



충청북도 음성군 삼성면 금일로 679-35
Tel_043_882_3752 / Fax_043_882_3753
www.tri-spice.com



향신료 소포장 제품
Your Spices Partner No.



www.tri-spice.com

Introduction



저희 티알아이(T.R.I)는 세계 각지의 우수한 공급처들과 계약을 통하여 고품질의 제품을 수입하여 생산, 포장, 물류까지의 시스템을 구축한 국내 최대의 향신료 전문회사입니다.

수 년간의 노하우를 바탕으로 다변화하는 식습관에 발 맞추고자 총 40여종 이상의 다양한 향신료, 허브원료로 국내 소비시장에 시즈닝, 스파이스 믹스 등의 다양한 제품라인을 개발함으로써 고객 맞춤형 제품 생산이 가능한 역량있는 회사입니다.

고객이 원하는 상품을 합리적인 가격과 최선의 서비스로 제공하고자 늘 노력하고 있으며 앞으로도 건강한 식생활에 기여 하고자 최선을 다하는 식품 회사로 거듭 날 것입니다.



식품안전관리시스템

엄격한 위생관리 시스템 (ISO22000)과 청결한 생산환경 구축으로 식품의 안전을 최우선으로 합니다.



고객의 행복한 미소를 위한
엄선된 식재료 관리와 공급.
고객 맞춤형, 제품 생산과 공급은
향신료 전문기업 T.R.I만의
자랑입니다.



■ T.R.I 주요 거래처

T.R.I corporation_03

원형유리병

TRI의 모든 제품은 가정에서 사용하는 소포장 제품에서부터,

전문 셰프나 대형 매장에서 사용하는 중대형 포장 및 벌크용 포장까지
합리적이고 다양한 고객맞춤형 상품으로 고객만족을 위한
다양한 상품이 준비되어 있습니다.
향신료 관련 일등기업
티.알.아이



12ea/
BOX

바질홀 (Basil Whole)

주원료:바질(100%) / 중량:14g

토마토를 이용한 요리에 잘 어울리며 스파게티, 파스타, 피자, 토마토소스, 샐러드 등에 이용. 해산물, 닭고기, 치즈, 빵 등 이태리 요리에 꼭 필요함



12ea/
BOX

파슬리 후레이크3mm(Parsley flakes Curly 3mm)

주원료:파슬리(100%) / 중량:8g

피자, 스파게티, 스프, 파스타, 해산물, 육류 등 서양요리에 널리 사용되며, 시각적인 효과가 큼



12ea/
BOX

파클링스파이스 (Pickling Spice)

주원료:겨자씨, 코리엔더홀 외 / 중량:40g

피클, 샐러드 등 제조 시 사용되며, 새콤달콤한 맛이 잘 어우러진 제품. 가정에서도 직접 피클을 만들 수 있음



12ea/
BOX

오레가노홀 (Oregano Whole)

주원료:오레가노(100%) / 중량:15g

핫소스, 칠리파우더, 칠리콘카르네와 같은 매운 요리에 사용. 소량으로 소스나 마요네즈에 색을 낼 수도 있음



12ea/
BOX

크러쉬드레드페퍼 (Crushed Red Pepper)

주원료:크러쉬드레드페퍼 (100%) / 중량:25g

크러쉬드 타입으로 강한 매운 향을 냄. 타바스코소스, 카레가루, 육류소스, 케첩, 소시지 등 널리 쓰임



12ea/
BOX

페페로치노홀 (Pepperoncino whole)

주원료:페페로치노 (100%) / 중량:15g

청양고추와 비교도 안될 만큼 강력한 매운맛을 느낄 수 있음. 파스타와 소스에 사용



12ea/
BOX

그라운드파프리카 (Ground Paprika)

주원료:파프리카 (100%) / 중량:38g

닭고기요리, 샐러드, 수프 등 붉은 요리에 많이 사용



12ea/
BOX

게피분말 (Ground Cassia)

주원료:게피 (100%) / 중량:30g

달콤하고 향기로운 시원한 맛이 특징으로 케이크, 푸딩, 초콜릿, 비스킷, 파이 등과 같은 제과제빵과 커피, 수정과, 코코아, 햄 등 주로 디저트 요리에 사용



