

WE MAKE DIFFERENCE



SIB

READY-TO-USE FROZEN PRODUCTS

간편 냉동제품 카달로그

EDITION.1
2025.12



해동 또는 간단 조리만으로 바로 제공 가능한
프리미엄 디저트 & 브런치 라인업입니다.

일관된 품질과 높은 편의성으로
카페·베이커리·브런치 매장의 운영 효율을 더욱 높여드립니다

PRODUCT LIST

● 해동 또는 간단 가열만으로 바로 사용 ● 가열 후 간단한 조제 작업 필요 ● 냉동 생지·오븐 베이킹 필수

| | | |
|---------------|-------------|------------------------------|
| 완제디저트 | 04 | - 레몬 요거트 케이크 ● |
| | 06 | - 컵 디저트 ● |
| | 08 | - 까눌레, 브라우니, 조각 타르트 ● |
| | 10 | - 냉동 도넛 ● |
| | 12 | - 풍당쇼콜라 ● 전자레인지용 풍당쇼콜라 ● |
| | 14 | - 카라멜 데이트 푸딩 ● |
| | 15 | - 구운 호두파이, 구운 고구마 와플 ● |
| 16 | - 일본식 케이크 ● | |
| 생지, 믹스 | 18 | - 휘낭시에반죽 ● |
| | 19 | - 크림 브뤼레 포션 ● |
| 냉동빵 | 20 | - 샌드위치 소재 빵 ● |
| | 22 | - 피자러스틱, 포카치아 ● |
| | 23 | - 플랫브레드 ● |
| | 24 | - 뉴욕롤 ● |
| | 25 | - 봄볼리니, 브리오쉬 식빵, 크림치즈 스프레드 ● |
| | 26 | - 구운 페스츄리, 구운 단과자 빵 ● |
| 음료 | 28 | - 저탄산 음료, 일본풍 사이다 ● |
| 완제 브런치 | 30 | - 전자레인지용 파스타 ● |
| | 31 | - 냉동포션스프 ● |
| | 32 | - 세이보리파이(키쉬) ● |
| | 33 | - 마르게리타 피자 미니, 피자도우 ● |
| | 34 | - 몰레콜라 ● |

Lemon Yogurt Cake

레몬 요거트 케이크 NEW

스페인의 부드러움을 담았다.

스페인의 강렬한 햇살 아래 자란 레몬과 12% 천연 그릭 요거트가 어우러져 더 촉촉합니다. 부담없는 단맛으로 성별·연령대 불문 인기 메뉴화 가능합니다.

뛰어난 가격 경쟁력.

합리적인 공급가로 카페·베이커리의 데일리 판매용 메뉴로 최적화되어 있습니다.



레몬 요거트 케이크

판매가 : 10,000₩ / 개당

포장단위 : 700g*4ea /box

보관조건 : 냉동

소비가한 : 12개월

사용방법 : 자연 해동



케이크 스탠드

판매가 : 18,000₩ / 개당

재질 : 폴리카보네이트

뚜껑 : 지름 30.8 x 높이 18.7cm

접시 : 지름 34.5 x 높이 2cm

받침대 : 지름 12 x 높이 9.2cm

절단 예



8등분
개당중량 : 85g



16등분
개당중량 : 42g

마케팅툴 안내

제품을 구매하신 분들께 1회 무료 증정해 드립니다. (x배너 별도) 담당 영업사원 혹은 문의처로 문의 부탁드립니다.



x배너

사이즈 : (1800x600)mm



포스터

사이즈 : A2, A3, A4



테이블 텐트

사이즈 : (128x400)mm



QR코드를 스캔하시고
마케팅툴을 다운로드 받으세요

-첨부파일 : x배너, 포스터, 테이블텐트, 배달 어플용 이미지

Cup Dessert

컵 디저트

간편하고 고급스러운 디저트

플라스틱이 아닌 유리컵에 담겨있어 고급스러운 이미지로 연출 및 냉동 상태에서 냉장 쇼케이스에 전시 후 4-5 일간 판매 가능합니다.



