

Q
QUEE
금리(주)



회사소개

QULEE INC.

규리(주)은 1996년 설립 이래 유럽의 하이엔드 초콜릿과 최고급 디저트류를 전문적으로 수입·유통하며 풍요로운 식문화를 이끌어가고 있습니다.

오랜기간 축적된 전문성을 바탕으로 유럽 프리미엄 식품을 최적의 상태로 공급하고, 신뢰를 바탕으로 한 최상의 서비스를 제공하기 위해 최선을 다합니다. 지속적으로 해외의 다양한 고메 식품을 발굴하여 대한민국의 건강하고 행복한 식문화를 더욱 발전시켜 나가겠습니다.
많은 성원과 관심 부탁드립니다.

규리(주)의 기업정신은 신뢰, 전문성, 행복을 바탕으로 합니다.

We offer genuine food.

규리(주)의 고급 식자재 유통은 **신뢰**관계의 바탕이 됩니다.

We create excellent experience.

제품과 업계에 대한 **전문성**을 기반으로 규리(주)는 우수한 고객경험을 제공합니다.

We make you happy.

고객의 만족과 직원의 **행복**이 곧 규리(주)의 비전입니다.



Homepage 홈페이지
www.qulee.co.kr



Instagram
[qulee_international](https://www.instagram.com/qulee_international)

* 온라인샵 (규리스토어) : <https://smartstore.naver.com/qulee>

* 본 브로셔 이외에 상품이 궁금하시면 본사 연락처로 문의 바랍니다.
(02-577-3245)





목차

Contents

LADERACH	레더라 스위스 초콜릿	4
HUG	후그 스위스 타트렛	9
	HUG 타트렛 필링을 위한 6가지 황금 비법	11
	필리그라노 라인	12
	클래식 라인	14
Vigavigor	비타비고 이탈리아 브레드스틱	16
COLAC	콜락 벨기에 디저트 토핑	18
LeBri Nut	르브리넛 이탈리아 견과류 페이스트	20

주요 해외 공급사

OVERSEAS SUPPLIER

LÄDERACH
SWITZERLAND

레더라 스위스 초콜릿

레더라는 스위스의 아름다운 대자연 속에서 오랜 장인정신으로 탄생한 프리미엄 수제 초콜릿 브랜드입니다. 레더라 가문의 3대째 발전시켜 온 노하우와 레시피, 건강한 원재료로 만들어 가장 스위트하고 신선한 "후레쉬초콜릿(Frischschoggi)"를 여러분께 선물합니다.



후그 스위스 타트렛

후그는 145년전 스위스 루체른의 작은 빵집에서 시작하여 독보적인 기술로 상온유통 타르트렐을 개발한 푸드서비스 회사입니다. 자연친화적 경영이념으로 탄소중립 실천을 위한 친환경 포장, 에너지절비는 물론, 스위스산 원재료와 인증받은 고급 코코넛 오일을 사용하는 등 식품문화의 지속가능성을 위해 노력하고 있습니다.



vitavigor
dal 1958

비타비고 이탈리아 브레드스틱

비타비고는 1950년대 이탈리아 밀라노에서 만들어져 지금도 이탈리아 전역에서 사랑받는 브레드스틱, 그리시니 브랜드입니다. 100% 엑스트라 버진 올리브유, 생이스트, 밀가루, 소금, 토마토, 오레가노만 넣고 오븐에 구워 풍부한 아로마와 단백하고 고소한 이탈리아의 맛을 여러분께 온전히 전해 드립니다.



COLAC
ON TOP OF YOUR CREATIONS

콜락 벨기에 디저트 토폭

콜락은 벨기에에 소재한 세계적인 아이스크림 페이스트·소스·토폭 기업으로 `State of Art Production`의 기업 가치를 실현하기 위해 신선한 최상급 원료와 친환경 포장재를 사용합니다.



LeBri Nut
made in Italy

르브리넛 이탈리아 견과류 페이스트

르브리넛은 세계 각지에서 엄선된 원재료만을 사용하여 다양한 견과류페이스트 및 크림을 만드는 회사입니다. 원재료 본연의 풍미에 충실하기 위해 착색제 및 방부제 첨가없이 꼭 필요한 원재료만을 사용합니다. 견과류의 나라 이탈리아에서 장인정신을 바탕으로 만들어진 견과류 페이스트로 여러분의 레시피에 품격을 더해 보세요.