12ea/
BOX

통흑후추 (Whole Black Pepper)

주원료:흑후추 (100%) / 중량:40g

분말보다 향과 매운맛이 강하다. 육류, 스프, 구이, 고기조림, 해산물요리 등 어느 음식에도 잘 어울림



12ea/
BOX

흑후추후레이크 (Cracked Black Pepper)

주원료:흑후추 (100%) / 중량:36g

최적의 식감과 시각적인 효과를 더한 고급요리에 사용함. 균일한 굵은 후추로 후추분말 보다 향과 매운맛이 강해 재료의 잡냄새를 없애며 특히, 스테이크와 같은 구이 등에 잘 어울림





사각유리병



로즈마리컷 (Rosemary Cut)

주원료:로즈마리(100%) / 중량:32g

향긋한 향과 신선한 감미의 허브로 고기의 구이나 찜요리에 사용하며 소량으로도 육류의 냄새를 제거함 비스킷 믹스나 빵 도우에도 사용



바질홀 (Basil Whole)

주원료:바질(100%) / 중량:18g

토마토를 이용한 요리에 잘 어울리며 스파게티, 파스타, 피자, 토마토소스, 샐러드 등에 이용. 해산물, 닭고기, 치즈, 빵 등 이테리 요리에 꼭 필요



월계수잎 (Laurle Leaves)

주원료:월계수잎(100%) / 중량:3.5g

달고 상쾌한 향으로 피클, 햄, 소스, 돼지고기, 닭고기, 소고기 조리 시 반반하게 사용되며 비린 맛을 없애 줌



파슬리 후레이크3mm (Parsley flakes Curly 3mm)

주원료:파슬리(100%) / 중량:10g

피자, 스파게티, 스프, 파스타, 해산물, 육류 등 서양요리에 널리 사용되며, 시각적인 효과가 큼



오레가노홀 (Oregano Whole)

주원료:오레가노(100%) / 중량:18g

특 쓰는 박하 같은 향이 특징 피자, 오므라이스 등 토마토가 들어가는 요리에 어울리며 드레싱, 소스 등에 사용



크러쉬드레드페퍼 (Crushed Red Pepper)

주원료:크러쉬드레드페퍼(100%) / 중량:32g

크러쉬드 타입으로 강한 매운 향을 낸 타바스코스, 카레가루, 육류소스, 케첩, 소시지 등 널리 쓰임



페페로치노홀 (Peppercino whole)

주원료:페페로치노(100%) / 중량:20g

청양고추와 비교도 안될 만큼 강력한 매운맛을 느낄 수 있음 파스타와 소스에 사용



케이엔페퍼분말 (Ground Cayenne Pepper)

주원료:크러쉬드케이엔페퍼(100%) / 중량:42g

핫소스, 칠리파우더, 칠리콘카르네와 같은 매운 요리에 사용. 소량으로 소스나 마요네즈에 색을 낼 수도 있음



그라운드파프리카 (Ground Paprika)

주원료:파프리카(100%) / 중량:45g

닭고기요리, 샐러드, 수프 등 붉은 요리에 많이 사용



통흑후추 (Whole Black Pepper)

주원료:흑후추(100%) / 중량:50g

분말보다 향과 매운맛이 강함. 육류, 스프, 구이, 고기조림, 해산물요리 등 어느 음식에도 잘 어울림



흑후추후레이크 (Cracked Black Pepper)

주원료:흑후추(100%) / 중량:47g

최적의 식감과 시간적인 효과를 더한 고급요리에 사용함. 균일한 굵은 후추로 후추분말보다 향과 매운맛이 강해 재료의 잡냄새를 없애며 특히 스테이크와 같은 구이 등에 잘 어울림



백후추분말 (Ground White Pepper)

주원료:백후추(100%) / 중량:54g

흑후추보다 매운맛이 덜하지만 탈취효과가 있어 고기의 누린내 등 잡냄새를 제거. 하얀 색깔의 요리에 사용



약방에는 감초, 요리에는 티. 알. 아이 !

다양한 요리에 맛과 영양을 더하는 자연 향신료
이제 소포장 단위의 제품들을 전문매장이나 대형마트,
온라인 사이트 등에서 구매하실 수 있습니다.



