

치즈 전문 기업 델리치푸드

COMPANY

델리치푸드(주)는 치즈 제조·가공 및 유통을 하는 국내 최고의 치즈 전문 기업입니다.

고품격 자연치즈를 미국, 유럽에서 직접 수입하여 제조·가공하고 있습니다.

또한 크림치즈, 스트링치즈 등 수입완제품도 유통·판매하고 있습니다.

기업의 이익보다 고객과 고객사의 입장에서 먼저 생각하고, 소통하는 회사가 되겠습니다.

델리치푸드 대표이사

DEL RICH
델리치





HISTORY

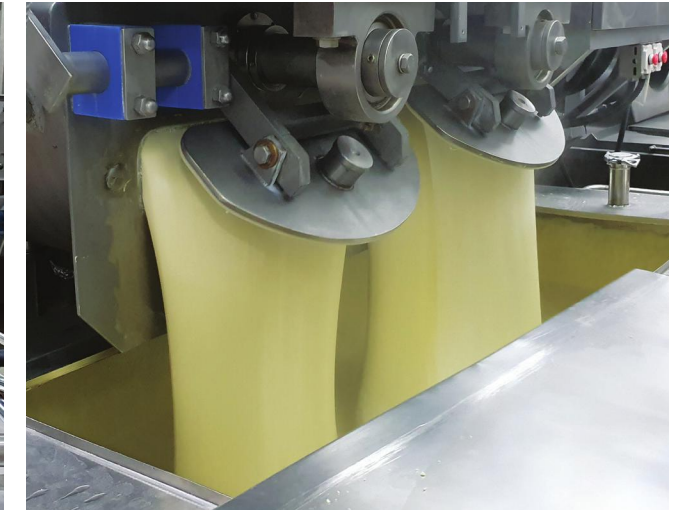
- 1998**
 - 12월 19일 회사설립 윤승하 대표이사
- 1999**
 - 화성사업장 확장 이전
- 2004**
 - 슈레드 자동포장라인 구축
- 2005**
 - 후레쉬 생산시작
- 2008**
 - 가공치즈 자동포장라인 구축
- 2009**
 - 김영신 대표이사 취임
- 2010**
 - 필리핀 수출시작
 - 기업부설연구소 설립
 - ISO 9001/14001 인증 획득
- 2011**
 - 벤처기업 인증 획득
- 2012**
 - 자동생산라인 대상 특허 취득
- 2015**
 - 축산 HACCP 인증 획득
 - 신규 생산동(700평) 착공
- 2016**
 - 식품 HACCP 인증 획득
 - ISO 22000 인증 획득
 - 신사옥 공장 증축
- 2017**
 - FSSC 22000 인증 획득
- 2018**
 - THAIFEX 박람회 참여
- 2019**
 - WOFEX 박람회 참여
- 2020**
 - 지정제품 할랄 인증 획득

생산현황

Production status



슈레드 치즈 생산량 월 **1,000**톤



가공 치즈 생산량 월 **300**톤

생산공정

Production process



품질관리 시스템

델리치푸드 인증/협력사 현황

품질관리 Quality control

생물학적 · 물리적 · 화학적
위해요소 관리
Biological · Physical · Chemical
risk management



인증현황 Certification status



HACCP 축산

HACCP 식품

특허증

ISO 22000

FSSC 22000

협력사 Cooperative company



대규모 연구시설을 이용한
철저한 품질관리
Thorough quality control



일일쿠킹 테스트를 통한
제품품질 확인
Daily cooking test

델리치가 만들면 다릅니다.

델리치푸드는 변함없는 제품을 위해
항상 최선을 다하겠습니다.



