

초콜릿 제조소

Chocolate

BUSY MAKING CHOCOLATE

주식회사 정안초콜릿

[벤처기업인증] 제 20210609030303호

[여성기업인증] 제 011-2020-10749호

<http://cacaohola.com>

 cacaohola

 @cacaohola_kr

 @카카올라

[제1공장 초콜릿제조소] 경기 화성시 봉담읍 시냇말길 21-6

[제2공장 본부, 물류센터] 경기 화성시 봉담읍 분천길 19-13

T. 031-8067-7182 / F. 031-8056-6503 / E. junganchoco@naver.com

JungAn's Chocolate Factory
(주)정안초콜릿

달콤한 세상을 꿈꾸며
평생 함께하는 초콜릿을 만드는 곳,
초콜릿제작소입니다.



감성초코



[초콜릿 제작소]

- 카카올라
- 감성초코
- OEM / ODM

[초콜릿 연구소]

- 한국초콜릿협회 주관사
- (주)정안초콜릿 기업부설연구소

[초콜릿 교습소]

- 초코동이 초콜릿공방 & 체험카페

[History]

2013년 [초코동이] 초콜릿공방 & 카페

- 초콜릿체험, 교육 클래스
- 교육부 꿈길 진로체험프로그램 인증 교육기관
- 청소년수련인증 프로그램 운영
- 교육부장관 표창(2018년)
- 수원시 학교밖청소년인턴 직업체험 기관
- 빈투바 초콜릿
(말레이시아, 대만, 베트남 카카오농장)

2015년 [한국초콜릿협회] 비영리단체 설립(대표: 최무동)

2018년 제조업 [정안초콜릿] 설립

2020년 2월 [카카올라] 브랜드 런칭, 카카오특산물하기
[정안초콜릿] 제조 사업장 확장, 이전
여성기업인증, HACCP 인증

2021년 기업부설연구팀 인정, 벤처기업 인증,
[감성초코] 런칭
9월 제2공장 추가 확장

생초콜릿의 제조방법 및 이에의해 제조된 생초콜릿(오토밀크로 만든 생초콜릿)
특허등록 10-2315884



[귀리다크생초코]
카카오함량 65% / 다크초콜릿 베이스
달지 않고, 씹새로운 카카오향이 가득한 초콜릿
•동물성 지방이 없어 채식주의자도 즐길 수 있습니다.

BEST SELER



[귀리밀크생초코]
우유 풍미가 깊고 부드러운 남녀노소
호불호가 없이 누구나 즐길 수 있는
베스트셀러 초콜릿입니다.



[귀리녹차생초코]
국산 100% 녹차 사용하여 첫 맛이 싱그럽고
씹새름하여 매니아층의 적극지지를 받고있습니다.
•국내산 차엽 100%



[귀리인절미생초코]
요즘 대세 디저트는 바로 인절미.
고소, 달콤, 부드러, 쫄득 국민간식을
한입 초콜릿으로 즐기실 수 있습니다.



[딸기요거트생초코]
화이트초콜릿 베이스에 딸기 푸레와 국내산 건조딸기,
그리고 상큼함을 더 해줄 요거트를 넣어 만든
봄빛 가득한 생초콜릿입니다.



[루비베리요거트생초코]
제4세대 초콜릿이라는 카카오 과일 본연의 풍미가
일품인 루비초콜릿 베이스로 고풍적인 인디언핑크빛
초콜릿에 건조 블루베리로 눈과 입이 함께 즐겁게 하고,
상큼함을 더 해줄 요거트를 넣어 만든 핑크빛 사랑
가득한 생초콜릿입니다.

**지역특화
충북 제천**



[악마의생초코]
'악마의크림'이라는 별칭으로 유명한 일명 [누텔라]
초콜릿크림의 맛을 표현한 생초콜릿입니다.
헤이즐넛이 함유되어 고소한 견과류 풍미가 있고
우리나라 소비자들에게 매우 익숙한 "페로로세"처럼
익숙한 고급 초콜릿맛입니다.
•누텔라 함유는 없음

**지역특화
경기 가평**



[귀리황기생초코]
국내 원기회복의 대표 약초, 황기100%를 넣은
말키하고 구수하고 부드러운 상상 이상의
특별한 초콜릿입니다.
•충북 제천 황기 4.5% 함유



[가평자틴크생초코]
청정 가평의 고소한 통것이 밀크 생초콜릿안에
그대로 담겨 맛과 식감이 모두 환상적인
오직 가평에서만 만나볼 수 있는 생초콜릿입니다.