스타아니스홀 (Staranise Whole)

주원료:스타아니스(100%) / 중량:18g

오리나 돼지고기를 이용한 찜이나 조림에 사용됨. 냄새를 제거하면서 독특한 향으로 요리의 풍미를 살림



코리엔더분말 (Ground Coriander)

주원료:코리엔더(100%) / 중량:45g

달콤한 레몬과 같은 향으로 단맛을 낸다. 육류, 생선요리 등의 잡냄새를 없애며 동남아 요리에 많이 사용



터머릭분말 (Ground Turmeric)

주원료:터머릭(100%) / 중량:47g

강황이라고도 하며, 카레, 라이스 등 음식에 첨가하거나 우유에 타서 아침, 저녁에 드시거나 드링크로 사용



너트맥분말 (Ground Nutmeg)

주원료:너트맥(100%) / 중량:55g

육두구라고 알려져 있으며 강한 향기가 나면서 달달한 맛. 육류와 생선 냄새를 없애는데 사용 특히 크림소스, 생선스프, 스튜요리, 그라탕 등에 주로 사용하며 감자요리, 햄 치즈, 케첩, 카레 등에 널리 사용



타임홀 (Thyme Whole)

주원료:타임(100%) / 중량:25g

서양요리에 필수 향신료로 아채, 난류, 생선, 육류 등 어떤 소재에도 잘 어울림. 기열해도 풍미가 잘 떨어지지 않아 구이, 조림, 국물요리, 소스, 스프 등 활용 다양



피클링스파이스 (Pickling Spice)

주원료:겨자씨, 코리엔더를 외 / 중량:45g

피클, 샐러드 등 제조 시 사용되며, 새콤달콤한 맛이 잘 어우러진 제품. 가정에서도 직접 피클을 만들 수 있음



큐민분말 (Ground Cumin)

주원료:큐민(100%) / 중량:47g

약간 씹슬하고 달콤하면서 다소 자극적인 향신료 이탈리아, 멕시코 요리에 많이 사용



계피분말 (Ground Cassia)

주원료:계피(100%) / 중량:38g

달콤하고 향기로운 시원한 맛이 특징으로 케이크, 푸딩, 초콜릿, 비스킷, 파이 등과 같은 제과제빵과 커피, 수정과, 코코아, 햄 등 주로 디저트 요리에 사용

PET 중형

시즈닝(Seasoning)이란?

향신료와 허브를 첨가하여 맛있게 양념하는 것으로 우리나라 용어로 흔히 “조미료”라고 한다. 시즈닝의 사용은 그것이 가진 자극작용이 취각, 미각을 돋우고 각 소화샘의 분비를 촉진하므로 식욕이 증가하고 소화가 잘 되는 효과가 있다.

1. 육가공 시즈닝 : 치킨시즈닝, 비프시즈닝, 포크시즈닝, 햄시즈닝, 돈까스시즈닝, 스테이크시즈닝, 소세지시즈닝
- 2.스낵제품용 시즈닝 : 비프맛시즈닝, 치킨맛시즈닝, 바베큐맛시즈닝, 양파맛시즈닝, 피자맛시즈닝, 스파게티맛시즈닝, 불고기맛시즈닝, 치즈맛시즈닝 등

가장 기본이 되는 샐러드 요리에서, 스테이크 요리까지~

일등 셰프의 최적의 식감을 위한 저희 TRI 제품은 맛과 시각적인 풍미로 최고 레시피의 파트너가 될 것 입니다.



12ea/
BOX

파슬리 후레이크3mm (Parsley flakes Curly 3mm)

주원료:파슬리(100%) / 중량:50g

피자, 스파게티, 스프, 파스타, 해산물, 육류 등 서양요리에 널리 사용되며, 시각적인 효과가 큼



12ea/
BOX

월계수잎 (Laurle Leaves)

주원료:월계수잎(100%) / 중량:30g

달고 상쾌한 향으로 피클, 햄, 소스, 돼지고기, 닭고기, 소고기 조리시 빈번하게 사용되며, 비린 맛을 없애 줌



12ea/
BOX

바질홀 (Basil Whole)

주원료:바질(100%) / 중량:70g

토마토를 이용한 요리에 잘 어울리며 스파게티, 파스타, 피자, 토마토소스, 샐러드 등에 이용, 해산물, 닭고기, 치즈, 빵 등 이태리 요리에 꼭 필요



