



유럽 1위 아비코 오리지널 프렌치 프라이의  
탁월한 맛과 영양을 즐겨보세요.



Sharing our  
passion  
for potatoes

유럽 시장점유율 1위  
50년 전통의  
아비코 감자튀김



## 유럽 1위 아비코가 생산하는 오리지널 프렌치 프라이의 탁월한 맛과 영양을 즐겨보십시오.

1962년 설립된 아비코는 유럽 No.1, 세계 4대 감자 전문 가공회사로 감자 제품의 글로벌 선두주자입니다. 아비코 프렌치 프赖이는 감자 특유의 부드러움과 바삭함이 살아있는 100% 생감자로만 만든 유럽 정통 프렌치 프赖입니다.

### Creating value from potatoes

아비코는 1962년 설립된 이래 50년 이상 감자 가공분야에서 아비코만의 가치를 창조하고 냉동 및 건조 감자제품의 유럽 시장 리더로 성장했습니다. 또한 세계 4대 감자 전문 가공회사로서 모든 유통 채널(도매, 소매를 포함한 식품산업)에 적합한 감자제품을 제공합니다. 이러한 결과로 아비코는 국내 유명 호텔을 비롯하여 세계 최고의 식품업체들과 사업 파트너로 제휴중입니다.

### 푸드서비스에 대한 아비코의 감자영역

세계 4대 감자 회사 중 하나로서 감자 제품, 레시피, 메뉴에 대한 트렌드를 파악하고 이에 맞는 시장을 개발하기 위해 항상 노력합니다. 이러한 노력을 통해 슈퍼 크런치, 크림&치즈 그라탕, 해쉬 브라운, 양념 웨지 감자와 같은 고품질의 제품을 합리적인 가격에 제공하고 있습니다.

## Standards of Aviko

아비코는 최고의 감자로부터 모든 것을 시작합니다.  
감자는 가공되기 전 여러가지 엄격한 기준을 통과해야 합니다.

우수한  
감자의  
기준



좋은 결 모양, 길이를 가지고 있어야 합니다.

적절한 건조 물질 분포를 가지고 있어야 합니다.

가공 후 갈색으로 변질되는 당 성분이 없어야 합니다.

회색 변색에 민감하지 않아야 합니다.

질병이나 결함이 없어야 합니다.

## Varieties of potato

아비코는 Innovator, Agria, Bintje, Fontane, Hansa와 같은 다양한 품종을 가공하여 상품을 생산합니다.

Innovator

- Innovator 품종은 프렌치 프라이를 만드는 감자로 세계적으로 인정받고, 전세계 쿠스터디 서비스 식당에서 사랑 받는 품종입니다.
- 길고 타원형인 이 품종은 프렌치 프라이용으로 커팅하는데 이상적이며 미국, 아시아, 유럽 등에서 안정적인 맛과 모양 그리고 품질로 인정 받습니다.
- Innovator 품종은 이름에서도 알 수 있듯이 기존의 품종을 개선한 새로운 품종입니다. 이 품종은 감염에 강하기 때문에 맛과 안정성이 뛰어납니다.

Agria

- Agria 품종은 가공감자 생산을 위해 길고 타원형의 모양으로 개발되었습니다.
- 감자 속은 노란색이지만, 튀기면 서부 유럽이 선호하는 아름다운 골드컬러가 나옵니다.
- 또한 프라이를 만드는데 적합해 푸드서비스, 리테일, 단체급식에 사용됩니다.





**아비코는  
50년 이상의 경험과 전문지식을  
바탕으로 신뢰할 수 있는  
제품을 공급합니다.**

“매일 즐길 수 있는 감자 메뉴”

감자 전문 공급 업체로서 아비코는 수많은 레시피에 활용할 수 있는 다양한 감자튀김 상품군을 보유하고 있습니다.

감자에 대한 열정으로 고객을 위한 최상의 레시피를 개발하기 위해 항상 최선을 다합니다.

스킨온프라이, 스테이크하우스, 슈퍼 크런치와 같은 프리미엄 프렌치 프라이를 활용한 우리의 레시피를 즐겨보세요.

호텔, 프랜차이즈 레스토랑, 수제 버거, 호프, 스몰비어와 같은 업종을 위해 특별히 개발한 레시피도 있습니다.

**“Did you know all our  
products are GMO free?”**





와 함께하세요!

- 1 유럽 1위 프렌치 프라이 브랜드이며, 세계 4대 감자 전문 가공회사입니다.
- 2 체계적인 글로벌 물류 네트워크를 통해 전 세계적으로 최고 품질의 감자 제품을 제공합니다.
- 3 50년 이상의 감자 비즈니스를 통해 축적된 전문지식과 경험을 바탕으로 여러분의 식탁에 새로운 영감과 혁신을 가져다 드립니다.
- 4 아비코는 세계 유명 케이터링, 패스트 푸드, 그리고 도·소매 등 다양한 유통망에 제품을 공급하고 있습니다.
- 5 감자 관련 모든 제품은 아비코에서 구매할 수 있습니다.

