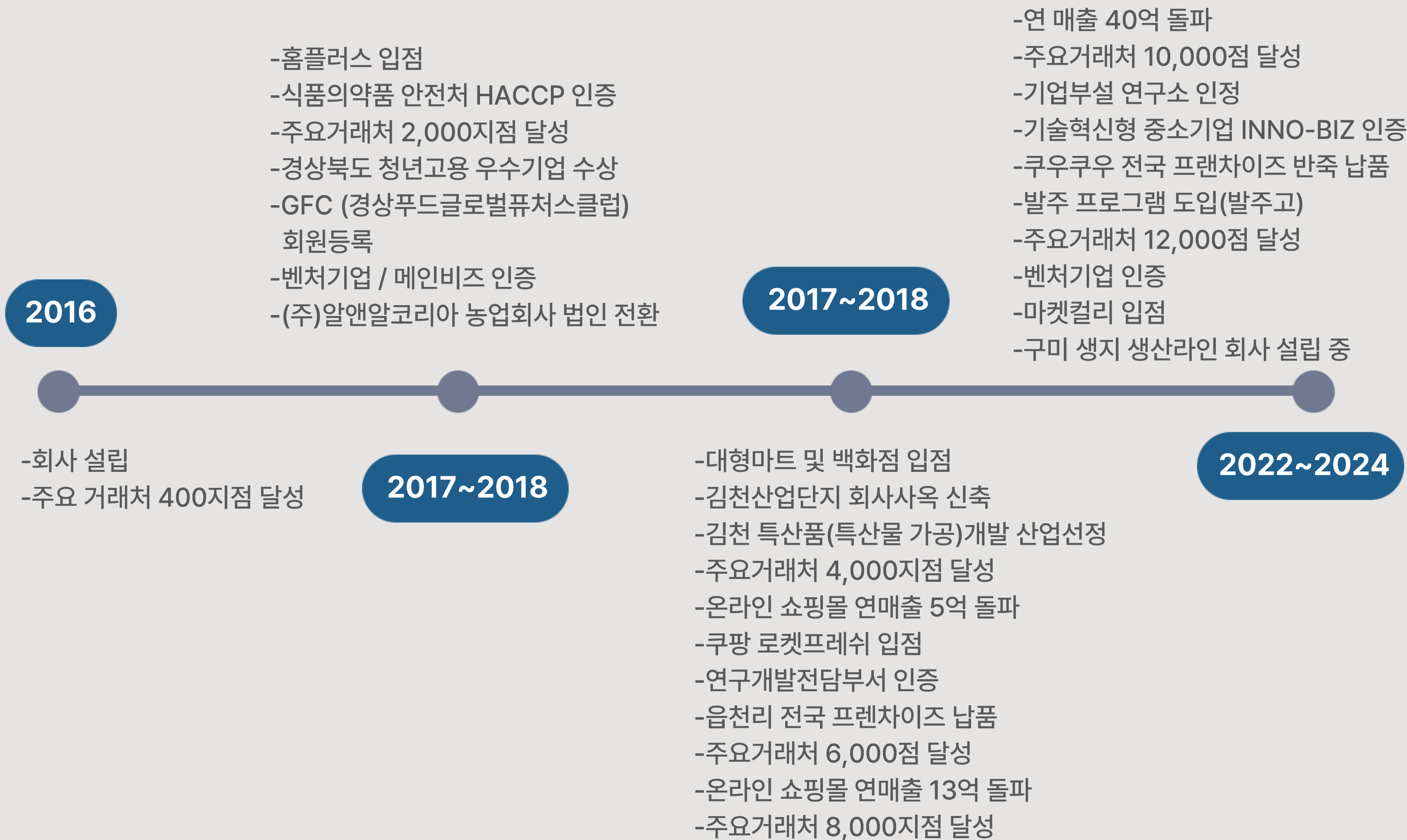
알앤알코리아와 인연이 되어 다양하고 맛있는
디저트로 고객님들께 행복과 달콤한 휴식을
전할 수 있기를 희망합니다.



(주)농업회사법인

알앤알코리아

주요 연혁



각종 인증서와 확인서 등이 우리 알앤알코리아가 믿을 수 있는
기업이라는 걸 증명하고 있습니다.