12ea/
BOX

터머릭분말 (Ground Turmeric)

주원료:터머릭(100%) / 중량:220g

강황이라고도 하며, 카레, 라이스 등 음식에 첨가하거나 우유에 타서 아침, 저녁에 드시거나 드링크로 사용



12ea/
BOX

계피분말 (Ground Cassia)

주원료:계피(100%) / 중량:190g

달콤하고 향기로운 시원한 맛이 특징으로 케이크, 푸딩, 초콜릿, 비스킷, 파이 등과 같은 제과 제빵과 커피, 수정과, 코코아, 햄 등 주로 디저트 요리에 사용



12ea/
BOX

피클링스파이스 (Pickling Spice)

주원료:겨자씨, 코리엔더를 외 / 중량:220g

피클, 샐러드 등 제조 시 사용되며, 새콤달콤한 맛이 잘 어우러진 제품, 가정에서도 직접 피클을 만들 수 있음



12ea/
BOX

흑후추후레이크 (Cracked Black Pepper)

주원료:흑후추(100%) / 중량:190g

최적의 식감과 시각적인 효과를 더한 고급요리에 사용함, 균일한 굵은 후추로 후추분말 보다 향과 매운맛이 강해 재료의 잡냄새를 없애며, 특히, 스테이크와 같은 구이 등에 잘 어울림



12ea/
BOX

몬트리알스테이크씨즈닝 (Montreal Steak Seasoning)

주원료:소금, 후추, 마늘, 딜씨드, 코리엔더, 레드페퍼 / 중량:260g

몬트리알 스테이크 타인의 씨즈닝으로 그릴이나 굽기 전에 스테이크, 포크에 직접 뿌려서 사용



20ea/
BOX

캡사이신분말 (Capsicin Ground)

주원료:올레오레진캡시킴 외 / 중량:400g

분말 형태로 매운맛을 내는 모든 요리에 사용, 중식, 한식, 양식, 일식, 분식 등



12ea/
BOX

매운맛 캡사이신소스 (Hot Capsicin Sauce)

주원료:올레오레진캡시킴 외 / 중량:550g

액상 형태로 매운맛을 내는 모든 요리에 사용, 중식, 한식, 양식, 일식, 분식 등

PET 대형

Your Spices Partner No.1
T.R.I corporation

프리믹스는 특별한 원료를 통해
고기와 튀김옷의 결합력 및 Crispy한
조직을 동시에 보완하였습니다.

- 1. 프리믹스 : 브레드믹스, 베타믹스
- 2.염지제 : 핫윙용염지제, 너겟용염지제,
그릴드치킨용염지제, 바베큐용염지제,
돈가스용염지제, 패티용염지제,
햄소세지용염지제, 베이컨용염지제



12ea/
BOX

흑후추홀 (Black Pepper Whole)

주원료: 흑후추(100%) / 중량: 450g

분말보다 향과 매운맛이 강하다. 육류, 스프, 구이,
고기조림, 해산물요리 등 어느 음식에도 잘 어울림



12ea/
BOX

흑후추분말 (Black Pepper Ground)

주원료: 흑후추(100%) / 중량: 450g

향신료를 대표하며 자극적이고 상큼한 향과 매운
맛이 특징. 찌개, 국물요리 등 다양한 요리에 사용



12ea/
BOX

흑후추분말(굵은후추) (Black Pepper Powder)

주원료: 흑후추(100%) / 중량: 400g

최적의 식감과 시각적인 효과를 더한 고급요리에
사용함. 균일한 굵은 후추로 후추분말보다 향과
매운맛이 강해 재료의 잡냄새를 없애며, 특히
스테이크와 같은 구이 등에 잘 어울림



12ea/
BOX

백후추홀 (White Pepper Ground)

주원료: 백후추(100%) / 중량: 450g

흑후추보다 매운맛이 덜하지만 탈취효과가 있어
고기의 누린내 등 잡냄새를 제거. 하얀 색깔의
요리에 사용



12ea/
BOX

백후추분말 (Ground White Pepper)