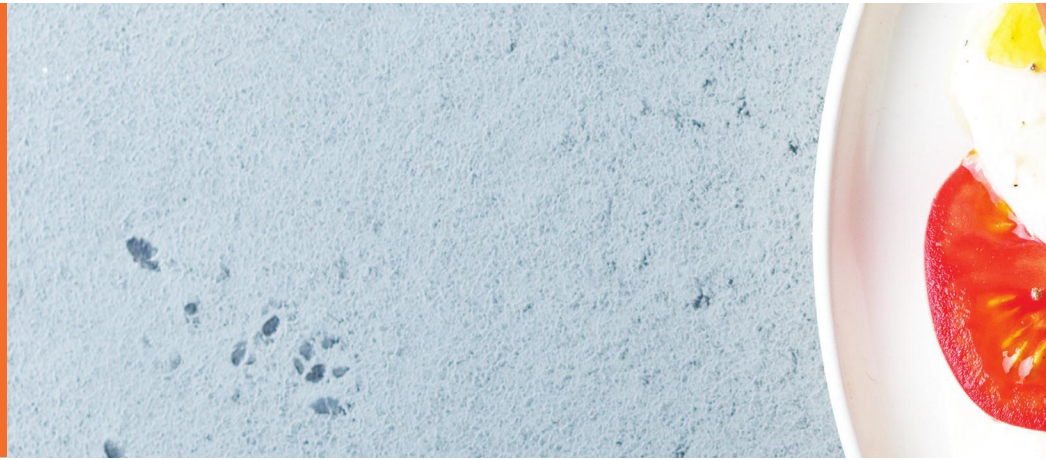
PRODUCT LIST

델리치푸드에서 철저한 관리로
제조/생산한 고품질 치즈입니다.



자연치즈

Natural Cheese



네츄럴 X100

미국과 유럽, 뉴질랜드 등에서 수입한 자연치즈 100%를 원료로 하며, 스트레칭이 뛰어나고 쫄깃한 식감과 고소한 향을 가진 고품격 치즈입니다.

- 유사 제품 M08, M09, 100 등
- 제품 용도 피자치즈 및 각종 요리 토핑
- 포장 단위 2.5kg / 1.0kg
- 유통기한 냉장 3개월 / 냉동 6개월
- 보관 방법 냉장보관(0~10도) / 냉동보관(-18도이하)



네츄럴 R00

자연산 100% 칼라체다 치즈이며, 특유의 맛과 풍미가 뛰어난 고품격 치즈입니다.

- 제품 용도 피자치즈 및 각종 요리 토핑
- 포장 단위 2.5kg / 1.0kg
- 유통기한 냉장 3개월 / 냉동 6개월
- 보관 방법 냉장보관(0~10도) / 냉동보관(-18도이하)



네츄럴 G00

자연산 100% 고다치즈이며, 독특하고 강한 맛을 내며 부드러운 맛과 질감이 뛰어난 고품격 치즈입니다.

- 제품 용도 피자치즈 및 각종 요리 토핑
- 포장 단위 2.5kg / 1.0kg
- 유통기한 냉장 3개월
- 보관 방법 냉장보관(0~10도)



네츄럴 혼합

자연치즈에 고다 또는 체다를 혼합한 치즈이며, 용도에 따라 자연치즈의 스트레칭과 고소하고 쫄깃한 식감을 유지하며 체다, 고다의 깊은 풍미를 배합한 치즈입니다.

- 제품 종류 네츄럴(G10, G05, C03, C02) 등
- 제품 용도 피자치즈 및 각종 요리 토핑
- 포장 단위 2.5kg / 1.0kg
- 유통기한 냉장 3개월 / 냉동 6개월
- 보관 방법 냉장보관(0~10도) / 냉동보관(-18도이하)



엔젤헤어 X100

자연산 100% 모짜렐라 치즈를 가늘게 슈레드한 치즈이며, 입자가 얇고 가늘며, 열에 빨리 녹고 부드러운 장점이 있어 샐러드, 토핑용으로 많이 사용되는 치즈입니다.

- 제품 용도 피자치즈 및 샐러드용
- 포장 단위 2.5kg / 1.0kg
- 유통기한 냉동 6개월
- 보관 방법 냉동보관(-18도이하)



엔젤헤어 R00

자연산 100% 칼라체다를 가늘게 슈레드한 치즈이며, 열에 빨리 녹고, 부드러우며 풍미가 뛰어난 고품격 치즈입니다.

- 제품 용도 피자치즈 및 샐러드용
- 포장 단위 2.5kg / 1.0kg
- 유통기한 냉동 6개월
- 보관 방법 냉동보관(-18도이하)



Mixed Cheese



모짜렐라 소/대블록 Mozzarella Cheese

혼합치즈 Mixed cheese



알파플러스

자연산 모짜렐라 치즈와 가공치즈를 혼합한 상품이며, 자연산에 비해 가격이 저렴하여 여러 요리 토핑에 사용되고 있습니다. 다양한 배합비를 통해 여러 가지 믹스 상품을 만들 수 있습니다.

제품종류	알파플러스, 알파플러스골드, 알파플러스레드 등
제품용도	피자치즈 및 각종 요리 토핑
포장단위	2.5kg / 1.0kg
유통기한	냉장 3개월 / 냉동 6개월
보관방법	냉장보관(0~10도) / 냉동보관(-18도이하)

모짜렐라 소블록 Mozzarella small block



폴란드산 소블록

폴란드산 대표적인 소블록 형태의 모짜렐라 블록치즈이며, 맛과 풍미가 뛰어난 고품격 블록치즈입니다.

