

06 Pastry 페스츨리

520002 고구마앙금 데니쉬(대) **120g × 15개/봉, 4봉/BOX**
 W110 × L60 × H20 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 35℃ / 습도 80%에서 약 50분
 ▶ 굽기: 185-195℃ 오븐에서 약 15분

520000 데니쉬식빵 **400g × 3개/봉, 5봉/BOX**
 W165 × L80 × H60 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 35℃ / 습도 85%에서 약 60-90분
 ▶ 굽기: 180℃ 오븐에서 약 20-30분

520008 밤데니쉬 **300g × 3개/봉, 6봉/BOX**
 W185 × L100 × H25 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 35℃ / 습도 80%에서 약 50분
 ▶ 굽기: 185-195℃ 오븐에서 약 15분

08 Partially Baked 완제품

520014 페스츨리빵 **200g × 8개/봉, 5봉/BOX**
 W190 × L35 × H30 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 30-35℃ / 습도 80-85%에서 약 50분
 ▶ 굽기: 180℃ 오븐에서 약 20분

520022 초코칩 트위스트 **80g × 18개/봉, 4봉/BOX**
 W175 × L32 × H25 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 35℃ / 습도 80%에서 약 60분
 ▶ 굽기: 170℃ 오븐에서 약 30분

930130 완)와플(소)신 **53g × 10개/봉, 10봉/BOX**
 W100 × L100 × H40 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 35℃ / 습도 80%에서 약 60분
 ▶ 굽기: 185-195℃ 오븐에서 약 4분

930127 완)브레드블(신) **140g × 2개/봉, 9봉/BOX**
 W65 × L65 × H40 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 35℃ / 습도 80%에서 약 50분
 ▶ 굽기: 180-190℃ 오븐에서 3-5분

530021 완)플레인 치아바타 **130g × 7개/봉, 6봉/BOX**
 W160 × L80 × H43 (mm)
 ▶ 제품 후 사용 / 발효: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 190-200℃ 오븐에서 약 5분

570022 빨강쿠키반죽 **60g × 6개/봉, 25봉/BOX**
 Ø43 × H30 (mm)
570023 초록쿠키반죽 **60g × 6개/봉, 25봉/BOX**
 Ø43 × H30 (mm)
570024 플레이쿠키 **60g × 7개/봉, 8봉/BOX**
 Ø43 × H30 (mm)
 ▶ 발양: 치즈, 초콜, 파랑, 초코 60g 각 1개, 플레인 60g 2개



550003 완)미니버터크로와상 **19g × 50개/봉, 2봉/BOX**
 W115 × L58 × H38 (mm)
550005 완)미니크로와상 **19g × 50개/봉, 2봉/BOX**
 W115 × L58 × H38 (mm)
550018 완)크로와상골드 **47g × 12개/봉, 3봉/BOX**
 W170 × L80 × H50 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 30-35℃ / 습도 80-85%에서 약 50분
 ▶ 굽기: 180℃ 오븐에서 약 20분

510167 완)크로와상변 **60g × 17개/봉, 24봉/BOX**
 W100 × L100 × H65 (mm)
 ▶ 제품: 발효실온도 35℃ / 습도 80%에서 약 60분
 ▶ 굽기: 180-190℃ 오븐에서 3-5분

930114 완)바게트 **330g × 2개/봉, 3봉/BOX**
 W280 × L380 (mm)
 ▶ 제품 후 사용 / 발효: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 190-200℃ 오븐에서 약 5분

510156 후렌치 바게트 **350g × 1개/봉, 5봉/BOX**
 W50 × L560 × H55 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 200-210℃ 오븐에서 약 6분