주원료: 백후추 (100%) / 중량: 450g

흑후추보다 매운맛이 덜하지만 탈취효과가 있어
고기의 누린내 등 잡냄새를 제거. 하얀 색깔의
요리에 사용



12ea/
BOX

크러쉬드레드페퍼 (Crushed Red Pepper)

주원료: 크러쉬드레드페퍼(100%) / 중량: 340g

크러쉬드 타입으로 강한 매운 향을 냄. 타바스코
소스, 카레가루, 육류소스, 케찹, 소시지 등 널리
쓰임



12ea/
BOX

케이엔페퍼분말 (Ground Cayenne Pepper)

주원료: 크러쉬케이엔페퍼(100%) / 중량: 350g

핫소스, 칠리파우더, 칠리콘카르네와 같은 매운
요리에 사용. 소량으로 소스나 마요네즈에 색을 낼
수도 있음



12ea/
BOX

페페로치노홀 (Peppercorn whole)

주원료: 페페로치노(100%) / 중량: 200g

청양고추와 비교도 안될 만큼 강력한 매운맛을
느낄 수 있음. 파스타와 소스에 사용



12ea/
BOX

딜씨드 (Dill Seed)

주원료: 딜씨드(100%) / 중량: 400g

케러웨이와 비슷한 향을 내며, 처음에는 은은한
맛이 있으나 뒷맛은 매운맛을 느끼며, 주로 피클에
사용



12ea/
BOX

케러웨이홀 (Caraway Whole)

주원료: 케러웨이(100%) / 중량: 450g

톡쏘는 매운맛이지만 큐민에 비해 덜 맵고 레몬과
아니스향이 난다. 치즈요리, 스투, 스프, 케이크 등에
쓰임



12ea/
BOX

코리엔더홀 (Coriander Whole)

주원료: 코리엔더(100%) / 중량: 300g

달콤한 레몬과 같은 향으로 단맛을 낸다. 육류,
생선요리 등의 잡냄새를 없애며 동남아 요리에
많이 사용



12ea/
BOX

코리엔더분말 (Coriander Ground)

주원료: 코리엔더(100%) / 중량: 450g

달콤한 레몬과 같은 향으로 단맛을 낸다. 육류,
생선요리 등의 잡냄새를 없애며 동남아 요리에
많이 사용



12ea/
BOX

큐민홀 (Cumin Whole)

주원료: 큐민(100%) / 중량: 400g

약간 씹쓸하고 달콤하면서 다소 자극적인 향신료
이탈리아, 멕시코 요리에 많이 사용



12ea/
BOX

큐민분말 (Ground Cumin)

주원료: 큐민(100%) / 중량: 450g

약간 씹쓸하고 달콤하면서 다소 자극적인 향신료
이탈리아, 멕시코 요리에 많이 사용



12ea/
BOX

펜넬홀 (Fennel Whole)

주원료: 펜넬(100%) / 중량: 300g

임, 뿌리, 줄기 모두 식용이 가능함 스프, 스투,
샐러드, 제과제빵 샐러드드레싱에 사용

PET 대형



펜넬분말 (Fennel Ground)
주원료:펜넬(100%) / 중량:400g
잎, 뿌리, 줄기 모두 식용이 가능함 스프, 스튜, 샐러드, 제과제빵 샐러드 드레싱에 사용



로즈마리홀 (Rosemary Whole)
주원료:로즈마리(100%) / 중량:200g
향긋한 향과 신선한 감미의 허브로 고기의 구이나 찜 요리에 사용하며 소량으로도 육류의 냄새를 제거할 비스킷 믹스나 빵 도우에도 사용



로즈마리분말 (Rosemary Ground)
주원료:로즈마리(100%) / 중량:250g
향긋한 향과 신선한 감미의 허브로 고기의 구이나 찜 요리에 사용하며 소량으로도 육류의 냄새를 제거할 비스킷 믹스나 빵 도우에도 사용



마조람홀 (Marjoram Whole)
주원료:마조람(100%) / 중량:100g
박하 맛의 독특하고 상큼하면서 달콤한 맛의 향신료로 이태리 요리와 육류 요리에 중요 향신료 중 하나



월계수잎 (Laurle Leaves)
주원료:월계수잎(100%) / 중량:230g
달고 상쾌한 향으로 피클, 햄, 소스, 돼지고기, 닭고기, 소고기 조리 시 빈번하게 사용되며 비린 맛을 없애 줌



