

Lifetime
Value Creator

상품 소개서



롯데푸드 소재개발팀 상품소싱담당

롯데푸드 주식회사

상품 소개서



- 캘리포니아 크림치즈
- 크림치즈 필링
- 에멘탈 크림치즈
- VON 피자치즈 4종



- 프리실리 휘핑크림
- 앵커 엑스트라 휘핑크림



- 커버춰 초콜릿
(다크, 화이트)



- CDI 무염버터
- 프레지딩 버터시트
- 플로리 고메 버터
- 클로버데일 버터
- 앵커 버터
- 월드콤파운드 버터
- 마늘빵용 스프레드
- 팜쇼트닝
- 엑스트라버진 올리브유
- 파미고 포마스 올리브유




- 캐나다 밀가루 (쓰리스타 · 투스타)
- 유기농 밀가루 (강력분 · 박력분)
- 탕종 베이스
- 프리미엄 강력제빵용 밀가루
- 피자 · 제빵 밀가루
- 고급 면용 최고급 밀가루
- 고운 통밀가루
- 소맥전분



캘리포니아 캐스케이드 크림치즈

스테디셀러



제품명	캘리포니아 캐스케이드 크림치즈		
유형	가공치즈	포장	박스
중량	1.36 kg , 13.6 kg	포장단위	1.36 kg x 10개입 13.6 kg x 1개입
용도	베이커리, 소스제조용	원산지	미국 
유통기한	냉장 12개월	제조사	Pacific Cheese
특징	<ul style="list-style-type: none"> 크림함량 44% 풍부한 산미와 풍미 		

- 크림함량 **44%**
- 타사대비 긴 유통기한 (냉장 12개월)
- Pxx 크림치즈와 유사한 산미와 풍미로 다양한 메뉴 적용 가능
- 매끄럽고 부드러운 질감으로 작업성 우수

스태디셀러




제 품 명	크림치즈필링		
유 형	가공치즈	포 장	파우치
용 도	빵 충전물	포장단위	1x 10개입
유통기한	냉장 3개월	원 산 지	국 내 산
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 미국 정통의 캘리포니아 크림치즈를 사용하여 진한 크림치즈 풍미를 발현한 필링 제품 		

- 원터치형 상품으로 **편의성** 제공 [작업 효율화 및 인건비 절감 효과]
- **진한 크림치즈**를 다량 사용한 원터치형 치즈필링
- 마늘, 레몬즙스 등의 원료 추가 배합으로 **자사만의 레시피 구현 가능**

신상품



제 품 명	치즈 소스(에멘탈)		
유 형	가공치즈	포 장	박스
중 량	1 kg	포장단위	1 kg * 10개입 = 10kg
용 도	제과제빵원료, 피자토픽, 디핑소스, 발라먹는 치즈	원 산 지	국 산 
유통기한	냉장 6개월	제 조 사	롯데푸드 외주처
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 열을 가해도 일정부분 제품 형태 유지 ▪ 에멘탈 치즈 15% 함유 		

- 열을 가해도 일정부분 제품 형태 유지
- **에멘탈치즈 15%** 함유로 각 치즈 고유의 풍미 발현
- 제빵 필링용, 발라먹는 치즈로 적합한 물성

Von 피자치즈 4종

스테디셀러



제품명	VON 피자치즈 4종		
유형	자연치즈[M-100, L-100] 가공치즈[L-50] 기타가공품[I-100]	포장	박스
포장단위	2.5 kg x 4개입	중량	10 kg / 박스
용도	피자, 볶음밥, 닭갈비 토핑	원산지	프랑스, 독일, 미국 등
유통기한	냉동 6개월	제조사	롯데푸드 외주처
특징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ M-100 : 자연치즈 100% (모짜렐라 100%) ▪ L-100 : 자연치즈 100% (모짜렐라 90%, 고다 10%) ▪ L-50 : 자연치즈 50% (모짜렐라50%, 모조50%) ▪ I-100 : 모조치즈 100% (가격 경쟁력 우수) 		



- 프리미엄급~중저가급 다양한 라인업 구성
- 유제품 전문 글로벌 기업(프랑스-유레알, 미국-다비스코) 치즈 원료 소싱 및 품질관리
- **합리적 가격**

CDI 무염버터

신상품

유지방 82 %



제품명	CDI 무염버터		
유형	버터	포장	박스
중량	25 kg	포장단위	25 kg / 박스
용도	제과, 제빵 및 쿠키	원산지	미국 
유통기한	냉동 24개월	제조사	California Dairies Inc