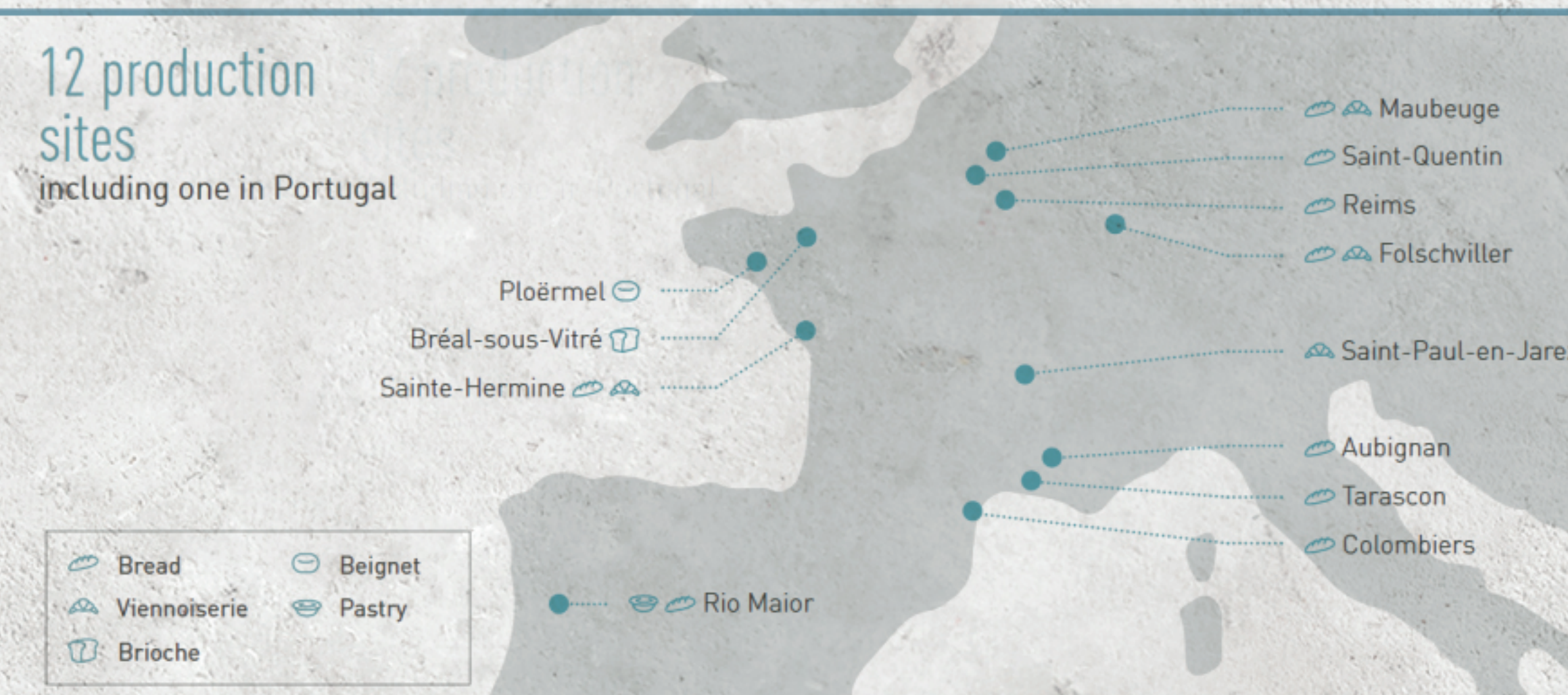
510174 체다치즈 사워도우브레드 **450g × 1개/봉, 8봉/BOX**
 W120 × L210 × H80 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 60분
 ▶ 굽기: 200-210℃ 오븐에서 약 7분

580097 후두 브레드블 **60g × 20개/봉, 2봉/BOX**
 W80 × L70 × H50 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 200-210℃ 오븐에서 약 5분

510157 멀티그레이 바게트 **350g × 1개/봉, 5봉/BOX**
 W50 × L560 × H55 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 200-210℃ 오븐에서 약 6분

510175 크랜베리 사워도우브레드 **450g × 1개/봉, 8봉/BOX**
 W120 × L210 × H80 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 60분
 ▶ 굽기: 200-210℃ 오븐에서 약 7분

580098 크랜베리 브레드블 **60g × 20개/봉, 2봉/BOX**
 W80 × L70 × H50 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 200-210℃ 오븐에서 약 5분



Ready To Bake [해동 후 발효 과정 없이 바로 구울 수 있는 냉동생지입니다.]

