



퀘스크렘

제품 소개서

대한제분



Discover the cream-cheese [R]evolution

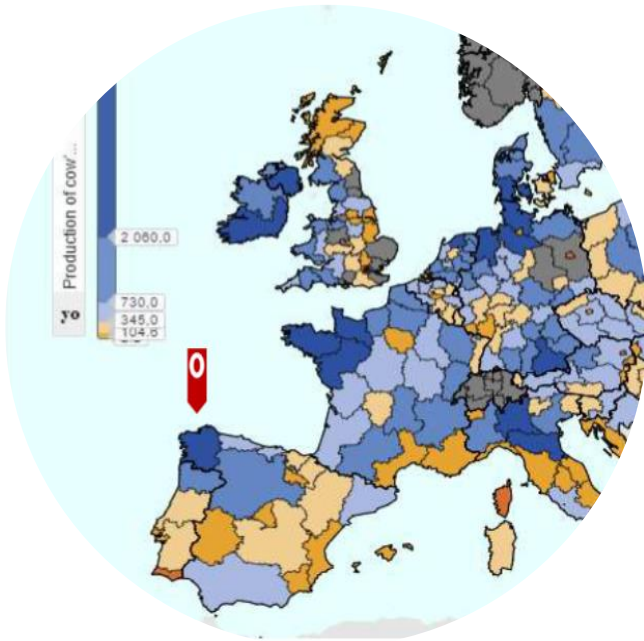


## Quescrem (퀘스크렘)

- ▶ Queso=치즈, Crem=Cream → Quescrem(퀘스크렘)
- ▶ 브랜드명에서 드러나는 바와 같이 크림치즈에 특화된 스페인 유제품 브랜드
- ▶ 산티아고 순례길로 잘 알려진 스페인 갈리시아 지방은 스페인 최대 우유 생산지로, 지역에 위치한 산티아고 대학 R&D에서 독립한 치즈 메이커들이 모여 만든 회사
- ▶ 전문 R&D 인력에 뿌리를 두고 탄생한 제품인 만큼, 탄탄한 품질력과 차별화된 기술을 자랑



### (1) 신선하고 고품질의 엄선한 원유로 제조 → 스페인의 자연을 담은 프리미엄 크림 치즈



- ▶ 스페인 최대 우유 생산지  
'갈리시아(Galicia)지역의 원유로만 제품 제조

- ▶ 생산 공장 반경 20km 이내에서  
집유한 원유만 엄선



### (2) 차별화된 레시피 '버터밀크(Buttermilk)'로 만든 크림 치즈

▶ 버터밀크 : 버터를 만든 후 남은 액체.



- ▶ 버터밀크를 사용한 퀘스크렘 크림치즈는...
- 더욱 풍부한 맛과 섬세하고 부드러운 질감
  - 우유보다 우수한 영양가
  - 저지방 함량 (버터밀크의 지방 함량 : 0.7%)
  - 높은 단백질 함량

### (3) 자연 치즈가 선사하는 풍미와 다양한 크림 치즈 제품군

- ▶ 자연치즈 특유의 신선한 산미와 부드럽고 크리미한 맛이 동시에 살아있으면서도 그 균형감이 탁월함.
- ▶ 세계적으로 가장 권위있는 미각 어워드인 벨기에 iTQi의 Superior Taste Award에서 맛과 품질을 인정 받음.
  - 2017년 3 Stars 수상 (퀘스크렘 레귤러 크림치즈)
  - 2018년 2 Stars 수상 (퀘스크렘 마스카포네)



- ▶ 다양한 flavor 및 특성의 크림 치즈 셀렉션 구비
  - 저지방, 유기농, 락토스 프리 등
  - 맛과 종류에서 차별화된 프리미엄 크림 치즈

### (4) 탁월한 적용성과 안전성

- ▶ 다양한 맛의 식재료와 잘 어우러지고 발림성이 좋은 부드러운 텍스처
  - ▶ 유지방과 수분의 유화 작용이 잘 되어 분리 현상이 적음
  - ▶ 유지방과 단백질의 균형으로 아이스크림 포뮬러에 이상적임
  - ▶ 공기층 함유성이 뛰어나 무스 제조 시 실키하고 안정적인 텍스처 유지
  - ▶ 냉각 / 가열 등의 온도 변화에도 안정적인 구조 및 풍미 유지
- 스프레드, 소스, 무스, 아이스크림, 케이크에 이르기까지 광범위한 용도에 적용 가능함