제품 정보

포장단위 : 10개*2트레이/box
소비기한 : 냉동 12개월



티라미수 크림
샤보이 아르디
(+ 커피시럽)

티라미수 베린 .95g
판매가 : 2,400₩ / 개당
마스카포네 함량 : 22%



레몬 무스
샤보이 아르디
딸기 무스
딸기너겟
딸기 풀리

딸기 티라미수 베린 .96g
판매가 : 2,500₩ / 개당
딸기 너겟이 함유되어 식감이 살아있는 컵 디저트



파바나 노랑 무스
사고펄
롤웨하스쿠키
크리스탈슈가 스펀지
레몬 요거트무스
파바나풀리
망고 조각

파바나 베린 .94g
판매가 : 3,000₩ / 개당

사고(sago)펄이 들어있어 독특한 식감을 선사하는 망고, 파바나, 패션후르츠가 들어간 열대과일 디저트



그라함 크런치
고구마무스
이지스펀지
고구마무스

고구마 컵 케익 .82g
판매가 : 2,400₩ / 개당

프랑스산 유크림과 군고구마가 조화된 무스에 부드러운 스펀지, 그리고 바삭한 그라함크런치가 곁들여진 레이어 컵케익 디저트

European Style Dessert

유럽 디저트

높은 퀄리티의 완제 디저트

프랑스 전통 레시피로 만들어진 프리미엄 디저트로
해동 또는 간단 조리만으로 바로 판매할 수 있습니다.



까눌레

판매가 : 1,110₩ / 개당

프랑스 보르도 지방 전통 레시피로 만들어진 겉바속
촉의 까눌레. 100% 프랑스 원료 사용.

포장단위 : 60g*60ea/box, 60g*12ea/box

지름5cm, 높이4cm

보관조건 : 냉동

소비기한 : 18개월

사용방법 :

-에어프라이어 : 200°C 예열 후 200°C 14분간 베이킹

-컨벡션 오븐 : 160°C 예열 후 150°C 20분간 베이킹

브라우니 (30조각)

판매가 : 2,050₩ / 개당

피칸5%, 초콜릿칩27% 함유한 프리미엄 브라우니.

포장단위 : 83g*30ea/pack, 400*300(mm)

보관조건 : 냉동 | 소비기한 : 15개월

사용방법 :

1.냉장 해동 후 바로 판매 가능

2.냉동 상태에서 150°C 컨벡션 오븐에 5분 베이킹 후 상온
에서 3분 정지

3.전자레인지에 30초 가온 후 상온에서 3분 정지 후 제공

보관 : 해동 후 냉장 보관 시 7일, 상온 보관 시 3일



바스크 타르트 (갈렛)

판매가 : 3,000₩ / 개당

갈레트 형태로 만들어진 바스크 지방의 전통적인 가
또 바스크. 바삭한 쇼트크러스트 안에 스페인산 버터
알몬드 크림이 채워져 있습니다.

포장단위 : 95g*18개/box 지름 9cm, 높이 3cm

보관조건 : 냉동 소비기한 : 24개월

사용방법 : 냉장 해동 2시간 후 상온 15분 정지



타르트 타틴 (8조각)

판매가 : 2,488₩ / 개당

카라멜라이즈한 사과를 가득 담은 프랑스 전통 레시
피의 애플 타틴. 냉동 사과가 아닌 생사과를 사용하
며, 사과 함량 61%입니다.

포장단위 : 125g*8ea/box

지름 27cm, 높이 4.1cm

보관조건 : 냉동 소비기한 : 24개월

사용방법 : 냉동 상태의 타틴을 뒤집어(사과가 위로 보이
게) 180°C로 예열된 오븐에 30분 베이킹 후

녹인 버터를 발라 광택을 내줍니다.



코코넛 타르트 (8조각)

판매가 : 2,050₩ / 개당

바스크 지역의 전통 레시피로 만들어진 코코넛 타르
트. 코코넛 함량 14%의 새로운 조직감과 맛의 제품
입니다.

포장단위 : 125g*8ea/box 지름 27cm, 높이 3cm

보관조건 : 냉동 소비기한 : 24개월

사용방법 : 1.냉동 상태에서 180°C 오븐 10분 베이킹 후 상
온 15분 정지 / 2.냉장 해동 6시간 / 3.상온 해동 3~4시간



초콜릿 타르트 (8조각)

판매가 : 2,850₩ / 개당

아몬드 초콜릿 크림 베이스에 초콜릿 조각이 토폰된
타르트

포장단위 : 90g*10ea/box 지름 27cm, 높이 2cm

보관조건 : 냉동 소비기한 : 24개월

사용방법 : 냉장 3시간 해동 또는 상온 2시간 해동
(※ 오븐 사용 금지)



QR코드를 스캔하시고
마케팅물을 다운로드 받으세요

-첨부파일 : 포스터

15 Types of Donuts

냉동 도넛

차원이 다른 품질, 드셔보면 확신하실 겁니다.

균일한 크기와 다양한 토핑으로 진열대를 다채롭게 구성할 수 있습니다.