930175 뉴하우저) 미니 버터 크로와상 **30g × 90개/봉, 2봉/BOX**
 W80 × L40 × H30 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 180℃ 오븐에서 12-14분

930176 뉴하우저) 버터 크로와상 **70g × 28개/봉, 3봉/BOX**
 W130 × L50 × H35 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 180℃ 오븐에서 12-14분

930177 뉴하우저) 미니 초콜릿 버터 **25g × 50개/봉, 4봉/BOX**
 W60 × L40 × H20 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 180℃ 오븐에서 12-14분

930178 뉴하우저) 버터 초콜릿롤 **70g × 40개/봉, 2봉/BOX**
 W85 × L50 × H30 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 굽기: 180℃ 오븐에서 12-14분

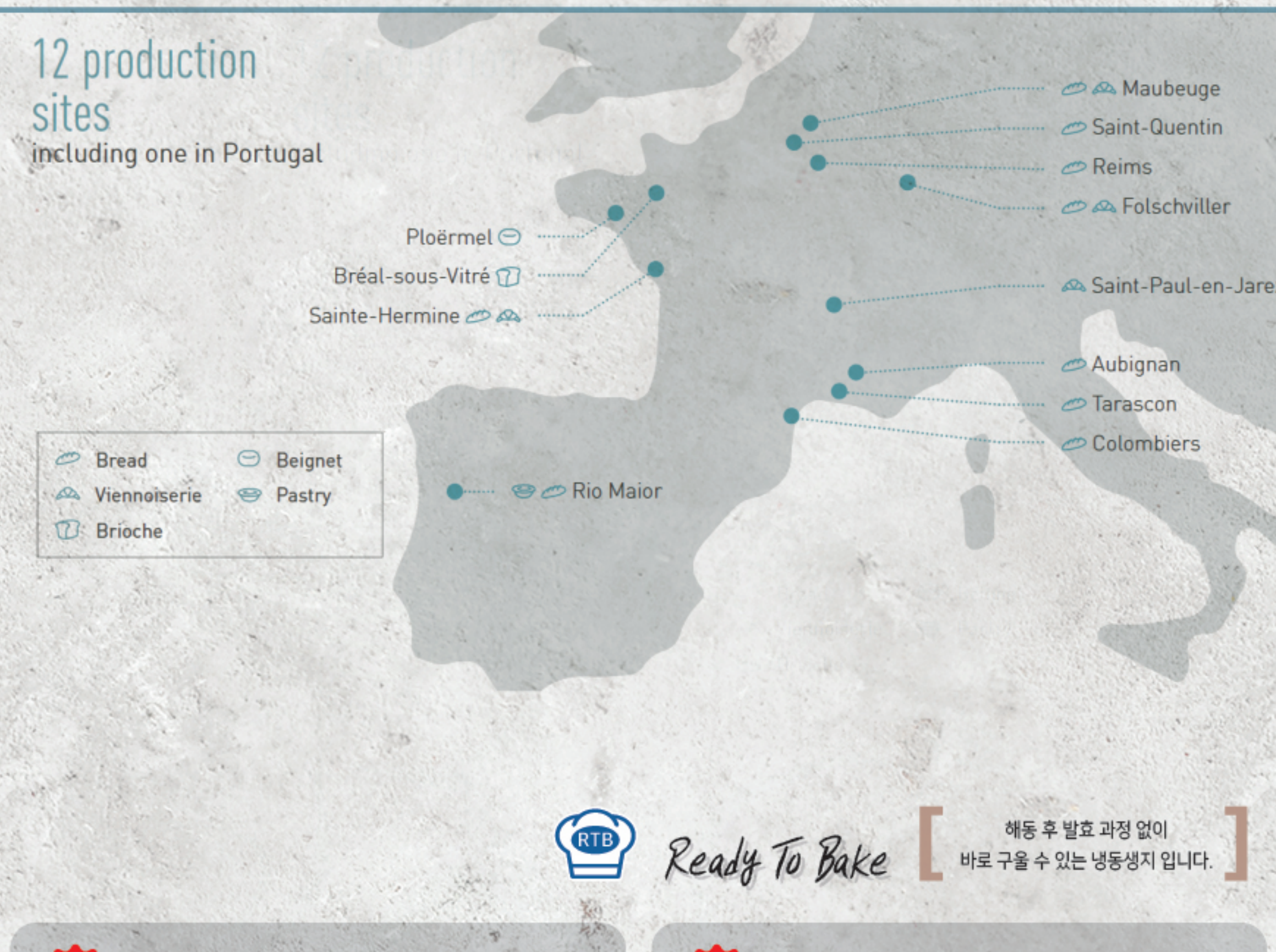
천연버터 사용 | 프랑스산 밀가루 100% 사용 | 계란물 전처리로 높은 완성도 가능 | 해동 후 발효 과정없이 바로 베이킹 가능