제품종류	세리 / ILAS 등
제품용도	돈가스, 햄버거, 샌드위치 등
포장단위	2.5kg X 4ea
블록사이즈	W300 X D100 X L100(mm)
유통기한	냉동 18개월
보관방법	냉동보관(-18도이하)

가공치즈 Processed cheese



델리치모짜아나 MOO

자연산 모짜렐라 대응 상품으로 개발된 가공치즈이며, 자연산 치즈에 비해 가격이 저렴하고, 자연치즈보다 더 부드러우며 질감이 뛰어납니다. 피자 및 각종 토핑 요리에 사용됩니다.

제품종류	모짜아나, 모짜아나 칼라
제품용도	피자치즈 및 각종 요리 토핑
포장단위	2.5kg / 1.0kg
유통기한	냉장 3개월 / 냉동 6개월
보관방법	냉장보관(0~10도) / 냉동보관(-18도이하)

모짜렐라 대블록 Mozzarella large block



미국산 블록

미국산 대표적인 대블록 형태의 모짜렐라 블록치즈이며, 특유의 맛과 풍미가 뛰어난 고품격 블록치즈입니다.

제품종류	사푸토 / 아그로퍼 / DFA 등
제품용도	피자치즈, 치즈돈가스, 햄버거
포장단위	8.8kg X 2ea / 9.5kg X 2ea / 8.8kg X 2ea
블록사이즈	W500 X D200 X L100(mm)
유통기한	냉동 18개월~24개월
보관방법	냉동보관(-18도이하)



델리치후레쉬 F00

자연산 모짜렐라 치즈 대응 상품으로 개발된 가공치즈이며, 자연산 모짜렐라가 30% 이내 함유되어, 자연산 모짜렐라와 유사한 제품입니다. 자연산 모짜렐라에 비해 부드러움과 치즈 굳는 속도를 개선하여 다양한 요리에 사용되고 있습니다.

제품용도	피자치즈 및 각종 요리 토핑
포장단위	2.5kg / 1.0kg
유통기한	냉장 3개월 / 냉동 6개월
보관방법	냉장보관(0~10도) / 냉동보관(-18도이하)



독일산 블록

독일산 대표적인 대블록 형태의 모짜렐라 블록 치즈이며, 특유의 맛과 향이 뛰어난 고품질 블록치즈입니다.

제품종류	작센 / DMK / 호호발트 등
제품용도	피자치즈, 치즈돈가스, 햄버거
포장단위	15kg X 1ea / 10kg X 1ea / 10kg X 1ea
블록사이즈	W510 X D310 X L100(mm) / W400 X D300 X L100(mm)
유통기한	냉동 18개월
보관방법	냉동보관(-18도이하)

모짜렐라 대블록

Mozzarella Cheese



프랑스산 블록

프랑스산 대표적인 대블록 형태의 모짜렐라 블록치즈이며, 맛과 향이 뛰어나 다양한 제품에 사용되는 고품격 블록치즈입니다.

제품용도 피자치즈, 치즈돈까스, 햄버거
포장단위 10kg X 1ea
블록사이즈 W400 X D300 X L100(mm)
유통기한 냉동 24개월
보관방법 냉동보관(-18도이하)



벨기에산 블록

벨기에산 대표적인 대블록 형태의 모짜렐라 블록치즈이며, 맛과 품질이 뛰어나 다양한 제품에 사용되는 고품격 블록치즈입니다.

제품용도 피자치즈, 치즈돈까스, 햄버거
포장단위 9.7kg X 2ea
블록사이즈 W400 X D300 X L100(mm)
유통기한 냉동 18개월
보관방법 냉동보관(-18도이하)



폴란드산 블록

폴란드산 대표적인 대블록 형태의 자연치즈 블록치즈이며, 맛과 스트레칭이 뛰어나 다양한 제품에 사용되는 고품격 블록치즈입니다.

제품용도 피자치즈, 치즈돈까스, 햄버거
포장단위 10kg X 1ea
블록사이즈 W400 X D300 X L100(mm)
유통기한 냉동 18개월
보관방법 냉동보관(-18도이하)



오스트리아산 블록

오스트리아산 대표적인 대블록 형태의 모짜렐라 블록치즈이며, 맛과 풍미, 스트레칭이 뛰어나 다양한 제품에 널리 사용되는 고품격 블록치즈입니다.