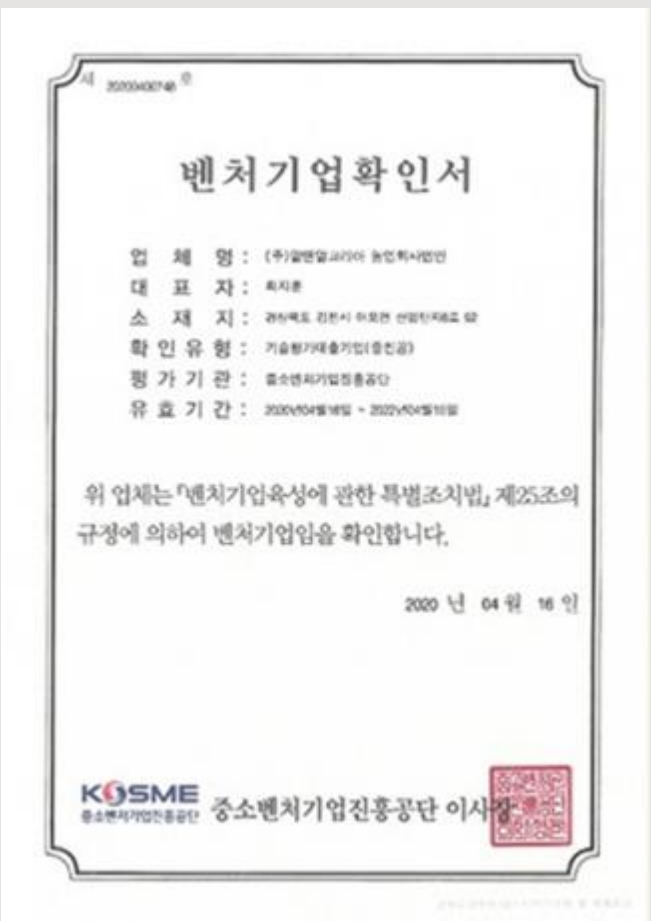
HACCP 인증서



특허증



기업부설 연구소 인정서



벤처기업 확인서

인증서
및 특허증

고객님께서 믿을 수 있는 디저트를 만든다는 자부심으로
항상 청결한 환경을 유지하고 있습니다.

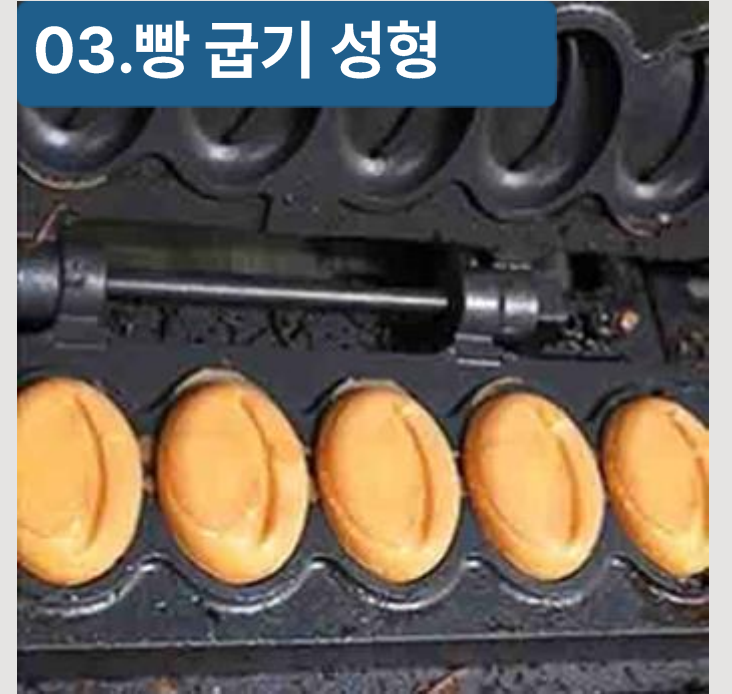
01.작업실 입장



02.반죽 공정



03.빵 굽기 성형



04.제품 포장 자동화



05.금속 검출



06.출하 공정



커피콩빵
HACCP
제조 공정

Coffee Bean Bread



커피맛 (Best)
은은하고 기분 좋은 원두향이
입안 가득 퍼지는 커피맛입니다.



바나나맛
달콤한 바나나 우유맛이
생각나는 바나나맛입니다.