파슬리 후레이크 (Parsley flakes)
주원료:파슬리(100%) / 중량:100g
피자, 스파게티, 스프, 파스타, 해산물, 육류 등 서양요리에 널리 사용되며, 시각적인 효과가 큼



파슬리 후레이크 (Parsley flakes)
주원료:파슬리(100%) / 중량:70g
피자, 스파게티, 스프, 파스타, 해산물, 육류 등 서양요리에 널리 사용되며, 시각적인 효과가 큼



계피분말 (Ground Cassia)
주원료:계피(100%) / 중량:400g
달콤하고 향긋로운 사탕만 맛이 특징으로 케이크, 푸딩, 초콜릿, 비스킷, 파이 등과 같은 제과제빵과 커피, 수정과, 코코아, 햄 등 주로 디저트 요리에 사용



마조람분말 (Marjoram Ground)
주원료:마조람(100%) / 중량:300g
박하 맛의 독특하고 상큼하면서 달콤한 맛의 향신료로, 이태리 요리와 육류요리에 중요 향신료 중 하나



바질 (Basil Whole)
주원료:바질(100%) / 중량:150g
토마토를 이용한 요리에 잘 어울리며 스파게티, 파스타, 피자, 토마토소스, 샐러드 등에 이용. 해산물, 닭고기, 치즈, 빵 등 이태리 요리에 꼭 필요



바질분말 (Basil Ground)
주원료:바질(100%) / 중량:300g
토마토를 이용한 요리에 잘 어울리며 스파게티, 파스타, 피자, 토마토소스, 샐러드 등에 이용. 해산물, 닭고기, 치즈, 빵 등 이태리 요리에 꼭 필요



세이지홀 (Sage Whole)
주원료:세이지(100%) / 중량:200g
동물성식품(로스트, 스튜, 햄, 소시지, 생선 등) 스프, 소스 등을 요리할 때 주로 사용하며 느끼함을 줄여 줌



너트맥분말 (Ground Nutmeg)
주원료:너트맥(100%) / 중량:500g
육두구라고 알려져 있으며 강한 향기가 나면서 달달한 맛, 육류와 생선 냄새를 없애는데 사용 특히 크림소스, 생선스프, 스튜요리, 그라탕 등에 주로 사용하며 감자요리, 햄 치즈 케첩, 카레 등에 널리 사용



스타아니스홀 (Staranise Whole)
주원료:스타아니스(100%) / 중량:200g
오리나 돼지고기를 이용한 찜이나 조림에 사용됨. 냄새를 제거하면서 독특한 향으로 요리의 풍미를 살림



클러브홀 (Clove Whole)
주원료:클러브(100%) / 중량:350g
맛이 달면서 매워 식욕을 돋워줌. 육류의 누린내를 제거, 소스나 육수를 만들 때 사용, 중국요리에도 쓰임. 파우더는 과자, 푸딩, 차, 스프에도 사용



클러브분말 (Clove Ground)
주원료:클러브(100%) / 중량:450g
맛이 달면서 매워 식욕을 돋워줌. 육류의 누린내를 제거, 소스나 육수를 만들 때 사용, 중국요리에도 쓰임. 파우더는 과자, 푸딩, 차, 스프에도 사용



세이지분말 (Sage Ground)
주원료:세이지(100%) / 중량:320g
동물성식품(로스트, 스튜, 햄, 소시지, 생선 등) 스프, 소스 등을 요리할 때 주로 사용하며 느끼함을 줄여 줌



오레가노홀 (Oregano Whole)
주원료:오레가노(100%) / 중량:150g
톡 쏘는 박하 같은 향이 특징. 피자, 오므라이스 등 토마토가 들어가는 요리에 어울리며 드레싱, 소스 등에 사용



오레가노분말 (Oregano Ground)
주원료:오레가노(100%) / 중량:350g
톡 쏘는 박하 같은 향이 특징. 피자, 오므라이스 등 토마토가 들어가는 요리에 어울리며 드레싱, 소스 등에 사용



타라곤홀 (Tarragon Whole)
주원료:타라곤(100%) / 중량:120g
달콤한 향과 약간 매콤하면서 씹쓸한 맛을 지니고 있어 식초나 겨자제품의 방향제로 사용