미니 슈슈
 판매가 : 1,288₩ / 개당
 40 개입 / 64 G / 15 cm
 60분 해동



커스터드&코코아 도넛
 판매가 : 930₩ / 개당
 36 개입 / 100 G / 9.2 cm
 60-75분 해동



로투스 도넛
 판매가 : 1,080₩ / 개당
 36 개입 / 75 G / 9.5 cm
 20-30분 해동



플레인 도넛
 판매가 : 650₩ / 개당
 36 개입 / 55 G / 9.2 cm
 20-30분 해동



글레이즈 도넛
 판매가 : 560₩ / 개당
 36 개입 / 52 G / 9.5 cm
 15-20분 해동



커스터드 필드 도넛
 판매가 : 710₩ / 개당
 36 개입 / 70 G / 9.5 cm
 30분 해동 | 인공 색소 무첨가



핑크 초콜릿 코팅 도넛
 판매가 : 800₩ / 개당
 36 개입 / 74 G / 9.5 cm
 30분 해동



카라멜 향 도넛
 판매가 : 850₩ / 개당
 36 개입 / 73 G / 9.5 cm
 20-25분 해동



레몬 도넛
 판매가 : 860₩ / 개당
 36 개입 / 52 G / 9.5 cm
 30-45분 해동 | 인공 색소 무첨가



블루베리 도넛
 판매가 : 1,021₩ / 개당
 36 개입 / 74 G / 9.5 cm
 20분 해동



다크 초콜릿 코팅 도넛
 판매가 : 630₩ / 개당
 36 개입 / 60 G / 9.5 cm
 15-20분 해동



너트 도넛
 판매가 : 780₩ / 개당
 36 개입 / 64 G / 9.5 cm
 15-20분 해동



3색 도넛
 판매가 : 790₩ / 개당
 36 개입 / 64 G / 9.5 cm
 30분 해동 | 인공 색소 무첨가
 보존료 무첨가



크로도트
 판매가 : 1,100₩ / 개당
 24 개입 / 77 G / 8.5 cm
 20분 해동



다크 크로넛
 판매가 : 1,220₩ / 개당
 22 개입 / 95 G / 9.5 cm
 20분 해동

Fondant au chocolat

풍당 쇼콜라

진하게 흘러나오는 풍당쇼콜라

깊은 초콜릿 향과 부드러운 식감을 강조해, 입안에서 천천히 녹아내리는 풍부한 초콜릿의 만족감을 경험하실 수 있습니다.



Red Velvet In Love



오븐 조리

풍당쇼콜라 냉동 생지

냉동 상태에서 바로 오븐에 구워 초콜릿이 충분히 흘러 나오는 냉동 생지입니다.



풍당쇼콜라 초코

판매가 : 825w / 개당

포장단위 : 70g*10ea*4팩/박스

보관조건 : 냉동

소비기한 : 12개월

사용방법 : 200℃ 오븐에서 15분



풍당쇼콜라 레드벨벳

판매가 : 1,160w / 개당

포장단위 : 80g*10ea*4팩/박스

보관조건 : 냉동

소비기한 : 12개월

사용방법 : 200℃ 오븐에서 17분



전자레인지 조리

전자레인지 풍당쇼콜라 완제

40초만에 완성되는 전자레인지 풍당쇼콜라

풍당쇼콜라 완제

판매가 : 1,290w / 개당



베이킹 부담을 덜어드리기위한 완제 풍당 쇼콜라. 냉동생지보다는 덜 하지만 어느정도의 필링이 흘러나오는 혁신적인 풍당쇼콜라 완제품입니다.

포장단위 : 1.125kg(15ea)*3팩/박스

보관조건 : 냉동

소비기한 : 12개월

사용방법 : 1. 별도의 해동없이 알루미늄 용기 제거 후 15~20cm 원형 세라믹 접시에 담는다.(반드시 세라믹 이어야 합니다. 열전도 문제로 종이 접시는 익어 버립니다)

2. 전자레인지 40초 가열 후 3~5분 휴지(700w 기준)



Caramel Date Pudding

카라멜 데이트 푸딩

카라멜과 대추야자의 달콤함

영국에서 애프터눈티와 함께 먹는 대표적 디저트,
카라멜 데이트 푸딩을 구워서 냉동한 제품.

대추야자와 카라멜의 조화가 특징입니다.



*절단 예 (16등분)
개당 사이즈 : 6x6x3cm
개당중량 : 약 75g



카라멜 데이트 푸딩

판매가 : 15,300W / 박스

포장단위 : 1,2kg(24*24*3cm)

보관조건 : 냉동

소비기한 : 12개월

사용방법 : - 냉동상태 그대로 서빙(냉동 상태에서도 스푼으로 잘 떠집니다.)