LÄDERACH

SWITZERLAND

레더라는 스위스를 대표하는 프리미엄 수제 초콜릿 브랜드로, 레더라의 모든 초콜릿은 스위스에서 생산해 1주일에 한 번씩 항공편으로 들어오며 언제나 신선한 스위스의 맛을 고스란히 간직하기 위해 온도와 습도까지 철저히 관리됩니다.

레더라 프랄린 & 트러플 초콜릿

PRALINES & TRUFFLES

Laderach Collection 4P

레더라 컬렉션 4P



50pcs / 1BOX



50g / 1pcs



Laderach Collection 8P

레더라 컬렉션 8P



28pcs / 1BOX



95g / 1pcs



Laderach Collection 16P

레더라 컬렉션 16P



16pcs / 1BOX



174g / 1pcs



Laderach Collection 18P

레더라 컬렉션 18P



12pcs / 1BOX



215g / 1pcs



레더라 후레쉬 초콜릿

FrischSchoggi

FreshChocolate Gift Set 320g

후레쉬초콜릿 모음세트 320g



10pcs / 1BOX



320g / 1pcs



FreshChocolate Gift Set 410g Tin

후레쉬초콜릿 모음세트 410g 틴



6pcs / 1BOX



410g / 1pcs



레더라 타투피 초콜릿

TARTUFI CHOCOLATE

Tartufi Assorted 8p

타투피 어쏘티드 8P



20pcs / 1BOX



90g / 1pcs



레더라 기프트 세트

GIFT & SPECIAL

Chocolate Napolitains Etui

나폴리타인 에트위



12pcs / 1BOX



110g / 1pcs





The HUG family

Sincere, Entrepreneurial, Conscientious

진정성, 기업가 정신 그리고 성실함

140여 년 전으로 거슬러 올라가는 후그 (HUG AG)의 스토리는 1877년, 스위스 루선의 한 빵집에서 후그의 창립자 Joseph Hug-Meyer가 고급 HUG 즈비백(Zwieback)을 개발하면서 시작되었습니다. 그 이후로, 후그 패밀리(HUG family)는 혁신과 전통을 조화롭게 발전시켜 후그만의 노하우를 착실히 쌓아가고 있습니다.

후그는 5대째 가족기업의 전통을 이어오고 있으며, 현재는 Anna Hug 와 Marianne Wüthrich가 진정성 있고 성실한 기업정신에 따라 회사를 운영 하고 있습니다.





필리그라노 라인

스위스가 보장하는 프리미엄 퀄리티

Filigrano
COLLECTION



- 100% 스위스 버터를 사용한 고급 쿠키 페이스트리 쉘.(쇼트 크러스트 페이스트리)
- 모든 타트렛 내벽에는 코코아 버터 또는 코코넛 오일 글레이즈로 투명하게 코팅되어 있어, 필링을 채운 후에도 바삭함이 오래 유지됩니다. 글레이즈 오일은 트랜스지방이 아닌 오일을 사용 합니다.
- 직선형 엷지와 얇은 타르트 벽 - 세련되고 우아한 디자인.
- 도우와 필링이 최적의 비율을 제시합니다.
- 모든 타트렛은 상온 제품으로 채우는 필링에 따라 고온(굽기) 및 저온(냉동) 사용에 적합합니다.

클래식 라인

1970년대부터 시작된 후그의 스테디 셀러

CLASSIC LINE
since the 1970's

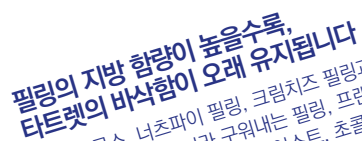


- RSPO 인증을 받은 식물성 지방을 사용한 고급 쿠키 페이스트리 쉘 (트랜스지방 무함유).
- 모든 타트렛 내벽에는 식물성 오일 글레이즈로 코팅되어있어, 필링을 채운 후에도 오랫동안 바삭함과 안정감을 유지합니다. 글레이즈는 투명하며 맛이 느껴지지 않아 필링의 맛에 영향을 주지 않습니다. 글레이즈오일 또한 트랜스 지방을 포함하지 않습니다.
- 필링 후에도 안정된 형태와 바삭함을 유지합니다.
- 모든 타트렛은 상온제품으로 채우는 필링에 따라 고온(굽기) 및 저온(냉동) 사용에 적합합니다.