\*적용성과 안정성은 제품별로 상이할 수 있음



### (5) 맛과 품질에 관한 국제적인 인증 및 수상

[CERTIFICATED]



[AWARD]



- ▶ 퀘스크렘 레귤러 크림 치즈(2017, 3stars)
- ▶ 퀘스크렘 마스카포네 (2018, 2stars)

- ▶ 퀘스크렘 컬리너리 요거트(2018)





▲ 5Kg / 2kg



▲ 500g



▲ 200g



**제품명**      퀘스크림 레귤러 크림 치즈  
Quescrem Regular Cream Cheese

**원산지**      스페인

**용량**          10Kg/ 2Kg / 200g

**입수**          각 6ea/box

**유통기한**    270 days  
(운송 후 잔여 : 180 days \*해상 기준)

**보관방법**    냉장 보관

**주요 용도**    케이크, 아이스크림, 무스, 소스 등  
빵에 스프레드, 요리에 활용

## Formats

	150 g	175 g	200 g	250 g	500 g	2 Kg	5 Kg	10 Kg	10 Kg
			●			●	●	●	●
UNIT/BOX		6-12			6	1	1	1	1
BOXES/PALLET		432-216			120	300	90	63	63

## 제품 특징

- 자연치즈의 신선한 산미와 부드러운 맛의 균형이 탁월
- 가볍고 크리미한 텍스처
- 2017년 iTQi Superior Taste Award 3stars 수상(최고상)
- 유지방 함량 : 24%
- 스페인 최대 우유 생산지 갈리시아의 고품질 원유만 사용

## 적용 특징

- 크리미하면서 산뜻한 질감으로 베이킹 후 안정적 구조 유지
- 무스 / 아이스크림 적용 시에도 안정적
- 다양한 맛의 재료와 잘 어울림



## 스낵

소프트하고 다른 플레이버들과 잘 어우러짐.  
질감이 부드러워 스프레드 하기 매우 좋고 수분과 유  
지방이 잘 유화되어 있음.



## 소스

열을 가하면 잘 녹아 단 시간에 크리미하고 균질한 텍  
스처의 소스를 제조하기 좋음.  
육류, 어류 다 잘 어울림.



## 무스

공기층 함유 기능이 뛰어나 안정적이면서도 실키한 무  
스의 텍스처 유지. 특히 치즈만 쓰거나, 과일 퓨레 등  
과 믹스하는 무스의 경우에 매우 뛰어남.



## 아이스크림

유지방과 단백질의 균형감 때문에 아이스크림 포몰라  
로 매우 적합함.



## 케이크

케이크에 부드럽고 크리미한 텍스처를 선사함.  
베이킹도 가능하며 젤라틴이 적게 들어간 차가운 케이  
크에서도 안정적인 구조 유지.



▲ 2kg



▲ 500g

**제품명** 퀘스크렘 마스카포네  
Quescrem Mascarpone

**원산지** 스페인

**용량** 10Kg / 2Kg / 500g

**입수** 각 6ea/box

**유통기한** 270 days  
(운송 후 잔여 : 180 days \*해상 기준)

**보관방법** 냉장 보관

**주요 용도** 티라미수, 케이크, 디핑 소스 등

## Formats

	150 g	175 g	200 g	250 g	500 g	2 Kg	5 Kg	10 Kg	10 Kg
					●	●			●
UNIT/BOX					12	6	1		1
BOXES/PALLET					120	120	300		63

## 제품 특징

- 유지방 42%로 풍부한 크림의 아로마와 맛
- 별도의 첨가물(안정제) 없이 크리미하고 실키한 질감 구현
- 유통기한 9개월 확보
- 스페인 최대 우유생산지 갈리시아 의 고품질 원유만 사용

## 적용 특징

- 빠르고 부드럽게 휘핑됨.
- 퓨레, 파우더, 액상 재료 등 다양한 재료와의 결합성이 좋음
- 생산 수율이 높고 내구성이 좋아 형태 유지가 오래 지속됨
- 유지방 함량이 풍부해(42%) 버터 대체제로 사용 가능



**티라미수  
무스**

공기층 함유 기능이 뛰어나 티라미수, 무스 등에 활용하기 좋음.



**스폰지  
케이크**

균질한 질감과 풍부한 풍미로 케이크에 사용하면 젤라틴 사용을 줄일 수 있음.  
스폰지 케이크에 첨가하면 우유맛을 내주기도 함.