터머릭분말 (Ground Turmeric)
주원료:터머릭(100%) / 중량:500g
강황이라고도 하며, 카레, 라이스 등 음식에 첨가하거나 우유에 타서 아침, 저녁에 드시거나 드링크로 사용



마늘분말80 (Garlic Powder 80)
주원료:마늘(80%)외 / 중량:500g
마늘 속에 들어있는 알리신 성분이 마늘 특유의 냄새를 내며 생선, 육류요리, 제과제빵 등 식품에 널리 사용



양파분말80 (Onion Powder 80)
주원료:양파(80%)외 / 중량:500g
육류, 생선의 비린내를 없애 주며 제과양파빵, 양파과자, 한식(떡볶이)에도 사용하는 등 다양한 식품에 사용



생강분 (Ginger Powder)
주원료:생강(100%) / 중량:400g
음식조리 시 직접 뿌리거나 국물에 적량 배합하여 사용하며 특히, 육류나 생선의 비린내를 없애줌. 유럽에서는 빵, 케이크, 비스킷, 푸딩, 잼 등 디저트 요리에 사용



타임홀 (Thyme Whole)
주원료:타임(100%) / 중량:180g
서양요리에 필수 향신료로 이채, 난류, 생선, 육류 등 어떤 소재에도 잘 어울림. 기열해도 풍미가 잘 떨어지지 않아 구이, 조림, 국물요리, 소스, 스프 등 활용 다양



타임분말 (Thyme Ground)
주원료:타임(100%) / 중량:350g
서양요리에 필수 향신료로 이채, 난류, 생선, 육류 등 어떤 소재에도 잘 어울림. 기열해도 풍미가 잘 떨어지지 않아 구이, 조림, 국물요리, 소스, 스프 등 활용 다양



월계수잎 (Laurle Leaves)
주원료:월계수잎(100%) / 중량:40g
달고 상쾌한 향으로 피클, 햄, 소스, 돼지고기, 닭고기, 소고기 조리 시 빈번하게 사용되며 비린 맛을 없애 줌



월계수잎 (Laurle Leaves)
주원료:월계수잎(100%) / 중량:90g
달고 상쾌한 향으로 피클, 햄, 소스, 돼지고기, 닭고기, 소고기 조리 시 빈번하게 사용되며 비린 맛을 없애 줌



피클링스파이스 (Pickling Spice)
주원료:겨자씨, 코리엔더를 외 / 중량:450g
피클, 샐러드 등 제조 시 사용되며 새콤달콤한 맛이 잘 어울린 제품. 가정에서도 직접 피클을 만들 수 있음



칠리씨즈닝 (Chilly Seasoning)
주원료:고춧가루, 옥수수가루 외 / 중량:450g
매콤하면서 감칠맛이 나는 칠리의 독특한 향과 맛을 내는 시즈닝으로 매콤한 볶음요리, 치킨 등에 사용



케이전스파이스 (Cajun Spice)
주원료:옥수수가루, 정제염, 고춧가루 외 / 중량:450g
치킨, 돈가스, 생선 등 튀김옷을 만들 때 넣어 매콤한 맛을 내기 위한 모든 요리 (볶음밥, 소스 등)에 사용하며 매운 특유의 맛과 향을 낸



파프리카씨즈닝 (Paprika Seasoning)
주원료:무수결정포도당, 고춧가루 외 / 중량:450g
고춧가루가 함유되어 매운맛과 붉은 색을 내기 위한 제품으로 치킨, 육류제품에 주로 사용

앞으로도,
저희 TRI는 끊임없는 연구와 노력으로
향신료 부분 선도기업으로
자부심과 긍지를 지켜 나갈 것 입니다.

대한민국 향신료 1등 파트너
티.알.아이 주식회사

※ 향신료 전문회사 티.알.아이는 다양한 형태로 상품을 공급하고 있습니다.