- 냉장 쇼케이스에서 보관 후 서빙

- 랩이나 그릇을 덮어 전자레인지에 30초 가열

(서빙 예 : 당사 카라멜 페이스트와 휘핑크림을 얹어 따뜻하게 서빙)



Ready-Baked Product

구운 완제품

구운 호두파이

우리가 즐겨먹던 바로 그 맛의 전통 호두파이



83mm



판매가 : 1,580W / 개당

포장단위 : (57g*9ea)*3트레이/박스

보관조건 : 냉동

소비기한 : 12개월

사용방법 : - 상온해동 : 30분 이상

- 오븐 베이킹 : 냉동 상태에서 170°C에서 2분,
이후 바로 서빙

구운 고구마 와플

차가운 상태로 먹으면 더욱 쫄득하고 맛있습니다.



80mm



판매가 : 1,150W / 개당

포장단위 : (40g*19ea)/봉

보관조건 : 냉동

소비기한 : 12개월

사용방법 : - 전자레인지 : 개봉 후 15초, 2~3분간 휴지

- 상온해동 : 개봉 후 30분 해동

Japanese-Style Cake

일본식 케이크

보관조건 : 냉동
소비기한 : 12개월



세토우치레몬 몽블랑

판매가 : 2,418₩ / 개당

상큼한 세토우치 레몬 퓨레를 사용한 크림으로 커스터드 휘핑을 감싼 몽블랑

포장단위 : 240g(60g*4ea)/box

사용방법 :

- 상온 40분 / 냉장 90분
- 전자레인지(700w) 해동기능 30초



시츠마이모와산본 몽블랑

판매가 : 2,505₩ / 개당

가고시마산 '베니하루카' 고구마에 버터를 섞어 만들어 진한 크림을 감싼 몽블랑

포장단위 : 240g(60g*4ea)/box

사용방법 :

- 상온 40분 / 냉장 90분
- 전자레인지(700w) 해동기능 30초



아메맛차 몽블랑

판매가 : 2,418₩ / 개당

차의 명산지 후쿠오카현 야메지방의 고급 말차를 듬뿍 사용한 말차크림 몽블랑

포장단위 : 260g(65g*4ea)/box

사용방법 :

- 상온 40분 / 냉장 90분
- 전자레인지(700w) 해동기능 60초



밤 몽블랑

판매가 : 2,418₩ / 개당

밤의 고급스러운 단맛과 풍부한 크림미함을 동시에 경험할 수 있는 몽블랑

포장단위 : 240g(60g*4ea)/box

사용방법 :

- 상온 40분 / 냉장 90분
- 전자레인지(700w) 해동기능 30초

Pre-Proofed Frozen

생지·믹스

휘낭시에 반죽



프랑스 정통 휘낭시에 반죽 배합으로 만든 냉동 생지입니다. 미리 구워진 냉동 휘낭시에 보다 뛰어나고 후레쉬한 제품 제조가 가능 합니다.

포장단위 : 1kg
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 몰드에 40g 분할 후 190°C에 12분

크림 브뤼레 포션

프랑스 전통디저트인 크림브뤼레를 쉽고 간단하게 만들 수 있는 냉동프리믹스.

포장단위 : 1kg*3ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 1. 추가적인 혼합없이 냉동포션을 전자레인지에 1분30초 가열후 용기에 분할 후 굳힙니다. 2. 상단에 설탕을 뿌리고 토치로 카라멜화 시킨 후 서빙합니다.



크림브뤼레 만들기



- ① 크림브뤼레 믹스를 전자렌지에 데우기
- ② 용기에 적당량을 담습니다.
- ③ 냉장고에서 냉각합니다.
- ④ 설탕을 뿌리고 토치로 카라멜화 합니다.

주의사항

전자레인지에 데울 시, 뚜껑을 덮어 가열하고 정상 온도 범위를 확인해 주세요.



덜 가열된 경우
60°C 미만
흐르는 물성

정상가열
62°C ~ 80°C
스푼으로 예쁘게 떠짐

더 가열된 경우
80°C 초과
약간 더 단단해지고 어두운 색상

Bread Base

냉동 빵

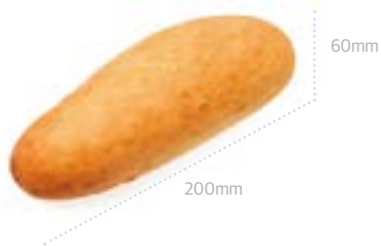
샌드위치 소재 빵



호밀브레드(국내제조)

호밀과 사워종이 들어간 대형 빵 타르틴, 오픈 샌드위치에 최적

포장단위 : 1.15g*4ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : -데크오븐 250/250°C 5분
-컨벡션오븐 200°C 5분



호기를 NEW

미국 남부 지역에서 샌드위치를 만들 때 사용하는 긴 식빵

포장단위 : 85g*16ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 전자레인지 30초 가열 후 1분 정치



브리오쉬 베이글

브리오쉬 반죽으로 만든 부드러운 완제 베이글

포장단위 : 70g*60ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 상온에서 1시간 자연해동



바게트 베이글

얇은 껍질에 바삭한 바게트 타입의 완제 베이글.