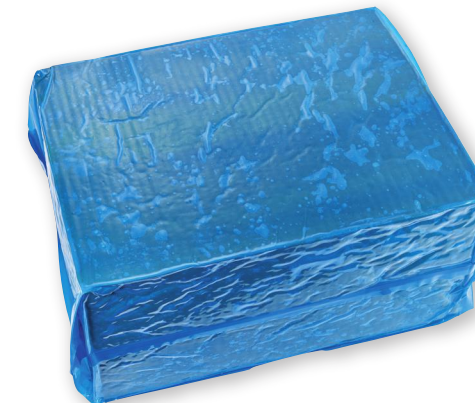
제품용도 피자치즈, 치즈돈까스, 햄버거
포장단위 15kg X 1ea
블록사이즈 W500 X D300 X L110(mm)
유통기한 냉동 24개월
보관방법 냉동보관(-18도이하)



덴마크산 블록

덴마크산 대표적인 대블록 형태의 모짜렐라 블록치즈이며, 풍미와 스트레칭이 뛰어나, 다양한 제품에 널리 사용되는 고품격 블록치즈입니다.

제품용도 피자치즈, 치즈돈까스, 햄버거
포장단위 9.3kg X 1ea
블록사이즈 W400 X D300 X L100(mm)
유통기한 냉동 24개월
보관방법 냉동보관(-18도이하)



미국산 체다 블록

미국산 대표적인 대블록 형태의 체다 블록치즈이며, 풍미와 향이 좋고 질감이 부드러운 고품격 체다 블록치즈입니다.

제품용도 피자치즈, 치즈돈까스, 햄버거
포장단위 19.7kg
블록사이즈 W400 X D300 X L200(mm)
유통기한 냉장 18개월
보관방법 냉장보관(0~10도)



뉴질랜드산 고다 블록

뉴질랜드산 대표적인 대블록 형태의 고다 블록치즈이며, 풍미와 향이 독특하고 질감이 부드러운 고품격 고다 블록치즈입니다.

제품용도 피자치즈, 치즈돈까스, 햄버거
포장단위 10kg X 2ea
블록사이즈 W400 X D300 X L100(mm)
유통기한 냉장 12개월
보관방법 냉장보관(0~10도)

Processed Cheese/ 크림치즈

가공치즈 대블록 Processed cheese



모짜이나 블록

자연산 블록 치즈 대용으로 만든 델리치푸드 가공 대블록 치즈이며, 모짜이나 블록과 모짜이나 칼라 블록 두 종류가 있습니다. 우유의 향과 맛을 가진 가공 치즈이며, 부드럽고 스트레칭이 뛰어난 블록치즈입니다.

제품종류	모짜이나 / 모짜이나 칼라 / 모짜이나 골드 등
제품용도	피자치즈, 치즈돈가스, 햄버거
포장단위	4kg X 4ea
블록사이즈	W310 X D130 X L90(mm)
유통기한	냉동 12개월
보관방법	냉동보관(-18도이하)

크림치즈 Cream cheese



미국산 한스크림치즈

미국산 대표적인 100% 수입산 크림치즈이며 고소하고, 부드러운 맛과 향이 좋아서 제과 제빵에 주원료로 사용되는 크림치즈입니다.

제품용도	제과 제빵, 카페, 샌드위치 재료용도 등
포장단위	1,36kg X 10ea
유통기한	냉장 12개월
보관방법	냉장보관(0~10도)

후레쉬 블록

자연산 모짜렐라가 30% 이내 함유된 가공 대블록 치즈이며, 자연산 블록 대용 제품으로 델리치푸드에서 만든 가공 치즈입니다. 맛과 향, 색상이 뛰어나며 다양한 토핑 음식에 많이 사용되는 치즈입니다.

제품용도	피자치즈, 치즈돈가스, 햄버거
포장단위	4kg X 4ea
블록사이즈	W310 X D130 X L90(mm)
유통기한	냉동 12개월
보관방법	냉동보관(-18도이하)

델리치 크림치즈

델리치푸드에서 자체 생산한 가공크림치즈이며, 자연산 크림치즈 함량이 40% 포함되어 있어, 수입크림치즈와 비교해도 맛과 향이 우수합니다. 식빵이나 베이글과 함께 먹어도 일품입니다. 크림치즈에 갈릭맛, 딸기맛, 파인애플맛, 블루베리맛 첨가가 가능합니다.