- 미국 유제품 선도 기업 **캘리포니아 데어리** 제조
- 첨가물, 방부제가 없는 **100% 유크림 버터**
- 베이커리 및 쿠키 등 **다용도 사용 가능**



■ 프레지딩 버터시트

신상품

유지방 82 %



제품명	프레지딩 버터시트		
유형	버터	포장	박스
중량	2 kg	포장단위	2 kg * 5개입 = 10 kg
용도	페이스트리	원산지	프랑스
유통기한	냉동 12개월	제조사	LACTALIS

- 72시간내 수집한 프리미엄 프랑스 우유로 제조 [유지방 함량: 82%]
- 단단하면서 유연하여 가볍고 규칙적인 롤링 퍼포먼스 가능
- 얇은 두께와 높은 녹는점 (35°C 이상)으로 페이스트리 최적합
- 글로벌 유제품 1위 기업 'Lactalis(락탈리스)' 제조



플로리 프렌치 고메버터

신상품

유지방 82 %



제품명	플로리 프렌치 고메버터		
유형	버터	포장	박스
중량	500 g	포장단위	500 g * 16개입 = 8 kg
용도	제과 및 제빵	원산지	프랑스 
유통기한	냉동 18개월	제조사	LACTALIS

- 유제품의 본 고장 프랑스 원산지 (유지방 함량: 82%)
- 완제품(빵) 적용 시 빵 결이 부드럽고 촉촉함
- 타社 고메버터 대비 유품미가 진하고, 은은한 발효 풍미

■ 앵커 무염 버터

스테디셀러

유지방 82 %



제품명	앵커버터		
유형	버터	포장	박스
중량	454 g	포장단위	454 g * 20개입 = 9.08 kg
용도	제과 및 제빵	원산지	뉴질랜드 
유통기한	냉동 18개월	제조사	Fonterra

- 세계 청정지역 **뉴질랜드** 원유 100% 사용 (유지방 함량: 82%)
- 글로벌 유제품 회사 **폰테라** 제조
- 제과 제빵 및 조리 등 범용 사용

스테디셀러



제 품 명	마늘빵용 버터스프레드		
유 형	기타가공품	포 장	파우치
용 도	요리 및 제과제빵	포장단위	1 kg x 10 개입
유통기한	냉동 12개월	원 산 지	국내산
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 가공버터 사용, 진한 풍미 제품 구현 가능 		

- 원터치형 상품으로 **편의성**로 제공 (작업 효율화 및 인건비 절감 효과)
- 선호 마늘 사용으로 **자사만의 레시피 적용 가능**
 - 의성마늘, 육종마늘, 서산마늘 등의 사용으로 마케팅 활용 가능

스테디셀러



제 품 명	팜쇼트닝 3000 (IFFCO HQP036)		
유 형	쇼트닝(고체제품)	포 장	박 스
중 량	15 kg	포장단위	15 kg / 박스
용 도	제과제빵 배합용 튀김용	원 산 지	말레이시아
유통기한	상온 12 개월	제 조 사	FELDA IFFCO SDN BHD

- 팜유 100%
- 유통기한 (상온 12개월)
- 용점 35~39℃, 가장 바삭한 상태의 튀김가능
- 국내산 대비 가격 경쟁력

■ 엑스트라버진 올리브유

신상품



제품명	엑스트라버진 올리브유		
유형	올리브유	포장	캔
중량	5 L	포장단위	5 L * 2개입 / 박스
용도	소스, 제빵, 조리	원산지	스페인 
유통기한	실온 24개월	제조사	CANOLIVA

- 올리브 최대 생산국인 원산지 **스페인산** (품종 : 피쿠알 & 아르베키나)
- 산도 0.25~0.3%의 프리미엄 엑스트라버진, 발연점 : 207 °C
- 신선하고 고소한 그린 올리브 본연의 향, 추천 페어링 : 치즈, 생선 요리
- **에어홀**을 보유하여 **사용 편의성** 제공

■ 파미고 포마스 올리브유

신상품



제품명	파미고 포마스 올리브유		
유형	올리브유	포장	페트
종량	5 L	포장단위	5 L * 3개입 / 박스
용도	베이커리, 볶음요리/호텔, 식자재	원산지	스페인 
유통기한	실온 24개월	제조사	CANOLIVA

- 올리브 최대 생산국인 원산지 **스페인산**
- 규격 : 포마스 올리브유 97%, 엑스트라버진 올리브유 3%
- 타사 대비 올리브 향이 은은하게 발현, 조리시 재료 본연의 맛 살려줌
- 발사믹오일, 토마토파스타, 스테이크 가니쉬 용도. 가성비높게 사용가능