**디핑**

다양한 맛들과 조화롭게 잘 어울리고 텍스처 질감도 부드러워 디핑 소스 용도로 활용 가능.



**소스**

버터나 크림 대용으로 활용 가능해 소스 재료로 활용 가능.



**피자**

베이킹 시에도 구조 유지가 되어 피자 토핑용으로도 활용 가능



### 3. 제품 소개



▲ 2kg



▲ 500g

Formats									
150 g	175 g	200 g	250 g	500 g	2 Kg	5 Kg	10 Kg	10 Kg	
				●					●
UNIT/BOX				6	1			1	
BOXES/PALLET				120	300			63	

**제품명**            퀘스크렘 플러스 크림치즈  
Quescrem Plus Creamcheese

**원산지**            스페인

**용량**                10Kg / 2Kg / 500g

**입수**                각 6ea/box

**유통기한**        270 days  
(운송 후 잔여 : 180 days \*해상 기준)

**보관방법**        냉장 보관

**주요 용도**        필링 크림, 튀김, 오븐 베이킹 등

#### 제품 특징

- 퀘스크렘의 R&D 기술로 내구성을 강화한 혁신적인 크림치즈
- 냉각/가열 등 극단적인 온도 변화에도 질감 및 풍미 유지
- 유지방 함량 : 18%
- 스페인 최대 우유생산지 갈리시아 의 고품질 원유만 사용

#### 적용 특징

- 대용량 필링에 최적합
- 냉동, 가열, 해동 등의 상황에서도 텍스처, 내구성을 최대한 유지
- 베이킹 후에도 형태와 풍미가 유지되고 튀긴 후에도 녹아 흐르지 않아 내구성이 매우 뛰어남



**베이킹용  
필링**

오븐 조리 후에도 녹아 흐르지 않고 구조가 잘 유지되어 베이킹용 필링으로 적합함.



**프라이용  
필링**

고온에서 맛과 형태가 잘 유지되고, 다른 맛의 재료와 섞어 프라이 용으로 적합함.



**파스타용  
필링**

라비올리, 토르텔리니 등 끓이는 조리에도 사용 가능.



**냉동 도우  
필링**

냉동했을 때 결정이 얼거나, 해동 시 물과 분리되는 등의 품질 변화가 거의 없어 만두 등 냉동 보관이 필요한 식품에 활용 가능



**베샤멜 소스**

베샤멜 소스 대용으로 활용 가능함.

### 3. 제품 소개



▲ 2kg



▲ 500g

#### Formats

	150 g	175 g	200 g	250 g	500 g	2 Kg	5 Kg	10 Kg	10 Kg
					●	●			
UNIT/BOX					6	1			
BOXES/PALLET					120	300			

#### 제품명

퀘스크렘 요거트맛 크림 치즈  
Quescrem Cream cheese with Yogurt flavour

#### 원산지

스페인

#### 용량

2Kg / 500g

#### 입수

각 6ea/box

#### 유통기한

270 days  
(운송 후 잔여 : 180 days \*해상 기준)

#### 보관방법

냉장 보관

#### 주요 용도

케이크, 디저트, 아이스크림, 음료 등

#### 제품 특징

- 첨가물 없이 진하게 농축된 그릭 요거트 타입의 크림 치즈
- 진하게 농축되어 밀도있는 질감
- 조리 전문용으로 개발된 요거트 크림치즈로 요거트 파우더 타입과 확연히 다른 진한 풍미
- 유지방 함량 26%
- 스페인 최대 우유생산지 갈리시아 의 고품질 원유만 사용

#### 적용 특징

- 휘핑 가능. 가열에도 높은 내구성 유지
- 파우더 제품으로 구현이 어려운 요거트 고유의 풍미가 결과물에 구현



**폼  
무스**

공기층 함유 기능이 뛰어나 가벼운 텍스처가 필요한 폼  
이나 무스 작업 시 용이함.



**아이스크림**

유지방과 단백질의 균형감 때문에 아이스크림 포뮬라로  
적합함. 진짜 요거트 맛 아이스크림.



**소스**

뜨거운 소스, 차가운 소스 모두 적용 가능.  
액상 재료와 섞임성도 좋고 요거트 특유의 신 맛을  
유지함.



**케이크**

흘러내리지 않으면서 부드러운 텍스처를 구현함.





대한제분그룹