포장단위 : 55g*60ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 냉동 상태로 컨벡션 오븐 190°C 3분, 에어프라이어 170°C 3분 가열 후 5분간 정치



멀티그레인 베이글

바게트베이글에 아마씨 해바라기 씨 참깨등의 토핑이 되어있는 냉동완제 베이글.

포장단위 : 75g*60ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 냉동 상태로 컨벡션 오븐 190°C 3분, 에어프라이어 170°C 3분 가열 후 5분간 정치 또는 지퍼백에 담아 전자레인지 25초



파베이크 바게트(국내제조)

신기술이 적용되어 껍질이 얇고 바삭한 것이 특징

포장단위 : 58g*12ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 :
- 에어프라이어 190°C 3분 5분정치
- 데크 220/220°C 3분 - 5분 정치
- 컨벡션 200°C 3분 - 5분 정치



반미바게트(국내제조)

쌀을 넣어 만든 베트남식 바게트.

포장단위 : 45g*10ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 6개월
사용방법 : -데크오븐 250/250°C 5분
-컨벡션오븐 200°C 5분



바게트

가벼우면서 부드러운 식감이 살아있는 풀베이킹 바게트.

포장단위 : 250g*12ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 자연해동 후 컨벡션 200°C 2~3분 (2cm 슬라이스) 또는 컨벡션 200°C 5분 후 10분 정치

피자 러스틱



수제로 만든 핀사 로마냐 타입의 파베이크 화덕 피자 크러스트로, 팔라피자 제조에 최적인 제품.
580 x 200mm 사이즈로, 600 x 400mm 팬에 딱 맞습니다.

포장단위 : 370g*9ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 해동 없이 토포팅 후 200℃ 5분



파니니 활용예시



절단하여 피자, 샌드위치로 활용하기 좋습니다.

플랫브레드



난

인도에서 전통방법으로 만들었습니다.

포장단위 : 점보난:110g(29cm)*48장
일반난:80g(20cm)*96장 / 미니난:35g(5cm)*240장
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

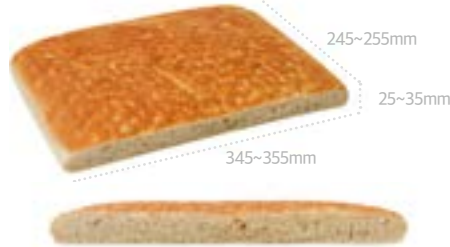


피타브레드

고온에서 구워 가운데 포켓이 생기는 빵. 타원, 원형이 있으며 반으로 자르고 내용물을 채워 넣습니다.

포장단위 : 6매x24ea/box / 개당 60g 사이즈:12cm
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 상온 해동 후 바로 사용

포카치아



이탈리아 전통 올리브 오일빵 포카치아를 국내에서 해석하여 제조한 제품. 매장에서 별도의 반죽이나 발효 과정 없이 해동 후 전자렌지 가열만으로 바로 판매 가능한 고품질 빵입니다.

포장단위 : 570g*6ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 6개월
사용방법 : 냉동된 상태에서 적당한 크기로 봉투에 넣어 전자레인지에 1분 가열



또띠아

잘 마르지않고 부러지지 않는 또르틸라입니다. 대한민국 최저가로 공급합니다

포장단위 : 6인치 : 12매(30g)*24봉/box / 개당 30g
8인치 : 12매(봉)*16봉/box / 개당 48g
10인치 : 12매(봉)*15봉/box / 개당 64g
12인치 : 12매(봉)*12봉/box / 개당 97g
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 상온 해동 후 바로 사용



냉동팬케이크

냉동 팬케이크로 크기가 8cm 입니다. 전자레인지에 가열하여 서빙합니다.

포장단위 : 240장(6장*40봉)/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
사용방법 : 건조를 방지하기 위해 지퍼백에 넣어 700w 전자레인지에서 40~50초 가열하여 서빙

뉴욕롤

크로와상 도우를 원형으로 말아 구운 제품이며
완제 냉동으로 공급 됩니다.

크로와상 도우 대비 버터 함량이 낮아(23%) 취식 시
부담이 적고, 브레디한 조직감으로 샌드위치에 활용
하기 좋습니다.

포장단위 : 62g*12ea/box

보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

사용방법 : 상온에 30분 해동 하여 판매 또는 190℃ 오븐
에 5분 가열 후 5분 스탠딩하여 내용물을 주입후 판매



샌드위치 적용 예시



함께 사용하면 좋은 제품



뉴욕롤 홀더

매장에서 디스플레이하고 포장할 수 있는
종이홀더.