프리실리 휘핑크림

스테디셀러

유지방 35.01 %



ROLLING PIN
BAKERY & CAFE



제 품 명	프리실리 휘핑크림-s		
유 형	가공 유크림	포 장	테트라팩
중 량	1 kg (1,007ml)	포장단위	1 kg * 12 개입
용 도	베이커리, 파스타 배합	원 산 지	독일
유통기한	냉장 8 개월	제 조 사	Frischli
스 펙	유지방 함량 : 35.01% (배합 : 유크림 99.98% + 카라기난 0.02%)		

- **유크림 99.98 %의 독일산 고품미 휘핑크림**
100 % 유크림 제품 대비 작업성이 우수하며, 풍미가 높음.
- **안정적 공급 및 가성비 높은 휘핑크림!**
국내 가공유크림 대비 단가 및 수급이 안정적인 가성비 상품
- **베이커리 및 파스타 배합용으로 추천**

■ 앵커 엑스트라 휘핑크림

신상품

유지방 35.5 %



제 품 명	앵커 엑스트라 휘핑크림		
유 형	가공 유크림	포 장	테트라팩
내 용 량	1 l	포장단위	1 l * 12 개입
용 도	케이크 아이싱, 파스타 배합 등 기타요리용	원 산 지	네덜란드 
유통기한	냉장 9 개월	제 조 사	A-ware
스 펙	유지방 함량 : 35.5% 이상 (유크림 99% + 유화제 + 안정제)		

- **고소한 유풀미와 뛰어난 작업성**
일반 동물성 휘핑크림 대비 25%이상 휘핑 구현, 높은 보형성 · 오버런으로 다방면 적용 가능
- 글로벌 낙농업 1위 브랜드 폰테라社 대표 브랜드 Anchor
- 안정적 공급 및 **가성비 높은 휘핑크림!**
- 케이크 아이싱 및 파스타 배합용으로 추천

■ 커버춰 초콜릿 (다크, 화이트)

신제품



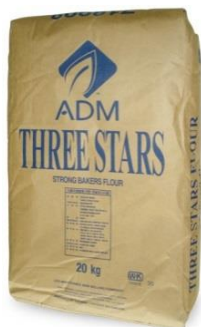
제 품 명	폰텐트레지나(다크) / 비앙카에델바이스(화이트)		
유 형	초콜릿 (다크,밀크, 화이트)	포 장	알루미늄팩
중 량	15 kg	포장단위	15 kg /pack (벌크)
용 도	생초콜릿, 가나슈, 마카롱, 초코음료	원 산 지	이탈리아
유통기한	다 크 : 30 개월 화이트 : 18 개월	제 조 사	ICAM S.P.A 
스 펙	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 다 크 : 61 % 이상 (카카오버터 : 13.4 %, 카카오메스 : 48.24 %) ▪ 화이트 : 30 % 이상 (카카오버터 : 30.14%) 		

- 70년 이상의 프리미엄 초콜릿 역사를 지닌 **이태리 ICAM사 제조**
- 국내 최고 초콜릿 전문가, 쇼콜라피에 **품질 검증 완료**



■ 쓰리스타 밀가루 - 캐나다산

신상품



제 품 명	쓰리스타 밀가루		
유 형	밀가루(강력 1등급)	포 장	지 대
중 량	20 kg	포장단위	20 kg
용 도	제빵용 (베이글, 바게트 등)	원 산 지	캐나다
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	ADM Milling Company
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CWRS 원맥 100% [세계에서 가장 우수한 빵용 원맥] ▪ 단백질[12.6~13 %], 수분[13.7 %], 회분[0.56 %] 		

- **캐나다 CWRS 원맥 100%** 사용한 캐나다 완제품
 - 글루텐 질이 우수하여 탄성 및 볼륨 좋은 **초강력 밀가루**
 - 고유의 캐나다 원맥의 풍부한 풍미 발현
- **영양강화밀가루** (비타민, 엽산 등)
- 검증된 품질 [**유명 베이커리 및 호텔 등 사용**]

신상품



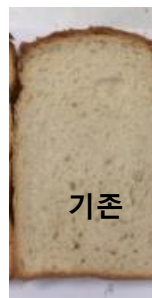
Paul & Paulina



제 품 명	투스타 밀가루		
유 형	밀가루(강력 1등급)	포 장	지 대
중 량	20 kg	포장단위	20 kg
용 도	제빵용 [식빵, 포카치아, 파니니 등]	원 산 지	캐나다
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	ADM Milling Company
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CWRS 원맥 100% [세계에서 가장 우수한 빵용 원맥] ▪ 단백질[11.5~12%], 수분[13.7 %], 회분[0.45 %] 		