플레인맛
역시 근본은 기본! 바닐라 맛을
즐길 수 있는 플레인맛입니다.



슈크림맛 (Best)
달콤한 슈크림으로 가득 채운 콩빵.
달달하고 부드러운 맛으로
아이들에게 가장 인기가 많은
슈크림맛입니다.

주요제품소개

1-1) 커피콩빵 종류

중량 : 90g / 180g / 450g
포장방법 : 폴리에틸렌(내면)
맛 : 커피, 플레인, 바나나, 슈크림
소비기한 : 제조일로부터 12개월 (냉동보관)



90g



180g



450g

조리방법

Tip1



**에어프라이어에
데워드세요!**

에어프라이어에
약 170도에서 5분간
데워드세요.

Tip2



**달궀진 오븐에
올리세요!**

예열한 오븐에
약 170도에서 5분간
데워드세요.
겉바속촉 커피콩빵이
됩니다.

Tip3



**전자레인지로도
가능해요!**

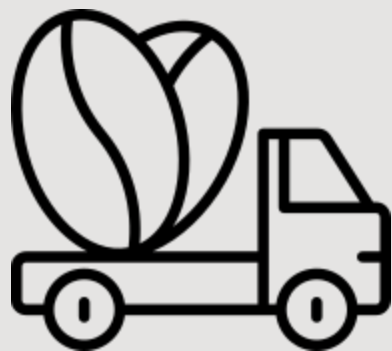
30초 ~ 1분 정도 (10개 내외)
데워주면 촉촉하고
부드러운 커피콩빵이
완성됩니다.

주요제품소개

1-2) 커피콩빵 중량

주요제품소개

1-3) 커피콩빵 레시피



✓커피콩빵 컵케이크
커피콩빵 자연해동 또는 조리 후
콩빵→생크림→과일 순으로 반복적으로 쌓아주세요
미니케이크처럼 간편하게 즐길 수 있어요!



1



2

✓커피콩빵 앙버터
커피콩빵 자연해동 또는 조리 후
고체버터, 팔앙금을 사이에 넣어주세요
달콤하고 고소한 맛을 한번에 느끼실 수 있어요!

커피콩빵 뿐만 아니라 머핀, 팬케이크, 호두과자, 구운 도넛 등 다양하게 활용 가능한 멀티반죽, 와플 식감에 따라 차별화 된 반죽들을 생산 및 판매하고 있습니다.

알앤알코리아는 반죽 제조 시스템을 구축하고 있어 OEM 생산도 가능합니다.



✓커피콩빵반죽
맛 : 커피, 플레인, 바나나, 자색고구마, 초코
중량 : 1kg
소비기한 : 제조일로부터 12개월 (냉동보관)



✓와플반죽
맛 : 벨기에와플반죽, 쌀반죽, 와플반죽, 홍콩와플반죽
중량 : 1kg, 5kg
소비기한 : 제조일로부터 12개월 (냉동보관)

주요제품소개

2-1) 반죽 종류

주요제품소개

2-2) 반죽 활용 예시



커피 반죽으로 구운
커피콩빵



쌀 반죽으로 구운
호두과자



빵 반죽으로 구운
벨기에 와플 (고객후기)



커피 반죽으로 구운
아몬드빵 (고객후기)

sns에서 인기 제품으로 성형, 해동, 발효가 필요없고 간편하게 에어프라이기 20분 이면 완성되는 냉동생지 입니다.
타피오카 전분으로 쫄깃한 식감과 원물의 함량이 높아 많이 달지 않고
고소하고 담백한 맛이 좋은 제품입니다.



감자빵

감자 원산지 : 국내산
감자 원물 함량 : 32%
고물 : 인절미 + 흑임자



고구마빵

고구마 원산지 : 중국산
고구마 원물 함량 : 44.6%
고물 : 자색 고구마 분말



단호박빵

고구마 원산지 : 중국산
고구마 원물 함량 : 44.6%
고물 : 자색 고구마 분말



통밤빵

통밤 원산지 : 중국산
통밤 원물 함량 : 43.5%
고물 : 코코아 분말



옥수수빵

옥수수 원산지 : 태국산
옥수수 원물 함량 : 12.6%
고물 : 옥수수 분말

주요제품소개

3-1) 구황작물빵

다양한 맛을 소량으로 즐길 수 있는 5개입 제품과
개인 사업을 운영하시는 소비자를 위한 대용량 15개입이 있습니다.
5개입 제품 같은 경우는 오직 알앤알코리아에서만 구입할 수 있는 단독 제품입니다.