포장단위 : 36ea/box

봄볼리니



이탈리안 봄볼리니 도넛을 튀겨서 냉동한 제품

포장단위 : (50g*7ea)*5트레이/box

보관조건 : 냉동 소비기한 : 9개월

사용방법 : -데크오븐 175/175℃ 5분 가열 후 10분 정치

-에어프라이어 170℃ 3분 가열 후 10분 정치

브리오쉬 식빵



프랑스전통 브리오쉬배합으로 만들어진 식빵으로
샌드위치, 허니브레드, 토스트 등의 용도로 사용시
차별화된 제품을 만들수 있습니다.

포장단위 : 380g*5ea/box

보관조건 : 냉동 소비기한 : 6개월

사용방법 : 상온 3시간 또는 전자레인지 30초

함께 사용하면 좋은 제품

크림치즈 스프레드 4종

포장단위 : 50g*12ea/박스

주문생산 : 100g*12ea/박스, 1kg

보관조건 : 냉장 소비기한 : 4개월



플레인



차이브



블루베리



바질



구운 페스츄리

이미 구운 후 냉동한 제품으로 해동없이 바로 구워 걸은 바삭하고 속은 촉촉한 페스츄리를 제공하세요.



크루아상 64

판매가 : 1,100₩ / 개당

포장단위 : 64g*8ea/box

보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

사용방법 :

-컨벡션오븐 : 계란물 도포 후 180°C 예열된 오븐에서 6~8분

-에어프라이어 : 계란물 도포 후 170°C 예열된 에어프라이어에 8~10분



팡오쇼콜라 67

판매가 : 1,160₩ / 개당

포장단위 : 67g*12ea/box

보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

사용방법 :

-컨벡션오븐 : 180°C 예열된 오븐에서 5분 가열 후 5분 스탠딩

-에어프라이어 : 170°C 예열된 에어프라이어에 6분 가열 후 5분 스탠딩

-전자레인지 : 35~40초

구운 단과자 빵



SIB 브리오쉬 단팥빵

판매가 : 880₩ / 개당

부드러운 브리오쉬 빵으로 틀에 넣어 구워서 모양이 일정합니다.
국산 팥에 준하는 팥 맛을 즐기실 수 있습니다.

포장단위 : 65g*20ea/box

보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

사용방법 :

- 상온해동 : 봉지째 2시간 30분

- 전자레인지해동 : 30초 가열(700W 기준)

※ 에어프라이어/오븐 가열은 속까지 해동되지 않을 수 있어서 권장하지 않습니다.

- 서빙방법 : 채종유,해바라기유, 녹인 버터를 상단에 붓으로 도포 후 제공



SIB 바삭 소보루빵

판매가 : 880₩ / 개당

피넛버터 4.42%를 함유한 소보루로 틀에 넣어 구워서 모양이 일정합니다.
선인이 만든 레시피로 바삭한 소보루맛을 즐기실 수 있습니다.

포장단위 : 65g*20ea/box

보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

사용방법 :

-전자레인지+에어프라이어 : 냉동상태에서 봉지를 뜯어 전자레인지 20초 가열 후 에어프라이어 180°C에서 3분 추가

- 에어프라이어 사용시 : 예열없이 180°C 7분

- 컨벡션 오븐 사용시 : 180°C 예열 후 7분

- 서빙방법 : 상단에 데코화이트 도포 후 제공

Drink 음료

소매 및 온라인몰에서는 판매되지 않는 업소 전용 제품으로, 카페·레스토랑만을 위한 음료입니다.

저탄산음료

포장단위 : 325mlx12ea/박스
보관조건 : 실온 소비기한 : 24개월



베리베리 오미자 스파클링

국산 오미자로 만든 농축액을 사용한 탄산음료.



베리베리 오미자 티

국산 오미자로 만든 농축액을 사용한 티음료.



그린 레몬에이드

손으로 착즙한 것과 같은 품질의 레몬즙과 허브 추출물을 넣은 상큼한 레몬에이드.



시소모히또 스파클링

모히또에 민트 대신 시소를 넣은 제품. 고급 일식 집에서 이미 후식으로 많이 제공 되고 있습니다.



자몽 스파클링

자몽주스에 저탄산을 가한 상큼한 음료



알펜허브 스파클링

오스트리아 전통 음료인 알람두들러를 한국인의 입맛에 맞게 리뉴얼한 제품.



리치 리프레셔

리치의 이국적인 맛에 유풀미가 더해진 리치 음료.



레드커런트 리프레셔

레드커런트와 크란베리를 혼합한 붉은색의 로맨틱 음료.



비치삼 스파클링

핀란드산 유기농 자작나무 수액에 소량의 탄산만 넣어 청량감을 높인 제품.