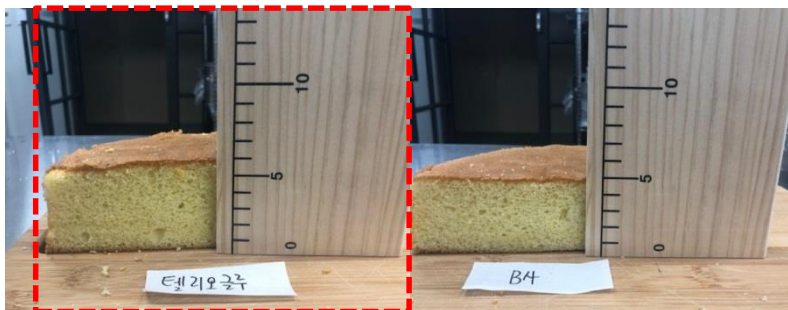
- **캐나다 CWRS 원맥 100%** 사용한 캐나다 완제품
 - 글루텐 질이 우수하여 탄성 및 볼륨 좋음
 - 고유의 캐나다 원맥의 풍부한 풍미 발현
- **영양강화밀가루** (비타민, 엽산 등)
- 검증된 품질 [유명 베이커리 및 브런치 맛집 등 사용]

스테디셀러



제 품 명	유기농 강력분		
유 형	밀가루(강력 1등급)	포 장	지 대
중 량	20 kg	포장단위	20 kg
용 도	유기농 및 건강빵	원 산 지	터 키
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	텔리오글루社 (Tellioglu)
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 고단백질의 밀가루 최적 기후조건을 가진 터키 원맥 100% 사용 ▪ 제빵작업성 우수 : 볼륨감, 작업성, 오븐 스프링 등 ▪ 수급 안정성 ▪ 단백질(min 12.5 %), 수분[13.5 %], 회분[max 0.5 %] 		

스테디셀러



제 품 명	유기농 박력분		
유 형	밀가루 (박력1등급)	포 장	지 대
중 량	20 kg	포장단위	20 kg
용 도	유기농 케익 및 쿠키	원 산 지	터 키
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	텔리오글루社 (Tellioglu)
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 밀가루 최적 기후조건을 가진 터키 원맥 100% 사용 ▪ 제빵작업성 우수 : 수율 및 생산성, 볼륨감, 내상 ▪ 수급 안정성 ▪ 단백질(max 9.5 %), 수분[13.5 %], 회분[max 0.5 %] 		

신상품



제 품 명	탕종 베이스		
유 형	곡류가공품	포 장	지 대
중 량	10 kg	포장단위	10 kg
용 도	제빵용 (식빵, 파네토네, 단과자빵 등)	원 산 지	원맥 : 미국, 캐나다
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	대선제분

- 탕종빵을 숙성과정 없이 쉽고 편리하게 만들수 있는 획기적 원료
- 노화속도 지연시켜 부드럽고 쫄깃한 식감 장시간 유지

탕종베이스 "20~40%" 사용시 탕종효과 극대화										
사용 비율	가수율 (%)	제조 시간 (hr)	부피 (cm ³)	경도(g)		반죽 및 식감				
				0hr	24hr	쫄깃함	끈적함	신장성	발효력	가수량
일반 탕종법	약 90	27	650	427	706					
탕종 베이스 20%	약 90	3	720	380	561	약	약	강	강	강
탕종 베이스 30%	약 90		720	352	540	↓	↓	↑	↑	↑
탕종 베이스 40%	약 85		700	425	535	↓	↓	↑	↑	↑
탕종 베이스 100%	약 80		580	480	533	강	강	약	약	약

사용 비율은 제품 컨셉 및 선호 식감에 따라 조정하여 사용 가능

- 가수율 증가에 따른 **제빵 생산수율 증가**

배합비&제조방법

배합표	(%)
강력분	60~80
*탕종베이스	20~40
가수량	80~90
설탕	7.0
소금	2.0
탈지분유	4.0
드라이이스트	1.7
버터	7.0

재료 개량
↓ 1차 가수(65%)*1
1단 3min / 2단 6min
↓ 유지
2단 3min / 3단 3min 2차 가수 15~25%*1 (2~3회에 분할)
↓
1차 발효
↓
둥글리기 및 성형
↓
2차 발효
↓
굽기