[5조각 소포장 & 기프트박스] 별도문의 (B2B전용, 단일품목 번들팩)



카카오, 안녕 이라는 의미의 CACAOHOLA는 고대 마야아즈텍 문명의
카카오와 곡물을 함께 갈아 즐기던 고귀한 문화를 현대적으로 재해석한
브랜드로, 초콜릿과 곡물우유인, 귀리우유를 블렌딩한 초콜릿 입니다.
생초콜릿으로, 해동없이 차갑게 즐기는 냉동 디저트 입니다.

오토밀크 OAT MILK "식물성 우유" 콩, 견과류, 곡물, 씨앗 등을 물과 섞어 즙을 만든 음료로 소젖으로 만든 우유는 아니지만
그 즙이 흰빛을 띠고 우유의 대체 식품 역할을 해 "식물성 우유"라고 불립니다. 특히 "귀리 우유"에 많은 식이섬유인 베타글루칸은
장에서 콜레스테롤 흡수를 억제 포만감이 커 체중감량을 위해 식단 조절을 하는 사람도 먹으면 도움이 됩니다.
[출처: 중앙일보](건강한 가족) 콩, 견과류, 곡물, 씨앗 진액 등씩 소화 잘 되고 콜레스테롤 적다

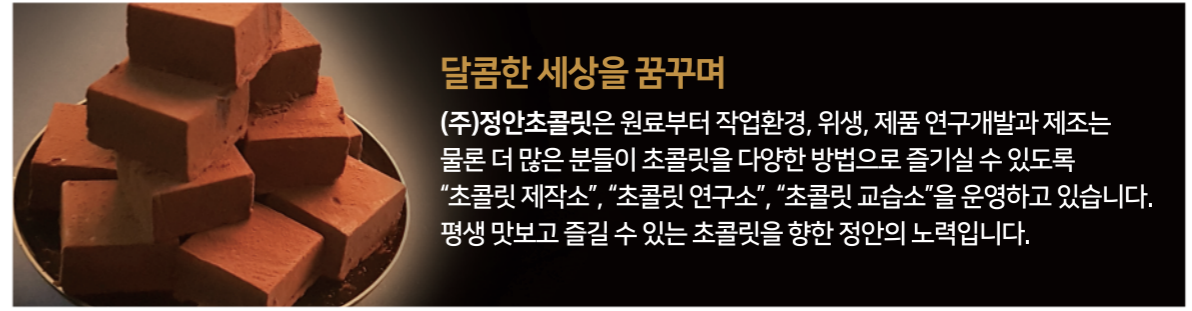
귀리다크생초코
초콜릿가공용 140g(535.892 kcal)
초콜릿 71.7%(프랑스산)

CACAOHOLA
Premium Chocolate

귀리밀크생초코
초콜릿가공용 140g(554.534 kcal)
밀크초콜릿 10.2%(프랑스산)



생초콜릿 위에 도포되는 파우더를 슈가파우더와 카카오파우더의 조합으로 직접 디자인하여 감성까지 담아낸 초콜릿입니다.
 마음을 담아 보내드리는 독보적인 아이디어와 노하우로 유사제품이나 경쟁제품 없는 정안초콜릿만의 감성초코입니다.
 상황에 따라 단체, 맞춤 요청이 가능합니다. (추가비용 별도 문의바랍니다.)



달콤한 세상을 꿈꾸며

(주)정안초콜릿은 원료부터 작업환경, 위생, 제품 연구개발과 제조는 물론 더 많은 분들이 초콜릿을 다양한 방법으로 즐기실 수 있도록 "초콜릿 제작소", "초콜릿 연구소", "초콜릿 교습소"을 운영하고 있습니다. 평생 맛보고 즐길 수 있는 초콜릿을 향한 정안의 노력입니다.

[초콜릿 제작소]

HACCP 인증받은 위생적인 작업환경과 원료, 노하우와 경험으로 이뤄진 높은 퀄리티의 수제 초콜릿을 기업 및 지자체와 협업을 통해 OEM, ODM방식으로 제작, 공급하고 있습니다.

- 초콜릿 제조
- OEM
- ODM



[초콜릿 연구소]

초콜릿의 원료부터 제조, 공급까지 모든 과정에 걸쳐 연구 개발을 통해 더욱 품질 좋은 초콜릿을 만들기위해 노력하고 있습니다.

- 카카오
- 초콜릿 관련 R&D
- 제품개발
- 국내농산물 및 가공품을 이용한 초콜릿 제품개발
- 기업부설연구개발인정(제 2021152891호)



[초콜릿 교습소]

초콜릿 제작 취미, 전문과정, 청소년 체험 교실 등을 통해 수제 초콜릿 관련 전문가 및 관련 산업 확장을 위해 여러 과정을 운영하고 있습니다.

- 빈투바초콜릿 클래스
- 초콜릿 전문가 과정
- 초콜릿 체험 클래스
- 쇼콜라티에 진로 특강
- 청소년 진로체험 멘토(별도문의)



Chocolate