5개입(단호박 제외)



15개입 (대용량)



에어프라이어

- 1 상온 10 - 20분 해동
- 2 170 - 180℃에서 15 - 20분



오븐

- 1 상온 10 - 20분 해동
- 2 오븐 예열 후
170 - 180℃에서 15 - 20분

***본 제품은 냉동생지로 전자레인지 조리가 불가합니다.**

주요제품소개

3-2) 구황작물빵 중량

주요제품소개

3-3) 구황작물빵 레시피



1

✓한입 감피
해동된 빵을 와플 기계에 꾸욱!
납작해진 빵에 피자소스와 치즈, 소세지 등을
토팅하여 구워주면
한입 감(자)피(자) 완성!

*토팅 후 에어프라이기 또는 오븐에
180도 5~7분 조리해주세요.



2



✓감자플
빵을 상온에서 40~50분간
해동한 후 와플 기계에 꾸욱!
쫄깃쫄깃 폭신함에
바삭함이 더해진 감자플!



✓고구마빵 호떡
해동한 빵을 후라이팬 약불에
서서히 눌러 익힌 뒤, 견과류를 섞은
설탕시럽을 얹으면 완성!
탈 수 있으니 자주 뒤집어 주세요!



✓아이스크림 샌드
잘 구워진 빵을 반 갈라
바닐라 아이스크림 한 스푼을
가득 넣으면 완성!
간단하게 즐기는 이색 레시피

주요제품소개

3-3) 구황작물빵 레시피



알앤알코리아 자체생산제품 이외에 유통 판매하는 완/반제 디저트류 입니다.



소금빵

소금빵 (70g x 6개)

✓조리방법

파베이크(80%만 구워진 생지)
오븐 또는 에어프라이어 약 180도 5분



스위트번

스위트번 (190g x 1개)

✓조리방법

상온에서 60분 내외 해동 후
오븐 또는 에어프라이어 약 180도 10~15분



크로크무슈

크로크무슈 (140g x 1개)

✓조리방법

상온에서 60분 내외 해동 후
오븐 또는 에어프라이어 약 180도 6~8분



우유크림
카스테라

우유크림카스테라 (120g x 1개)

✓조리방법

상온에서 30분 해동 후 즉시 섭취



크림치즈갈릭

크림치즈갈릭브레드 (80g x 6개)

✓조리방법

상온에서 60분 내외 해동 후
오븐 또는 에어프라이어 약 180도 8~10분



모카번

모카번 (80g x 6개)

✓조리방법

상온에서 60분 내외 해동 후 바로섭취
오븐 또는 에어프라이어 약 180도 5~8분

주요제품소개

4) 각종 디저트류

알앤알코리아 자체생산제품 이외에 유통 판매하는 완/반제 디저트류 입니다.



스콘

스콘 (100g x 1개) -플레인/초코

✓조리방법

오븐 또는 에어프라이어 약 180도 3분 or
완제품으로 상온 해동 후 섭취가능



메이플
피칸파이

메이플피칸파이 (97g x 12개)

✓조리방법

오븐 또는 에어프라이어 약 170~180도에서
10분 예열 후 20분 조리



치아바타
샌드위치

치아바타샌드위치 (195g x 1개) -불고기/치킨

✓조리방법

자연해동 또는 전자레인지 1분 해동 후
오븐 또는 에어프라이어 약 180도 3분



치아바타
샌드위치

치아바타샌드위치(108g*20개) -플레인

✓조리방법

상온에서 해동하신 후
오븐 또는 에어프라이어 약 180도 3분



잉글리쉬머핀
샌드위치

잉글리쉬머핀샌드 (120g x 1개)

✓조리방법

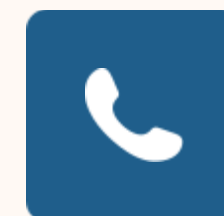
상온에서 해동하신 후 전자레인지 50초~1분

주요제품소개

4) 각종 디저트류

“
감사합니다!
”

Tel
010.2456.7652



Email
rnrkorea0808@naver.com