“ 아비코는 여러분의 성공 파트너로 함께할 준비가 되어 있습니다.  
감자 제품 및 프렌치 프라이와 관련해서 궁금한 점이 있으면 바로 ”  
연락 주세요.”

# Aviko Products

## 크링클컷 CRINKLE CUT FRIES

크리스피한 맛이 풍부하면서도 가성비가 우수한 제품으로 스낵바 및 에피타이저, 사이드 메뉴로 좋습니다.



제품명 크링클컷(AVIKO CRINKLE CUT FRIES)  
포장규격 12 KG / 2 KG x 6봉  
유통기한 24개월  
보관방법 -18 °C이하 보관  
조리방법 175°C / 3~4분  
성분 감자 96.41%, 식물성유지(팜유), 포도당, 산성피로인산나트륨  
길이 이 >50mm, Min 55% / <25mm, Max 2.5%

## 슈스트링 SHOESTRING

가장 대표적인 후렌치 후라이 제품으로 100% Non-GMO감자에 퀄리티가 뛰어난 아비코의 프리미엄 제품입니다.



제품명 슈스트링 (SHOESTRING)  
포장규격 12 KG / 2 KG x 6봉  
유통기한 24개월  
보관방법 -18 °C이하 보관  
조리방법 175°C / 3~4분  
성분 감자 95.41%, 식물성유지(팜유), 포도당, 산성피로인산나트륨  
길이 이 >50mm, Min 65% / <25mm, Max 2.5%

## 재킷웨지 JACKET WEDGES

깊고 풍부한 감자 본연의 맛을 지닌 웨지감자 제품으로 에피타이저 및 사이드 메뉴에 적합합니다.



제품명 재킷웨지 (AVIKO JACKET WEDGES)  
포장규격 12 KG / 2 KG x 6봉  
유통기한 24개월  
보관방법 -18 °C이하 보관  
조리방법 175°C / 3~4분  
성분 감자 96.91%, 해바라기유, 포도당, 산성피로인산나트륨  
길이 이 >75mm, Max 30% / <50mm, Max 30%

## 스킨온프라이 SKIN ON FRIES

최근 외식체널에서 선호하는 아이템으로 감자의 껍질을 벗기지 않아 보다 내츄럴한 느낌을 살려 맛과 풍미가 뛰어난 제품이며, 스몰비어, 수제햄버거 등에서 많이 사용되는 제품입니다.



제품명 스키온프라이 (AVIKO SKIN ON FRIES)  
포장규격 12 KG / 2 KG x 6봉  
유통기한 24개월  
보관방법 -18 °C이하 보관  
조리방법 175°C / 3~4분  
성분 감자 96.91%, 식물성유지(팜유), 포도당, 산성피로인산나트륨  
길이 이 >50mm, Min 65% / <25mm, Max 2.5%

## 해쉬브라운 HASH BROWNS RECTANGLES

오리지널 해쉬브라운 제품으로 가볍게 구워 먹거나 빵 사이에 넣어 햄버거로 즐기는 등 다양한 활용이 가능한 인기 제품입니다.



제품명 해쉬브라운 렉탱글 (Hash Browns Rectangle)  
포장규격 12 KG / 2 KG x 6봉  
유통기한 24개월  
보관방법 -18 °C이하 보관  
조리방법 175°C / 3~4분  
성분 감자, 해바라기유, 정제소금, 포도당, 산성피로인산나트륨

## 해쉬 라운즈 HASH ROUNDS

감자의 개별 질감이 살아있는 비삭한 해쉬브라운을 작은 라운드 형태로 만든 제품으로 양파향이 가미되어 기존의 해쉬브라운에 차별화를 준 제품입니다.



제품명 해쉬 라운즈 (AVIKO HASH ROUNDOS)  
포장규격 12 KG / 2 KG x 6봉  
유통기한 24개월  
보관방법 -18 °C이하 보관  
조리방법 175°C / 3~4분  
성분 감자 90.1%, 해바라기씨오일, 정제소금, 양파분말, 흰후추, 포도당, 산성피로인산나트륨

## 슈퍼 크런치 7mm SUPERCRUNCH

엄격하게 선별한 감자로 만든 제품으로, 쌀기루가 함유되어 있어 속은 부드럽고 겉은 더욱 바삭한 아비코의 프리미엄 제품입니다.



제 품 명	슈퍼 크런치(SUPERCRUNCH)
포장규격	10 KG / 2 KG x 6봉
유통기한	24개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	175°C / 3~4분
성 분	감자 92%, 변성전분, 해바라기유, 쌀기루, 심황기루, 정제수, 정제소금 외

## 슈퍼 크런치 18mm SUPERCRUNCH

엄격하게 선별한 감자로 만든 제품으로, 쌀기루가 함유되어 있어 속은 부드럽고 겉은 더욱 바삭한 아비코의 프리미엄 제품입니다.