애플 스파클링

100% 사과 농축액이 함유된 청량하고 상큼한 스파클링.

일본풍 사이다



멜론 사이다

멜론을 베이스로 만든 일본풍 사이다.



수박 사이다

수박향이 진하게 나는 일본풍 사이다



복숭아 사이다

복숭아를 베이스로 한 향긋한 일본풍 사이다



시소 사이다

라임과 시소를 베이스로 만든 일본풍 사이다.



시과사 사이다

오키나와에서 인기있는 시과사 베이스의 일본풍 사이다.

Ready To Serve Brunch

완제 브런치

전자레인지용 파스타 NEW

인스턴트 파스타의 품질을 재정의합니다.
국내 다수의 브런치 카페에서 이미 인정받은 제품입니다.



라구 파스타

국산 돼지고기와 토마토를 푹 끓여 낸 진한 이탈리아 라구 파스타.

포장단위 : 360g



짬뽕 파스타

해산물과 어우러져 풍미가 가득한 파스타

포장단위 : 290g

포장단위 : 12ea/박스 보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월
포장형태 : 짐팩



봉골레 파스타

남해 바지락과 감칠맛 가득한 화이트 와인 소스로 완성한 파스타.

포장단위 : 370g

사용방법



1. 봉투를 개봉하지 않고 전자레인지 4-5분 돌려줍니다.
2. 내용물을 잘 섞어 그릇에 담아줍니다.

냉동포션스프

포장단위 : 180-200g (포션 당 약 6-7g)

보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

사용방법 :

-전자레인지 : 스프 그릇에 담고 전자레인지 4분

-희석사용 : 가격이 높거나 맛이 강할 경우 희석해서 사용



장점

1. 야채 함량이 40% 이상입니다.
2. 빨리 녹습니다.
3. Gourmet(고메)의 맛, 품질 보장 드립니다.
4. 건더기가 충분히 들어 있습니다.
5. 1인분(약200g)씩 포장되었습니다.



냉동 스프 활용



희석 사용 안내



※별도의 압력 파우치 및 사각 용기 포장도 가능합니다.

냉동 포션 스프 종류



브로콜리 체다
브로콜리 함량 28%,
천연 체다 치즈 5%



옥수수
옥수수32%, 절단양파,
가공유크림(프랑스산)



호박
구운단호박 퓨레29%,
마스카포네 치즈12%,
가공유크림(프랑스산)



프렌치 양파
양파, 가공버터,
발사믹크림



양송이
버섯50%,
가공유크림(프랑스산),
새송이버섯(국산)



클램차우더
가리비관자, 감자,
파, 대파, 가공버터
가공유크림(프랑스산)



트러플 버섯
양송이, 트러플오일,
우유, 샬롯,
가공유크림(프랑스산)



감자
감자37%, 베이컨
유크림(프랑스산)



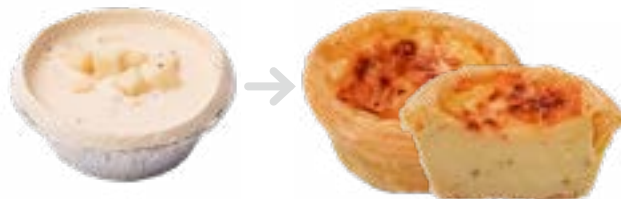
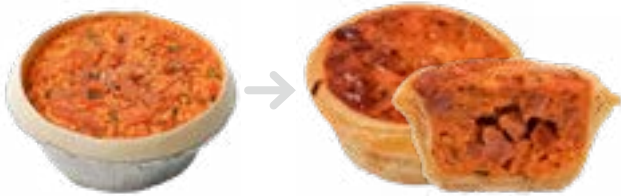
캐롯&토마토
당근20%, 토마토
18%, 절단 양파



토마토
토마토 홀48%, 농축
토마토(2%), 양파,
레몬 그라스

세이보리 파이(키쉬) 냉동 생지

*맛있게 먹는법 : 구운 후 냉장고 1주일까지 보관 가능.
마르지 않게 랩핑한 후 서빙 전에 컨벡션오븐 5분 또는 전자레인지 40초 데워서 따뜻하게 제공하세요.



지름 : 80mm 포장단위 : 12ea/pack
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

시금치 갈릭 크림치즈

어린 잎 시금치와 크림치즈의 부드럽고 깊은 맛이 담긴 키쉬입니다.

사용방법 : -컨벡션오븐:190°C에서 18-20분 조리 -에어프라이어:180°C에서 15-18분 조리

어니언 체다 치즈

양파와 체다치즈의 단짠조화가 돋보이는 키쉬입니다.

