



AVANT+

AVANT+ BAKERY 품 목 소 개



LESCURE CHARENTES POITOU AOP

귀족의 버터 · 버터의 귀족

1884년 프랑스 사롱 푸아두, 레스큐어 남작은 자신의 성 앞에 작은 버터 공장을 세우고 가문의 이름을 건 버터를 만들기 시작합니다. 이 버터는 출시되자마자 파리 국제 전시회에서 금메달을 수상하고, 1979년 프랑스 정부의 품질인증마크 AOP를 받습니다. 이 전통과 노하우는 지금까지 내려오고 있으며, 이제 바로 레스큐어 AOP 버터의 누구도 따를 수 없는 깊고 풍부한 맛과 매혹적이고 놀라운 질감의 비결입니다.





AOP 인증마크를 확인하세요.



AOP (원산지 보호 명칭)는 유럽연합에 의해 엄격하게 지정된, 원산지 명칭이 보호되는 제도로서 제품의 생산, 가공되는 곳의 지리적인 조건과 구체적인 생산방식을 규제함. 따라서 AOP버터는 제품의 품질과 신뢰성, 독창적인 전문성뿐 아니라 특정 지역, 자연적, 기후적인 요소와 전통적인 생산방식이 보장되는 버터임.

AOP 버터의 특징

- 프랑스 AOP버터는 이자나 생드 메르 지역과 사롱 푸아두 단 두 지역에서만 생산됨
- 특정 지역의 신선한 목초를 먹이며, 방목 사육한 젖소의 우유만을 사용
- 풍미가 깊고 영양소가 풍부한 프리미엄 버터



[유제품] 레스큐어

레스큐어 크림 Cream Lescure

말은 아이보리 컬러의 프랑스산 유크림 (유지방 35.1%)
특별히 관리된 유크림

종류 케이크 데카라이션 등
사이즈 1L x 12 / box
등록번호 2001113



레스큐어 포션 버터 Lescure Microportion Butter

프랑스 사롱-푸아두 지역에서 생산되어 엄격히 관리된 우유를 저온살균하여 만든 크림을 발효, 숙성시켜 만든 버터

사이즈 110g x 100 x 5 / box
등록번호 가염버터본체 2001114, 무염버터본체 2001115



레스큐어 AOP 버터 (블록, 시트, 롤) Lescure AOP Butter

프랑스 사롱-푸아두 지역에서 생산되어 엄격히 관리된 우유를 저온살균하여 만든 크림을 발효, 숙성시켜 만든 버터. 독창적인 풍미와 뛰어난 식감, 항상 일정한 품질 유지

사이즈 블록(5kg / box), 시트(1kg x 10 / box), 롤(500g x 20 / box)
등록번호 블록(2001106), 시트(2001107), 롤(2001109)



WHY LESCURE?

왜 레스큐어인가?





젖소 사료 성분을 일정하게 유지해 우유 성분을 균일하게 유지한다.

Prim'Holstein 품종	50% 로컬 옥수수 PDO	높은 녹는 점	균일한 지방 함량
---------------------	----------------------	------------	--------------

장시간 생물학적 숙성 과정을 통해 다량하고 풍부한 풍미를 형성한다.

최소 12시간	베이클릿 풍미	100% 내수열	성취 10%에 한정
------------	------------	-------------	---------------

다른 버터에 비해 더욱 견고하고 유연하다.

드라이하며 잘 퍼지는 질감	대나시/퍼프 메이스트라에 적합
----------------------	------------------------

제빵	패스츰리(Pastries)			
품목명	플레인 크루아상	뽕오쇼콜라	더블초코	썬드라이 토마토 소세지
사진				

제빵	패스츰리(Pastries)		
품목명	마스카포네 크루아상	아몬드 크루아상	코코넛카야 크루아상
사진			

제빵	스콘(Scone)			
품목명	우유크림	레몬크림	초코	플레인
사진				

제빵	스콘(Scone)			
품목명	얼그레이	누네티네	사과크림블	블루베리
사진				

제빵	바게트(Baguette)			
품목명	바게트T65	에멘탈치즈	소세지	양버터
사진				

제빵	호밀(Rye)			
품목명	무화과대추야자	크랜베리호두	올리브치즈	단호박
사진				

제빵	프레첼(Pretzel)	
품목명	버터 프레첼	트러플 프레첼
사진		

제빵	식빵(Bread)	
품목명	브리오슈 식빵	단팥빵
사진		

AVANT+ Bakery "Confectionery Menu"

제과	마들렌(Madeleine)			
품목명	플레인	유자	초코	말차
사진				

제빵	휘낭시에(Financier)		
품목명	플레인	솔티 카라멜	무화과 크림치즈
사진			

AVANT+ Bakery "Confectionery Menu"

제과	보틀 쿠키(Bottle Cookie)			
품목명	쇼콜라프로겐트	누와아망드	얼그레이	크랜베리
사진				

제빵	쿠키(Cookie)		빨미까레(Palmier Carre)
품목명	클래식초코쿠키	더블초코쿠키	다크 빨미까레
사진			

AVANT+ Bakery "Confectionery Menu"

제빵	파운드 케이크(Pound Cake)		
품목명	마블 파운드	레몬위켄드	앙바닐라
사진			

제빵	미니 케이크(Mini Cake)		
품목명	바닐라 생크림 치즈	블루베리 크림 치즈	녹차 버터 크림
사진			

AVANT+ Bakery "Confectionery Menu"

제빵	케이크(Cake)		
품목명	레드벨벳	초코모카	레몬크림
사진			

제빵	케이크(Cake)	
품목명	블랙로즈	바스크치즈
사진		

AVANT+ Bakery "Brunch Menu"

제빵	샌드위치(Sandwich)			
품목명	스크램블 크루아상	바질 크루아상	참치(예시)	아보카도 호밀(예시)
사진				

제빵	샌드위치	샐러드(Salad)		
품목명	잠봉보르	새우	버섯	알감자
사진				

“제과 제빵 브런치 종류”

제빵류 총 27종

- 패스츄리 7종
- 스콘 8종
- 바게트 4종
- 호밀 4종
- 프레첼 2종
- 식빵 1종
- 단팥빵 1종

제과류 총 25종

- 마들렌 4종
- 휘낭시에 2종
- 보틀쿠키 4종
- 쿠키 3종(빨미까레 포함)
- 파운드케이크 3종
- 미니케이크 3종
- 케이크 5종

브런치류 총 8종

- 샌드위치 5종
- 브런치 3종

현재 총 60종의 제과와 제빵 그리고 브런치가 준비되어 있습니다.

앞으로 더 업그레이드 될 AVANT+ BAKERY 와 함께 해주세요.