제품용도	피자치즈, 치즈돈가스, 햄버거 등
포장단위	4kg X 4ea
유통기한	냉장 6개월
보관방법	냉장보관(0~10도)



스팅 치즈

스팅 치즈 String cheese



미국산 프로즌 레프리노 스텝치즈 (11mm / 14mm)

미국산 100% 수입산 스텝치즈이며, 스텝치즈 중에서 최고의 품질과 맛을 자랑하는 치즈입니다. 숙성 과정을 거치지 않은 생치즈 타입으로, 우유 고유의 향과 맛이 살아있어 쫄깃하고 담백한 것이 특징입니다.

제품종류	레프리노 11mm / 14mm
제품용도	대리점, 피자제조 및 프랜차이즈 납품 등
포장단위	6.8kg
유통기한	냉동 18개월
보관방법	냉동보관(-18도이하)



찢어먹는 치즈

맛있는 모짜렐라 치즈로 만든 건강한 저염식 찢어먹는 치즈입니다. 모짜렐라 70% 함유된 상품이며, 결대로 찢어드시면 부드럽고 담백한 풍미를 느낄 수 있습니다. 열에 스트레칭이 잘되고, 닭가슴 처럼 잘 찢어지게 되어 있어 어린이 간식으로 좋습니다.

제품용도	식자재마트, 리테일, 온라인용(간식용)납품
포장단위	300g X 50ea
유통기한	냉장 6개월
보관방법	냉장보관(0~10도)

델리치 가공스팅치즈

풍부한 우유의 맛과 향을 가진 델리치푸드 가공 치즈이며, 모짜렐라 70% 함유된 스텝치즈입니다. 미국산 레프리노 대용 상품이며, 가격이 저렴하고 제품 퀄리티가 상당히 좋습니다. 원통형이며, 지름은 11mm에서 25mm까지 가능하며, 길이는 원하는 사이즈로 재단이 가능합니다. 주로 핫도그, 파배기, 피자 치즈크러스트용으로 많이 사용됩니다.

제품용도	핫도그, 파배기, 피자 치즈크러스트용 등
포장단위	10kg
유통기한	냉동 6개월
보관방법	냉동보관(-18도이하)

치즈볼 하이멜트 퐁듀



치즈볼 Cheese ball



델리치 찹쌀 치즈볼

품질 좋은 100% 자연산 치즈로 만든 쫄깃쫄깃한 찹쌀 치즈볼입니다. 겉은 바삭한 찹쌀로 되어있으며, 안은 모짜렐라 치즈로 꽉 차 있는 생지 형태의 찹 치즈볼입니다. 아이들 간식용으로도 많이 나가고, 프랜차이즈에 많이 납품되고 있습니다.

제 품 용 도	피자, 치킨, 떡볶이 프랜차이즈 납품
포 장 단 위	900g X 11ea
유 통 기 한	냉동 6개월
보 관 방 법	냉동보관(-18도이하)

하이멜트 Heimelt



델리치 하이멜트 치즈

일반 치즈와는 달리 열 가열 시에 녹는점이 높은 고융점 치즈입니다. 고열의 요리에 많이 사용되며, 높은 열을 가해도 치즈 고유의 형태를 유지할 수 있는 가공치즈입니다. 햄, 소시지, 핫바 등 식품 원료용으로 많이 쓰이며, 각종 고급 요리 토핑용으로도 많이 사용됩니다.

제 품 종 류	하이멜트 레드체다 / 하이멜트 옐로우체다
제 품 용 도	햄, 소시지, 핫바 원료용, 각종 토핑 등
포 장 단 위	5.0kg X 2ea
유 통 기 한	냉동 6개월
보 관 방 법	냉동보관(-18도이하)

퐁듀 Fondue



델리치 에멘탈 퐁듀치즈

에멘탈치즈와 고다(체다)치즈가 함유된 녹인 고품질 치즈입니다. 치즈 고유의 풍미를 살린 스프레더블 형태의 액상치즈입니다. 바게트 식빵 등 다양한 빵 종류를 찍어 먹거나, 매운 음식인 주꾸미, 오삼불고기, 등갈비에 찍어드셔도 맛이 있습니다. 그 이외에도 파스타 빠네, 스프에도 많이 사용하고 있습니다.

제 품 용 도	다양한 빵, 매운음식 및 파스타 빠네, 스프 등
포 장 단 위	1.0kg X 5ea
유 통 기 한	냉장 6개월
보 관 방 법	냉장보관(0~10도)