07 Cookie 쿠키생지

원하는 크기, 원하는 모양으로 다양하게 만들 수 있습니다.

570022 쿠키반죽 **60g × 6개/봉, 25봉/BOX**
 Ø43 × H30 (mm)
570023 치즈쿠키반죽 **60g × 6개/봉, 25봉/BOX**
 Ø43 × H30 (mm)
570024 초코쿠키반죽 **60g × 6개/봉, 25봉/BOX**
 Ø43 × H30 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 다양한 모양으로 절형

570011 미니치즈쿠키 **18g × 50개/봉, 8봉/BOX**
 Ø38 × H20 (mm)
570015 미니초코칩쿠키(다크) **20g × 50개/봉, 8봉/BOX**
 Ø38 × H20 (mm)
570016 미니피넛버터쿠키 **20g × 50개/봉, 8봉/BOX**
 Ø38 × H20 (mm)
570010 미니아몬드쿠키 **18g × 50개/봉, 8봉/BOX**
 Ø38 × H20 (mm)
 ▶ 제품: 상온에서 약 30분
 ▶ 다양한 모양으로 절형





Manchet
FROZEN DOUGH

맨치트는 복잡한 베이킹 과정을 단축시킨 서울식품 대표 냉동생지 브랜드로 오랜만 있으면 다양한 메뉴가 가능합니다. 생지, 파베이크, 완제 형태로 생산되어 냉동 상태로 유통됩니다.

Dessert 디저트(완제품) **New**

580179 마들렌 W75 × L55 × H33 (mm) 22g × 1개/봉, 100봉/BOX
580180 휘낭시에 W74 × L35 × H26 (mm) 25g × 1개/봉, 100봉/BOX

580176 완)화이트케이크시트 1호 Ø150 × H45 (mm) 200g × 1개/봉, 10봉/BOX
580177 완)화이트케이크시트 2호 Ø180 × H45 (mm) 290g × 1개/봉, 7봉/BOX
580178 완)화이트케이크시트 3호 Ø210 × H45 (mm) 390g × 1개/봉, 5봉/BOX

570063 완)맨치트 쿠키(치즈) Ø95 × H10 (mm) 50g × 1개/봉, 30봉/BOX
587006 완)맨치트 쿠키(아몬드) Ø95 × H10 (mm) 50g × 1개/봉, 30봉/BOX
580118 완)맨치트 플레인머핀 Ø80 × H70 (mm) 110g × 1개/봉, 10봉/BOX

천연버터 원유에서 유지방을 분리하여 만든 유제품 유지방 80% 이상 함유
가공버터 원유에서 유지방을 분리하여 일괄공정을 거쳐 만든 유제품 유지방 30~80% 함유
마가린 천연 버터를 일괄공정을 거쳐 만든 지방산 식품
Ready To Bake 해동 후 발효 과정 없이 바로 구울 수 있는 냉동생지
천연발효종 이스트를 첨가하지 않고 발효로 만든 미생물이 자연 배양되어 만든 제품