6 GOLDEN
the HUG Tartelettes filling RULES



의 상태를 위한 취급방법:
드레를 급속 냉각

필링/장식의 낮은 수분 함량



수분이 많은 필링을 사용할 경우

수분이 많은 필링을 사용 할 경우

과일 펄프, 모카 크림, 과일 젤리와 같은 수분을 기반으로 한 필링을 사용 할 경우, 고체상태로 얼려서 사용하는 것이 바람직 합니다. 지방 함량이 높은 필링 재료를 먼저 타트렛 베이스에 퍼 바른 다음, 얼려지거나 딱딱하게 굳혀놓은 상태의 수분필링을 넣은 뒤 다시 지방 함량이 높은 필링으로 마무리 합니다.



30°C 이하의 필링 온도
타트렛을 채울 때는 필링의 온도가 최대 30도 정도의 미온이거나 차가운 온도를 유지해야 합니다. 필링의 열은 섬세한 코코아 버터 레이어를 녹여, 타트렛을 눅눅하게 만듭니다.



계란을 이용한 키슈와 필링

우유, 크림 또는 아재 펄레와 같은 액체 1리터에 계란 10개(500g)와 옥수수가루, 쌀가루 또는 밀가루와 같은 전분 50g를 사용하는 것을 권장합니다. 타트렛과 필링을 굽는 과정에서 필링을 잘 결합시키기 위해 항법입니다. 오븐은 160~180도(화씨 320~360)로 예열해야 하고, 각 타트렛 사이의 거리는 뜨거운 공기가 순환할 수 있을 정도로 넓게 놓아 줍니다.



**WE ♥ YOUR
creativity**
#weloveyourcreativity
#hugfoodservice



Filigrano COLLECTION

필리그라노는 '후그'의 [프리미엄 타트렛 제품 브랜드]입니다.

100% 스위스 고급 버터로만 만든 품질이 매우 정교한 프리미엄 라인이며
바삭함이 오래가는 얇은 벽이 특징입니다.

01 미니 디저트 타트렛 필리그라노 버터 스퀘어 3.3cm

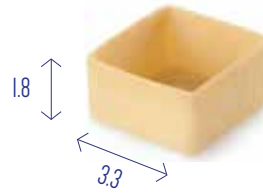
Mini Dessert-Tartelettes Filigrano Butter Square 3.3cm



5x45 = 225 piece



1.57kg

**02** 미니 디저트 타트렛 필리그라노 버터 라운드 3.8cm

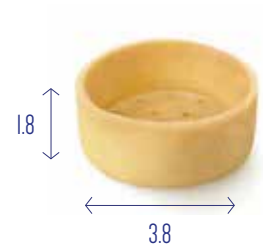
Mini Dessert- Tartelettes Filigrano Butter Round 3.8cm



5x40 = 200 piece



1.40kg

**03** 미니 초코 타트렛 필리그라노 버터 라운드 3.8cm

Mini Choco-Tartelettes Filigrano Butter Round 3.8cm



5x40 = 200 piece



1.38kg

**04** 미니 디저트 타트렛 필리그라노 커피 버터 라운드 3.8cm

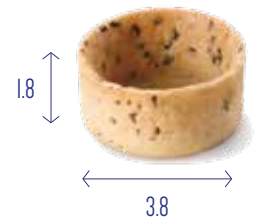
Mini Dessert-Tartelettes Filigrano Coffee Butter Round 3.8cm



5x40=200 piece



1.36 kg

**05** 디저트 타트렛 필리그라노 버터 라운드 5.3cm

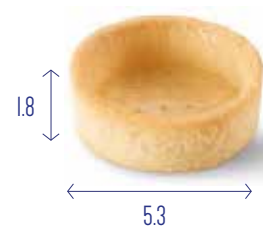
Dessert-Tartelettes Filigrano Butter Round 5.3cm