사용방법 : -컨벡션오븐:190°C에서 18분 조리 -에어프라이어:180°C에서 15분 조리

대파 불고기

소불고기와 대파가 듬뿍 들어가 조화를 이루는 불고기 키쉬입니다.

사용방법 : -컨벡션오븐:190°C에서 18분 조리 -에어프라이어:180°C에서 15분 조리

트리플 버섯

트리플 버섯의 풍미가 가득 담긴 버섯 키쉬입니다.

사용방법 : -컨벡션오븐:190°C에서 20분 조리 -에어프라이어:180°C에서 18-20분 조리

에멘탈 치즈

프랑스산 에멘탈 치즈와 크림만으로 이루어진 크림미한 키쉬입니다.

사용방법 : -컨벡션오븐:190°C에서 15-18분 조리 -에어프라이어:180°C에서 15-18분 조리

마르게리타 피자 미니

베수비오 산에서 자란 토마토를 매일 아침 으깨어 소스를 만들고, 나폴리 피자 장인의 의해 기계를 사용하지 않고 손으로 한장 한장 늘려서 만든 100% 수제 피자입니다.
본 피자를 베이스로 여러 형태의 피자를 만들 수 있습니다.

포장단위 : 215g*12ea/박스 (ø22cm)
보관조건 : 실온 소비기한 : 12개월
재료구성 : 토마토, 모짜렐라, 바질, 올리브



22cm



냉동상태 그대로 굽는 방법



컨벡션오븐 : 냉동상태 그대로 꺼내어 피자 엷지 부분을 중심으로 소스를 골고루 발라 예열오븐 200°C 5분 베이킹

피자 도우



피자 크러스트

미리 오븐에 파 베이킹 되어있어, 피자베이스에 소스를 발라도 바닥에 딱이 지는 일이 없습니다.

포장단위 : 원형12인치 (30cm) / 80장(박스) / 120g
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월



토마토 파베이크 도우

미리 구워진 피자 도우에 소스를 발라 톱핑만으로 손쉽게 피자를 만들 수 있는 편의 제품입니다.

- 추천피자 : 마르게리따피자, 디아볼라피자 등
- 추천피자 : 고르곤졸라피자, 콰르치즈피자 등

포장단위 : 원형10인치 (25cm) / 235g*10ea/box
보관조건 : 냉동 소비기한 : 12개월

사용방법 : -데크오븐 : 300°C 이상 4분 -컨벡션오븐 : 200°C 5분



베샤멜 파베이크 도우



몰레콜라 오리지널

이태리 사람들이 사랑하는 콜라!
깔끔한 단맛으로 이탈리아 콜라답
게 피자 와 잘 어울립니다.

포장단위 : 330ml

보관조건 : 상온 소비기한 : 24개월



몰레콜라 슈가프리

아스파탐이 첨가되지 않은 무설탕
이탈리아 콜라. 칼로리 없이 시원
상큼하며 강렬한 맛을 선사합니다.

포장단위 : 330ml

보관조건 : 상온 소비기한 : 24개월

" il gusto tutto italiano "

MoleCola



MOLECOLA



Abbiamo un Cuore Italiano

MoleCola è tutta italiana: il gusto è tutto italiano, un ingrediente senza scopo di lucro
che si occupa dell'intera filiera in Italia e garantisce l'authenticità di un prodotto italiano.
È consumabile da fabbricazione e dalla data di scadenza per più settimane "batter swarming".



WE

MAKE

DIFFERENCE

SIB (주)선인



대표전화 (031)284-9500~5

영남지역 (055)391-7570 E-mail sales@ppang.biz

물류센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

제1공장 충청남도 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19

제2공장 경상남도 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22

제3공장 전라남도 담양군 담양읍 예교길 27-9

제4공장 경기도 화성시 서신면 바다뜰길 8-9

제5공장 제주특별자치도 제주시 애월읍 신염리 2083-4

경기 남부 교육센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

서울 동부 교육센터 서울특별시 송파구 백제고분로 241 유니온레시피랩 2층

서울 서부 교육센터 서울특별시 마포구 월드컵로10길 57 유니온레시피랩 2층

양산업체 010-8580-2182, 010-8580-2986, 010-8580-2214, 010-8580-0449

떡 재료 010-8580-4492

서울-경기-충청-강원 대리점 010-8580-0499, 010-8580-8548

호남-제주 대리점 010-8580-2572 영남-강원 대리점 010-8580-2572, 010-8580-2290

베이커리 및 홈베이킹 상담 010-8580-3176, 010-8580-6499, 010-8580-8548 레스토랑 010-8580-1286, 010-8580-0449

리퀴문의 010-8580-3176 카페&브런치 010-8580-2873, 010-8580-2283, 010-8580-0544

홈페이지 www.sib.kr