01 Croissant 크로와상

550139 클래식크로와상 W105 × L35 × H35 (mm) 70g × 30개/봉, 4봉/BOX
550120 유러피안 버터크로와상 W105 × L35 × H35 (mm) 70g × 30개/봉, 4봉/BOX
550013 버터크로와상 W105 × L35 × H35 (mm) 93g × 36개/봉, 2봉/BOX
550002 미니 버터크로와상 W75 × L23 × H25 (mm) 23g × 80개/봉, 4봉/BOX
550151 미니 버터크로와상 W75 × L23 × H25 (mm) 23g × 80개/봉, 4봉/BOX
550000 미니 크로와상 W75 × L23 × H25 (mm) 23g × 80개/봉, 4봉/BOX
550001 미니 크로와상(골드) W75 × L23 × H25 (mm) 23g × 80개/봉, 4봉/BOX
550002 미니 버터크로와상 W75 × L23 × H25 (mm) 23g × 80개/봉, 4봉/BOX
550151 냉)AOP소금빵 W80 × L40 × H40 (mm) 70g × 25개/봉, 4봉/BOX

02 Pie 파이

550101 갈릭파이 W130 × L40 × H6.5 (mm) 31.5g × 50개/봉, 4봉/BOX
550003 딸기잼파이 W165 × L50 × H15 (mm) 100g × 10개/봉, 8봉/BOX
550000 미니 딸기잼파이 W50 × L40 × H15 (mm) 26g × 80개/봉, 4봉/BOX
550010 미니 애플파이 W55 × L50 × H18 (mm) 37g × 50개/봉, 4봉/BOX
550009 미니 슈크림파이 W55 × L50 × H18 (mm) 37g × 50개/봉, 4봉/BOX
550076 미니 애플턴오버 W60 × L60 × H18 (mm) 40g × 50개/봉, 4봉/BOX
550031 턴오버 W90 × L70 × H15 (mm) 80g × 8개/봉, 12봉/BOX
550117 실구름파이 W55 × L130 × H15 (mm) 85g × 24개/봉, 4봉/BOX

03 Sheet 시트 [정형 상태에 따라 굵은 온도는 달라질 수 있습니다.]

520084 몽블랑데니쉬 W55 × L510 × H8 (mm) 285g × 10개/봉, 4봉/BOX
540121 버터데니쉬시트(5mm) W270 × L370 × H5 (mm) 500g × 10개/봉, 2봉/BOX
540011 데니쉬시트 W115 × L115 × H5 (mm) 80g × 12개/봉, 10봉/BOX
540000 사각페스츄리시트(소) W110 × L110 × H5 (mm) 62g × 15개/봉, 10봉/BOX
540001 사각페스츄리시트(중) W120 × L120 × H5 (mm) 80g × 12개/봉, 10봉/BOX
540002 사각페스츄리시트(대) W260 × L320 × H6.5 (mm) 600g × 20개/봉, 1봉/BOX
540003 봉크로와상시트(소) W130 × L80 × H3 (mm) 45g × 20개/봉, 10봉/BOX
540012 데니쉬도너츠타트 W15 × L340 × H9 (mm) 50g × 20개/봉, 8봉/BOX
540008 파이피자시트 9인치 Ø230 × H3 (mm) 133g × 10개/봉, 4봉/BOX
540009 파이피자시트 11인치 Ø280 × H3 (mm) 230g × 8개/봉, 3봉/BOX
540010 파이피자시트 13인치 Ø330 × H3 (mm) 290g × 24개/봉, 1봉/BOX
540292 퓨어버터사각시트(소) W110 × L110 × H5 (mm) 62g × 15개/봉, 10봉/BOX
540291 퓨어버터사각시트(대) W260 × L320 × H6 (mm) 600g × 20개/봉, 1봉/BOX
540294 퓨어버터사각파이(소) W105 × L105 × H6 (mm) 65g × 20개/봉, 6봉/BOX
540293 퓨어버터사각파이(대) W300 × L500 × H6 (mm) 1,000g × 20개/봉, 1봉/BOX