6x24 = 144 piece



1.49kg

**06** 디저트 타트렛 필리그라노 베이커리 버터 라운드 8.3cm

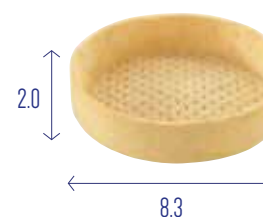
Dessert-Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 8.3cm



5x11=55 piece



1.70kg





CLASSIC LINE
since the 1970's

후그의 클래식 라인 제품들로,
오븐에 구워도, 굽지 않아도 사용이 가능하여 필요에 따라 다양한 필링을
간편하게 사용 할 수 있습니다.



클래식 라인

CLASSIC LINE

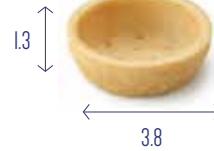
| 디저트 타트렛

01 미니 디저트 타트렛 3.8cm

Mini Dessert-Tartelettes 3.8cm

 5x54 = 270 piece

 1.18kg

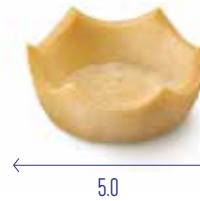


02 디저트 타트렛 로얄 5cm

Dessert-Tartelettes Royal 5cm

 8x23 = 184 piece

 1.72kg

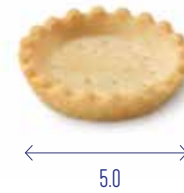


03 디저트 타트렛 피네스 5cm

Dessert-Tartelettes Finesse Round 5cm

 8x46 = 368 piece

 2.76kg



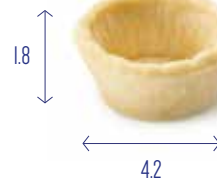
| 스낵 타트렛

01 미니 스낵 타트렛 4.2cm

Mini Snack-Tartelettes 4.2cm

 5x32 = 160 piece

 0.97kg

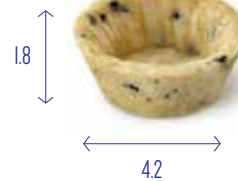


02 미니 스낵 타트렛 올리브 로즈마리 4.2cm

Mini Snack-Tartelettes Olive-Rosemary 4.2cm

 5x32 = 160 piece

 1.02kg



03 스낵 타트렛 클래식 5cm

Snack-Tartelettes Classic 5cm

 8x23 = 184 piece

 1.58kg



vitavigor
dal 1958

비타비고는 1950년대 이탈리아 밀라노에서 만들어져 지금도 이탈리아 전역에서 가장 사랑받는 브레드스틱, 그리시니 브랜드입니다. 100% 엑스트라 버진 올리브유, 생이스트, 밀가루, 소금, 토마토, 오레가노만 넣고 오븐에 구워 풍부한 아로마와 단백하고 고소한 이탈리아의 맛을 여러분께 온전히 전해 드립니다.



더박스 라인 - 브레드스틱

BREADSTICKS

Traditional

브레드스틱 트래디셔널 125g



12pks / 1Box



1.50kg / 1Box



Pizza

브레드스틱 피자 125g



12pks / 1Box



1.50kg / 1Box



Sesame

브레드스틱 세사미 125g



12pks / 1Box



1.50kg / 1Box



Garlic

브레드스틱 갈릭 125g



12pks / 1Box



1.50kg / 1Box



미니 소피에티 - 비타팝

VITAPOP

Alla Diavola

미니 소피에티 알라 디아볼라 120g



12pks / 1Box



1.44kg / 1Box



Integrali

미니 소피에티 인테그라리 120g



12pks / 1Box



1.44kg / 1Box



미니 크래커 - 비타핏

VITAFIT

Spelt & Flax Seeds

미니크래커 스펠트 & 아마씨드 150g



12pks / 1Box



1.8kg / 1Box



Wheat Bran & Sesame Seeds

미니크래커 통밀 & 참깨 150g



12pks / 1Box



1.8kg / 1Box





ON TOP OF YOUR CREATIONS

콜락은 `농장에서 식탁까지 완벽한 식품안전`을 자랑하는 [벨기에]에 소재한 세계적인 아이스크림 페이스트·소스·토피ング 기업으로 `State of Art Production`의 기업 가치를 실현하기 위해 신선한 최상급 원료와 친환경 포장재를 사용하고, 초콜릿·과일소스에 대한 전문지식을 바탕으로 식문화 트렌드를 이끌어 아티잔 식품의 대중화와 일반식품 고급화를 선도하고 있습니다.



