



“효모로”
고객의 건강에 투자하다



효모추출물로 맛을 낸 효모로는
“요리를 건강하게, 맛있게, 간편하게”

1
2
3

천연 효모추출물이란?

1. 효모에서 발효 공정을 통해 맛성분 추출
2. 다양한 아미노산과 수용성 단백질이 풍부한 천연 조미소재 중 가장 깊은 감칠맛 함유

안심 효모추출물!

1. 효모추출물은 식약처에서 인정한 천연첨가물
2. 유전자변형 농산물, 동물성 원료, 화학첨가물 All 無
3. FDA, HALAL 등 각종 인증 취득

만능 요리선생 효모로!

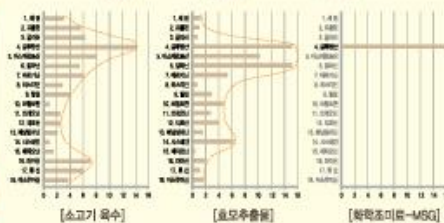
1. 화학첨가물 0%
2. 천연 효모추출물로 맛을 낸 요리메이스
3. 순수 자연원료

육류와 맛과 영양이 가장 비슷한 **효모(Yeast)**

맛과 영양: 아미노산, 핵타이드, 단백질, 지질, 핵산, 리보스, 비타민, 미네랄 등 함유

고기육수와 비슷한 아미노산 조성

효모 = 육수: 18가지 이상 맛성분 / MSG: 1가지 맛성분 (글루탐산나트륨)



천연 효모추출물 제조방법



효모로
Gift Set
고마우신 분들께
효모로 프리미엄 선물세트로
마음을 전하세요



***효모로 비건 4호세트**

- 요리육수 분말 48g 1개
- 조림소스 315g 1개
- 요리육수 315g 2개

*소비자가 : 25,000원



택배비는 별도이며, 대량 구입 시 가격 협상이 가능합니다

효모로 요리육수

깊은 맛과 감칠 맛이 좋은 효모로 요리육수 조리로 대신 모든 요리에 사용!

감칠맛 UP! | 국내산 원료! | 효모 추출물 | 비건 인증

- 
- 1 국물 요리의 기본 육수! 국, 탕, 찜, 찌개, 찬골 등에 사용
 - 2 맛이 2% 부족할 때! 요리의 맛을 감칠 맛으로 조화롭게!
 - 3 효모추출물! 건강하고 안전한 요리 베이스
 - 4 스고기 육수와 같은 아미노산 외 18가지 이상 맛 성분 함유
 - 5 비건인증! 채식주의자도 안심하고 섭취가능

🍲 요리 제안



▶ 내용량: 315g
▶ 원재료명 및 함량: 요리육수 베이스[발효효모농축분말, 효모추출물, 정제소금(국산), 엑스트린], 정제수, 복합아미노산[시]마늘농축액(양파농축액(국산), 국내산), 마늘농축액(국산), 국내산], 물엿, 정제소금(국산), 양배추농축액

효모로 요리육수

스틱 1개만 넣으면 모든 요리 OK! 모든 한식 요리에 사용 가능한 자연 조미료!

간편한 스틱포장 | 효모추출물 55% | 포도박사 분말 | 비건 인증

- 
- 1 효모추출물! 맛도 UP! 건강도 UP!
 - 2 한번에 톱~ 1포만 넣으면 2~4인기준 요리 끝!
 - 3 3분만에 나물무침 완성! 스틱 1개로 나물무침이 똑딱!
 - 4 감칠맛이 필요한 요리의 레벨 UP! 국, 탕, 찜, 찌개, 볶음, 무침 등
 - 5 비건인증! 채식주의자도 안심하고 섭취가능

🍲 요리 제안



▶ 내용량: 48g(4g X 12포)
▶ 원재료명 및 함량: 효모추출물 55%, 구운소금(국산 천일염 100%신안군), 양파분말(국산), 마늘분말(국산), 포도박사분말(국산)

효모로 조림소스

불고기, 조림, 볶음, 찜, 무침 등 간장이 들어가는 모든 한식 요리의 황금 레시피!

양조 간장 | 효모 추출물 | 아재 과즙 | 국내산 원료! | 비건 인증

- 
- 1 만능 요리간장! 간장이 들어가는 모든 요리
 - 2 양조간장 베이스! 양조간장 + 과즙 + 아재육수
 - 3 효모추출물! 건강하고 안전한 조림간장 소스
 - 4 원료의 황금 비율로 감칠맛 UP!
 - 5 비건인증! 채식주의자도 안심하고 섭취가능

🍲 요리 제안



▶ 내용량: 315g
▶ 원재료명 및 함량: 양조 베이스[양조간장-HI(양조간장원액(탈지대두:인도산), 울리고당, 배농축과즙액(배:국산), 복합아미노산(국산)], 설탕, 엑스트린, 효모추출물, 정제소금(국산), 국내산)

효모로 요리당

설탕보다 단맛이 좋은 순~식물성 효모로 요리당! 설탕 대신 모든 요리에 사용!