제 품 명	슈퍼 크런치(SUPERCRUNCH)
포장규격	10 KG / 2.5 KG x 4봉
유통기한	24개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	175°C / 3~4분
성 분	감자 92%, 변성전분, 해바라기유, 쌀기루, 심황기루, 정제수, 정제소금 외

## 갈릭 웨지 GARLIC WEDGES

반달 웨지 감자에 최근 트랜드에 맞추어 허브와 마늘을 가미한 제품으로 허브와 갈릭의 맛이 조화를 이룬 히트 예상 제품입니다.



제 품 명	갈릭 웨지(GARLIC WEDGES)
포장규격	12 KG / 2 KG x 6봉
유통기한	24개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	175°C / 3~4분
성 분	감자 89.4%, 해바라기유, 쌀기루, 마늘분말, 버질 양파분말, 파슬리, 포도당, 산성피로인산나트륨

## 크림앤치즈 그라땅 GRATINS CREAM&CHEESE

고품질 에멘탈치즈와 크림으로 만들어진 프랑스풍 정통 메뉴로 브런치, 호텔, 레스토랑 등에 사이드 및 메인메뉴로 구성 가능한 제품입니다.



제 품 명	크림앤치즈 그라땅 (AVIKO GRATINS CREAM&CHEESE)
포장규격	9 KG / 1.5 KG x 6봉
유통기한	18개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	오븐220°C / 20~25분
성 분	감자46.7%, 크림45%, 에멘탈치즈7%, 향신료 천연마늘향, 정제소금 외

## 매쉬 포테이토 MASHED POTATOES

삶은 감자를 으깨어 만들었으며, 호텔, 파인 다이닝 레스토랑에서 주로 스테이크 메뉴에 기나워로 사용되는 제품입니다.



제 품 명	매쉬포테이토(MASHED POTATOES)
포장규격	10 KG / 2.5 KG x 4봉
유통기한	24개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	스팀기 120 °C / 12분 오븐 200 °C / 40분 (20분 조리 후 잘 저은 뒤 추가로 20분)
성 分	감자99.95%, 산성피로인산나트륨

## 슈퍼 크런치 9.5mm SUPERCRUNCH

엄격하게 선별한 감자로 만든 제품으로, 쌀기루가 함유되어 있어 속은 부드럽고 겉은 더욱 바삭한 아비코의 프리미엄 제품입니다.



제 품 명	슈퍼 크런치(SUPERCRUNCH)
포장규격	12 KG / 2 KG x 6봉
유통기한	24개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	175°C / 3~4분
성 분	감자 92%, 변성전분, 해바라기유, 쌀기루, 심황기루, 정제수, 정제소금 외



## 어니언링 BREADED ONIONRINGS

양파를 링 모양으로 가공하여 곁에 빵가루를 입혀 바삭하게 만든 메뉴로 패밀리 레스토랑, 수제 맥주 집에서 인기 있는 품목입니다.



제 품 명	어니언링(BREADED ONIONRINGS)
포장규격	6 KG / 1 KG x 6봉
유통기한	18개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	175°C / 1.5~2분
성 분	양파57%, 빵가루, 밀가루, 팜유, 배터피우더, 정제수, 소액설휘 외



## 스파이시 웨지 SPICY WEDGES

반달 웨지 감자에 한국인이 좋아하는 매운맛을 가미한 제품으로 최근 와식 채널의 차별화 아이템으로 성장하고 있는 제품입니다.



제 품 명	스파이시 웨지(SPICY WEDGES)
포장규격	10 KG / 2.5 KG x 4봉
유통기한	18개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	175°C / 3~4분
성 分	감자92.7%, 해바라기유, 쌀기루, 향신료, 천연파프리카향, 맥아, 산성피로인산나트륨



## 츄러스 CHURROS

라틴 스타일의 츄러스 제품은 기존 성품이 식상한 소비자들에게 새로운 풍미와 스타일을 제공하는 제품으로 다양한 메뉴에 구성 가능합니다.



제 품 명	츄러스(AVIKO CHURROS)
포장규격	4 KG / 1 KG x 4봉
유통기한	18개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	175°C / 3~4분
성 分	정제수, 밀가루(밀), 정제소금 덱스트로오스



## 프리미엄 슈퍼 매쉬 포테이토 PREMIUM SUPER MASH POTATOES

삶은 감자를 으깨어 만들었으며, 호텔, 파인 다이닝 레스토랑에서 주로 스테이크 메뉴에 기나워로 사용되는 제품입니다.



제 품 명	프리미엄 슈퍼 매쉬 포테이토(PREMIUM SUPER MASH POTATOES)
포장규격	10 KG / 2.5 KG x 4봉
유통기한	24개월
보관방법	-18 °C이하 보관
조리방법	스팀기 120 °C / 12분 오븐 200 °C / 40분 (20분 조리 후 잘 저은 뒤 추가로 20분)
성 分	감자85.85%, 밀크파우더, 무염버터, 백후추 외





100% 생감자로만 만든 유럽 정통 프렌치 프라이!

---

**주식회사 마켓빌더즈코리아**

서울특별시 송파구 송파대로 201,  
A동 1104호(문정, 송파테라타워2)

Tel. 070-7604-5105 FAX. 02-749-5105

---