디저트 토핑

DESSERT TOPPING

✓ 각 1kg / CARTON : 6 X 1KG



01

MANGO

● 망고



02

RASPBERRY

● 라즈베리



03

PASSION FRUIT

● 패션 후르츠



04

CARAMEL TOFFEE

● 카라멜 토피



05

BLUEBERRY

● 블루베리



06

CHOCOLATE

● 초콜릿



07

STRAWBERRY

● 딸기

망고튀레 20% 함유

라즈베리 14% 함유

패션후르츠 15.8% 함유

가당연유 30% 함유

블루베리 16.5% 함유

코코아 파우더 8% 함유

딸기 튀레 17% 함유

활용 레시피

RECIPE

코코넛밀크로 만든
라이스푸딩과 망고 토핑진한 치즈케이크에 어울리는
블루베리 토핑폭신한 정통 초콜릿케이크
(Longeur)와 상큼한 라즈베리 토핑마스카포네 크림을 얹은
트라이플 디저트와 패션후르츠 토핑



르브리넛은 세계 각지에서 엄선된 원재료만을 사용하여 다양한 견과류 페이스트 및 크림을 만드는 제조사입니다. 원재료 본연의 풍미에 충실하기 위해 착색제 및 방부제 첨가없이 꼭 필요한 원재료만을 사용합니다. 견과류의 나라 이탈리아에서 장인정신을 바탕으로 만들어진 견과류 페이스트로 여러분의 레시피에 품격을 더해 보세요.



100% PURE PASTE

100% 퓨어 페이스트

✓ 각 1kg / CARTON : 2 X 1KG

**HAZELNUT 헤이즐넛 1kg**

- 원재료는 단 하나, 슬로우 로스팅된 너츠로만 만들어진 페이스트입니다.
- 20micron 미만의 입자크기로, 고르고 곱게 갈아 만들어집니다.
- 풍부한 불포화지방을 함유하고 있어, 트랜스지방 걱정 없이 건강하게 섭취할 수 있습니다.
- 기타 첨가물이 함유되어 있지 않아 용도에 따라 레시피 배합에 넣어 사용이 가능합니다.
- 오븐요리에 사용 가능하여, 베이킹에 적합한 재료가 됩니다.
- 수분 없는 페이스트로, 곱게 갈린 너츠 고유의 품질기한인 12개월의 소비기한을 가집니다.

31% SMOOTH CREAM

31% 스무스 크림

✓ 각 3kg / CARTON : 2 X 3KG



PISTACHIO
피스타치오 3kg



HAZELNUT
헤이즐넛 3kg



ALMOND
아몬드 3kg

- 슬로우 로스팅된 너츠의 풍미와 유효작용을 위한 최소한의 천연재료만 첨가하여 만들어진 최상의 너츠크림입니다.
- 20micron 미만의 입자크기로, 고르고 곱게 갈아 만들어집니다.
- 스무스 크림 그대로 사용이 가능합니다.
- 용도에따라 레시피 배합으로 사용이 가능하며 오븐 사용에도 용이합니다.
- 수분 없는 페이스트로, 곱게 갈린 너츠 고유의 품질기한인 18개월의 소비기한을 가집니다.

MILK WHITE CREAM

밀크 화이트 크림

✓ 각 3kg / CARTON : 2 X 3KG

**밀크 화이트 크림 3kg**

- 원하는 맛을 첨가하여 자유롭게 사용이 가능합니다.



서울 영등포구 영신로 166 영등포반도아이비밸리 1110호

T. 02-577-3245 | www.qulee.co.kr