안정 감미료 NO! | 설탕 NO! | 과당 NO! | 효모 추출물 | 정제수 함량 NO!

- 
- 1 양배추에서 추출한 자연 그대로의 단맛
 - 2 무침, 볶음, 조림, 찜, 고기찜, 양념장 등 모든 요리에 설탕 대신 사용
 - 3 효모추출물! 건강하고 안전한 요리당
 - 4 순~식물성! 채식주의자도 안심하고 섭취가능

🍲 요리 제안



▶ 내용량: 490g
▶ 원재료명 및 함량: 울리고당, 양배추농축액(양배추:국산), 화이바솔-2, 효모추출물 4%, 정제수, 효소크리스티비어

효모로 김치담금 소스

고추가루, 마늘, 생강을 더하면 3분만에 완성! 모든 김치를 담글 수 있는 초간단 김치담금 소스

덜짠! 3분! | 함박물 | 발효 소금 | 사과과즙 아재육수 | 비건 인증

- 
- 1 3분만에 김치완성! 고추가루, 마늘, 생강만 더하면 걸절이가 똑딱!
 - 2 함박물, 사과농축과즙, 아재육수에 효모추출물의 황금비율!
 - 3 모든 김치를 간편하게! 포기김치, 열무김치, 깍두기, 파김치, 갈절이, 양념쌈, 짬뽕, 오이스케이 등 모든 김치 가능
 - 4 비건인증! 채식주의자도 안심하고 섭취가능

🍲 요리 제안




▶ 내용량: 315g
▶ 원재료명 및 함량: 김치담금 베이스[저칼리움, 기타과당, 다시마엑기스(TK(파칭다시마(다시마:국산), 정제소금(국산)), 사과농축과즙액(사과(국산), 고추엑기스, 복합아미노산(국산), 배농축과즙액(배:국산), 엑스트린, 정제소금(국산), 발효효모농축분말, 알파락발기(참쌀), 구아검

건강한 하루 비타글루 3플러스

글루타치온은 식품 등에 함유되어 있는 황산화 성분으로 건강을 유지하는데 필요한 물질

- 
- 1 효모추출물 | 글루타치온100mg
 - 2 건조효모SE | 셀레늄20µg
 - 3 화이바솔 | 식이섬유 875mg
 - 4 비타글루C 465mg 복합 비타민B 10mg
 - 5 상큼한 국내산 유자과즙

🍹 섭취 방법

- ▶ 1일 1~3회 정도 생수에 비타글루 3플러스 1포를 희석하여 섭취하십시오.
 - ▶ 주스, 요우르트, 차 등에 타서 드셔도 좋습니다.
- 
- ▶ 내용량: 70g(5g X 14포), 210g(70g X 3개키트)
▶ 원재료명 및 함량: 유자과즙분말(유자과즙(유자:국산), 엑스트린), 화이바솔-2, 효모추출물, 포도당, 비타민C, 건조효모엑시(2000(중국산), 감초추출물, 비타민B복합분말

대용량 효모로

효모로(분말타입) / 1kg

- ☑ 화학첨가물 0%
- ☑ 효모추출물 21%
- ☑ 순 식물성 원료

▶다*다 대체용
기초에 사용하시면 다*다와 동일하게 사용

효모로 액상 / 2.2kg

- ☑ 화학첨가물 0%
- ☑ 효모추출물 26%
- ☑ 순 식물성 원료

▶미*(화학조미료) 대체용
기초에 사용하시면 미*(화학조미료)와 동일하게 사용

효모로 조림소스 / 2.2kg

- ☑ 화학첨가물 0%
- ☑ 효모추출물 사용
- ☑ 양조간장 사용
- ☑ 순 식물성 원료

▶간장이 들어가는 한식요리에 제격
불고기, 조림, 볶음, 찜, 양념장 등

효모로 김치담금 / 2.2kg

- ☑ 화학첨가물 0%
- ☑ 효모추출물 3%
- ☑ 국내산 원료 (함박물, 액지, 과즙, 아재육수)

▶고추가루, 마늘, 생강만 넣어 버무리면
3분만에 걸절이가 완성
각종 김치도 간편하게 똑딱!

NAVER 효모로

제품문의: 042-826-6264 / 고객센터: 080-080-6264