향신료 벌크 제품 리스트

PEPPER

흑후추홀 (Black Pepper Whole)
흑후추분말 (Black Pepper Ground)
흑후추레이크(Black Pepper Flakes)
백후추홀 (White Pepper whole)
백후추분말 (White Pepper Ground)
그린페퍼 (Dehydrated Green Pepper)
핑크페퍼(Pink Pepper)

CHILLY

크러쉬드레드페퍼 (Crushed Red Pepper)
크러쉬드레드페퍼분말 (Crushed Red Pepper Ground)
크러쉬드케이엔페퍼 (crushed cayenne pepper)
케이엔페퍼분말 (Cayenne Pepper Ground)
페페로치노홀 (Pepperocino whole)

SEEDS

딜씨드 (Dill Seed)
딜씨드분말 (Dill Seed Ground)
샐러리홀 (Celery seed whole)
샐러리분말 (Celery Ground)
아니스분말 (Anise Seed Ground)
아니스홀 (Anise seed)
케러웨이홀 (Caraway Seed)
케러웨이분말 (Caraway Ground)
코리엔더홀 (Coriander Seed)
코리엔더분말 (Coriander Ground)
큐민홀 (Cumin Seed)
큐민분말 (Cumin Ground)
페누그릭홀 (Fenugreek whole)
페누그릭분말 (Fenugreek Ground)
펜넬홀 (Fennel whole)
펜넬분말 (Fennel Ground)

SPICES

계피분말 (Cinnamon Ground)
계피그릿츠 (Cinnamon Grits)
넛맥홀 (Nutmeg whole)
넛맥분말 (Nutmeg Ground)
메이스분말 (Mace Ground)
스타아니스홀 (Staranise whole)
스타아니스분말 (Staranise Ground)
올스파이스 홀 (Allspice whole)
올스파이스 분말 (Allspice Ground)
카다몬홀 (Cardamom whole)
카다몬분말 (Cardamom Ground)
클러브홀 (Clove Whole)
클러브분말 (Clove Ground)
터머릭홀 (Turmeric Whole)
터머릭분말 (Turmeric Ground)
마늘분말 (Garlic Power)
양파분말 (Onion Power)
생강분말 (Ginger Power)
핑크솔트 (CRYSTAL PINK SALT)

HERBS

딜위드 (Dill Weed)
레몬그라스 (Lemon grass)
레몬그라스분말 (Lemon grass Ground)
로즈마리홀 (Rosemary leaves)
로즈마리컷 (Rosemary Cut)
로즈마리분말 (Rosemary Ground)
마조람홀 (Marjoram leaves)
마조람분말 (Marjoram Ground)
바질홀 (Basil leaves)
바질분말 (Basil Ground)
세이보리 (Savory rubbed)
세이보리분말 (Savory Ground)
세이지홀 (Sage rubbed)
세이지분말 (Sage Ground)
오레가노홀 (Oregano leaves)
오레가노분말 (Oregano Ground)
월계수잎 (Laurel leaves)
월계수컷 (Laurel leaves cut)
월계수분말 (Laurel leaves Ground)
타라곤홀 (Tarragon Leaves)
타라곤분말 (Tarragon Ground)
타임홀 (Thyme leaves)
타임분말 (Thyme Ground)
파슬리후레이크2-7mm (Parsley flakes 2-7mm)
파슬리후레이크2mm (Parsley flakes 2mm)
파슬리후레이크3mm (Parsley flakes 3mm)
파슬리분말 (Parsley Ground)
페퍼민트 (Peppermint)

MIXED PRODUCTS

피클링스파이스 (Pickling Spice)
허브스스파이스믹스 (Herbs Spice Mix)
쌀국수용스파이스믹스 (Pho Spice Mix)
칠리씨즈닝 (Chilly Seasoning)
파프리카씨즈닝 (Paprika Seasoning)
케이전스파이스 (Cajun Spice)
커리파우더 (Curry Powder)
캡사이신분말 (Capsicin Powder)
매운맛캡사이신소스 (Hot Capsaicin Sauce)
배터믹스 (Batter Mix)
브레더믹스 (Breader Mix)
염지제 (Curing ingredients)
치킨강정파우더 (Chicken Kang-Jeong Power)
치킨후라이드파우더 (Chicken Fried Power)
핫마리네이드 (Hot Marinade)
핫스파이스믹스 (Hot Spice Mix)
캠핑용스파이스믹스 (Camping Spice Mix)
가람마살라(Garam Masala)
복합조미분-CS
후추토핑믹스