*1 분할 가수시 가수율과 쫄깃한 식감 ↑

■ 피자 및 제빵 전용분 (강력1등급)

신상품



제 품 명	강력제빵용 B		
유 형	밀가루 (강력1등급)	포 장	지 대
중 량	20 kg	포장단위	20 kg
용 도	제빵용	원 산 지	원맥 : 미국, 캐나다
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	대선제분
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 단백질 : 12% 이상 (12.7%) ▪ 회 분 : 0.45 ~ 0.46 		

- 미국밀과 캐나다밀 조합 → 제빵 및 피자도우용 적합
- 높은 단백질 함량으로 반죽안정도 및 신장성 우수
- 도우 및 생지 반죽시, 적당한 탄성으로 작업성 우수

프리미엄 강력제빵용 밀가루 (강력1등급)

신상품



제품명	강력제빵용 P		
유형	밀가루 (강력1등급)	포장	지대
중량	20 kg	포장단위	20 kg
용도	제빵용	원산지	원백 : 미국, 캐나다
유통기한	실온 12개월	제조사	대선제분
특징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 단백질 : 12% 이상 (12.3%) ▪ 회분 : 0.415 ~ 0.43 		

- 미국밀과 캐나다밀 조합 → 제빵적합 탄성과 신장력
- 높은 단백질 함량으로 반죽안정도 및 신장성 우수
- 양질의 글루텐 함유로 가스 포집력 및 볼륨감 ↑

신상품



제품명	박력밀가루		
유형	밀가루 (박력1등급)	포장	지대
중량	20 kg	포장단위	20 kg
용도	제과용 (케이크, 과자 등)	원산지	원맥 : 미국
유통기한	실온 12 개월	제조사	대선제분
특징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 단백질 : 9% 이하 ▪ 회분 : 0.45% 이하 		

- 밝은 색상과 부드러운 식감이 우수
- 케이크, 쿠키, 과자, 튀김 등에 적합

신상품



제 품 명	고급면용 최고급 밀가루		
유 형	밀가루 (중력 1등급)	포 장	지 대
중 량	20 kg	포장단위	20 kg
용 도	고급면용 (생면, 중화면, 우동면, 칼국수 등)	원 산 지	원백 : 호주산 100%
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	대선제분
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 호주산 100% ▪ 단백질(8% 이상), 회분[0.36% 이하] 		

- 제면 적성이 우수한 **엄선된 호주밀** 사용
- 전분질이 가장 좋은 **밀알의 최종심 부분**만을 제분한 **고순도 밀가루**
- 회분함량이 낮아 오랜 시간 동안 **갈변이 없고 맑은 연노란색**을 유지
- 면발이 더욱 **부드럽고 쫄깃한 식감**이 우수 & 잘 퍼지지 않아 면용에 최적

신상품



제 품 명	고운 통밀가루		
유 형	기타밀가루	포 장	지 대
중 량	20 kg	포장단위	20 kg
용 도	제빵용 (통밀 식빵 등 건강빵)	원 산 지	원맥 : 미국산 
유통기한	실온 12 개월	제 조 사	대선제분
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 국내 유일 통밀가루 전용 생산라인 제조 ▪ 단백질(14.0~15.5%), 수분[8.5~10.0 %], 회분[1.2~1.5 %] 		

- **전통 맷돌 방식으로 제분하여 고소한 풍미**
 - 미국산 원맥의 풍부한 풍미 그대로 발현
- 밀가루와 동일한 **고운 입도로 가공적성 뛰어남**
- **통밀 전용 생산라인 제조로 철저한 미생물 제어 - 긴 유통기한(실온 12개월)**

스테디셀러



제 품 명	소맥전분		
유 형	밀 전분	포 장	지 대
중 량	22 kg	포장단위	22 kg
용 도	육가공(소시지, 햄) 맛살, 어묵, 스낵, 맥주	원 산 지	리투아니아(유럽)
유통기한	실온 5 년	제 조 사	AB AMILINA
특 징	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 점도 (Min 400) ▪ 수분(Max 13.0 %), 회분[Max 0.25%], 산도[6.0~6.9 %] 		

- 연중 안정적 공급 및 단가경쟁력
- 검증된 품질 (롯데푸드, 사조, CJ 씨푸드, 스낵 제조사 등 사용 중)

롯데푸드의 미션

정직함을 담은 즐거운 먹거리로
풍요로운 식문화를 창출한다

We make the evolution of food culture
with joyful eats that contain honest