04 Multi mix 멀티믹스 [굵은 방법에 따라 와플, 머핀 등 다양하게 만들 수 있습니다.]

510006 단과자생지 Ø48 × H30 (mm) 50g × 30개/봉, 6봉/BOX
510107 바게트알생지 Ø105 × H20 (mm) 250g × 8개/봉, 4봉/BOX
510017 플레인반세트 (플레인반 1봉 + 커피향 토핑물 1봉) W550 × L350 (mm) 70g × 24개/봉, 4봉/BOX
510026 야채반 W380 × L245 (mm) 960g × 1개/봉, 8봉/BOX
510031 커피향 토핑물 W380 × L245 (mm) 960g × 1개/봉, 8봉/BOX
510002 야채빵 Ø60 × H30 (mm) 99.75g × 16개/봉, 4봉/BOX
510003 단팻빵 Ø60 × H30 (mm) 100g × 25개/봉, 4봉/BOX
510020 우유식빵알생지 Ø100~110 × H20 (mm) 200g × 10개/봉, 4봉/BOX
510018 플레인스콘 Ø70 × H25 (mm) 50g × 30개/봉, 4봉/BOX
510000 고로케 Ø70 × H25 (mm) 92g × 8개/봉, 12봉/BOX
510143 슈러스 물방울 W58 × L45 × H20 (mm) 27g × 40개/봉, 4봉/BOX
510167 new 치즈볼 Ø38 × H25 (mm) 25g × 30개/봉, 10봉/BOX

05 Bread 빵과자빵

540003 스퀘어파이(소) W140 × L140 × H5 (mm) 110g × 25개/봉, 4봉/BOX
540007 스퀘어파이(대) W250 × L250 × H5 (mm) 340g × 30개/봉, 1봉/BOX
510002 단과자생지 Ø48 × H30 (mm) 50g × 30개/봉, 6봉/BOX
510107 바게트알생지 Ø105 × H20 (mm) 250g × 8개/봉, 4봉/BOX
510017 플레인반세트 (플레인반 1봉 + 커피향 토핑물 1봉) W550 × L350 (mm) 70g × 24개/봉, 4봉/BOX
510026 야채반 W380 × L245 (mm) 960g × 1개/봉, 8봉/BOX
510031 커피향 토핑물 W380 × L245 (mm) 960g × 1개/봉, 8봉/BOX
510002 야채빵 Ø60 × H30 (mm) 99.75g × 16개/봉, 4봉/BOX
510003 단팻빵 Ø60 × H30 (mm) 100g × 25개/봉, 4봉/BOX
510020 우유식빵알생지 Ø100~110 × H20 (mm) 200g × 10개/봉, 4봉/BOX
510018 플레인스콘 Ø70 × H25 (mm) 50g × 30개/봉, 4봉/BOX
510000 고로케 Ø70 × H25 (mm) 92g × 8개/봉, 12봉/BOX
510143 슈러스 물방울 W58 × L45 × H20 (mm) 27g × 40개/봉, 4봉/BOX
510167 new 치즈볼 Ø38 × H25 (mm) 25g × 30개/봉, 10봉/BOX



www.sf-fd.com
서울식품 공식 온라인몰

서울식품공업(주)
 본사 | (27333) 충청북도 충주시 충원대로 862
 862, Chungwon-daero, Chungju-si, Chungcheongbuk-do, 27333, Republic of Korea
 서울사무소 | (06011) 서울 강남구 도산대로85길 39, 3층
 3F, 39, Dosan-daero 85-gil, Gangnam-gu, Seoul, 06011, Republic of Korea
 TEL_02.514.5205 | FAX_02.514.5290