



www.cuckoofoodshop.com



# Nature well!, Korean NO.1



## 公司简介

(株)CUCKOO为了向各民族传达韩国传统饮食的固有味道，于2018年在清净地区忠清北道槐山郡建立了炒年糕用年糕和年糕汤用年糕加工厂。 本厂是拥有HACCP标准和智能工厂面貌的最新设备。我们为了应用专利技术制作美味年糕，以及为了重现母亲爱家人的充满真诚的手感，通过不懈的努力，正在生产韩国人最美味的清净的炒年糕用年糕和年糕汤用年糕。

特别是，以”我家人吃的东西”的心态和”失去顾客信任就会失去一切”的精神，在加工、包装、流通全阶段适用严格的卫生标准。通过这样的努力，虽然我们是历史短暂的新生企业，但已经向中国、越南、日本、加拿大出口。今后，CUCKOO将成为飞向世界的国际企业，向您展示CUCKOO的帅气形象。更进一步，CUCKOO承诺，将以对人类的奉献和回报，成长为在国际社会备受喜爱的模范企业。

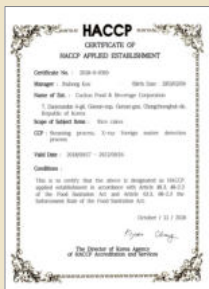


# 公司沿革

- 2017. 06. ○ 成立(株)CUCKOO(资本金5.5亿韩元)
- 获得2项专利
  - ① 冷年糕汤制作方法
  - ② 冷年糕汤制造设备
- 2018. 09. ○ HACCP工厂注册
  - 食品安全管理认证标准(HACCP)认证
- 10. ○ 企业附设研究所批准 - 韩国产业技术协会
- 2019. 02. ○ 美国FDA食品设施注册 (DUNS Number : 694900708)
- 04. ○ 学校供餐企业注册
- 05. ○ 调配厅竞标参加人资格登记
- 11. ○ 开始向中国METRO超市交货
- 2020. 02. ○ 开始向越南出口
- 08. ○ 确认智能工厂水平
- 开始向日本出口
- 09. ○ 获得ISO9001
- 12. ○ 开始向加拿大出口



# 认证书



HACCP 认证



ISO 9001

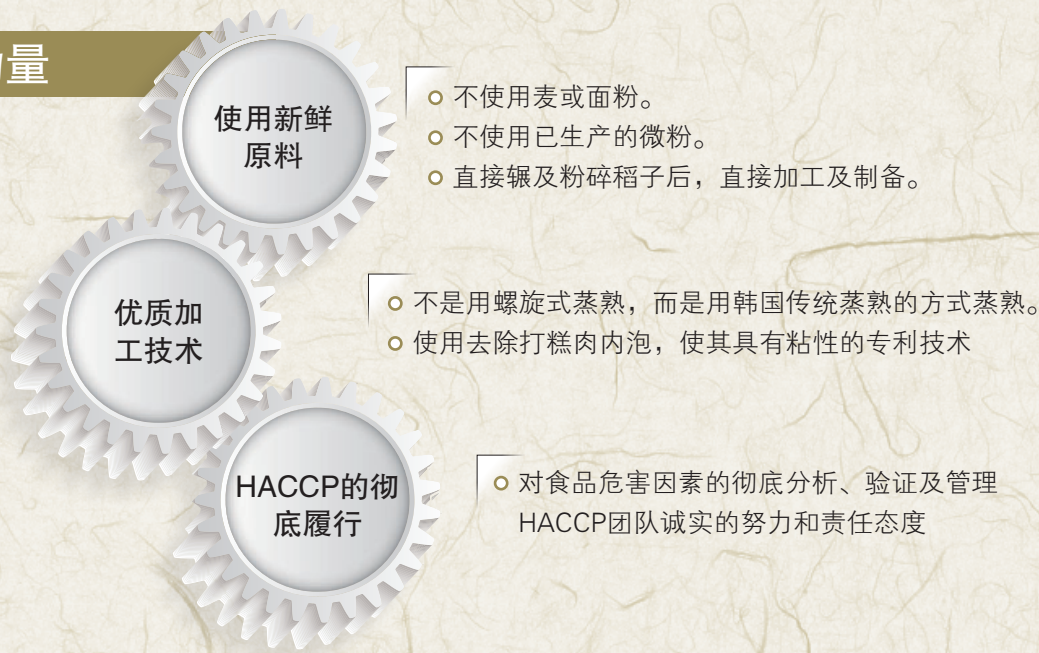


专利证 10-1444797



专利证 10-1444796

## 品牌力量



提供韩国最好吃、最健康的食品

## 品质管理

### 原料

- 健康原料
  - CUCKOO使用在有害物质中安全、消费者可以放心使用的原料。
- 保鲜
  - 用低温保管保持大米的新鲜度。

### 加工

- 卫生标准
  - 遵守HACCP(食品安全管理认证标准), 根据苛刻的制造卫生标准生产产品。
- 无合成添加剂
  - CUCKOO为了传达健康原料固有味道, 不使用任何合成添加剂。
- 品质保障
  - CUCKOO为了传达最好的味道和口感, 制定并遵守严格的品质维持标准。

### 包装

- 安全包装
  - 使用安全包装材料, 没有从接触食品的包装材料中产生有害物质的危险。
- 自动包装及异物检查
  - 通过精密自动包装及肉眼检查及X-Ray检查, 彻底检出异物

### 流通

- 保管及流通
  - 通过在最佳温度下保管及流通生产产品, 维持最佳品质。
  - 遵守正确的交货标准, 提高顾客的信赖度



Nature well!, Korean NO.1

# CUCKOO推荐的3种炒年糕

## :: CUCKOO西红柿米粉炒年糕



西红柿炒年糕用99%的大米加工制造。在韩国固有蒸熟方式蒸笼里蒸米，应用专利技术，质感柔软，不会散开或与牙齿粘连。



NET wt. 440 g (340 g Rice Cake, 100 g Sauce)	
Nutrition Facts per 100 g	
卡路里	222
脂肪	0.8 g
饱和脂肪	0.3 g
反式脂肪	0 g
胆固醇	0 mg
钠	356 mg
碳水化合物	50 g
膳食纤维	1.3 g
糖类	7.4 g
蛋白质	3.6 g
About 2~3 servings per container	

## :: CUCKOO燕麦炒年糕



燕麦炒年糕以大米77%、燕麦22%的比率加工制造。燕麦中蛋白质、必需氨基酸、β-葡聚糖等营养成分丰富，是有助于减肥和儿童成长的代表性健康食品。



NET wt. 440 g (340 g Rice Cake, 100 g Sauce)	
Nutrition Facts per 100 g	
卡路里	237
脂肪	1.3 g
饱和脂肪	0.4 g
反式脂肪	0 g
胆固醇	0 mg
钠	385 mg
碳水化合物	52 g
膳食纤维	1 g
糖类	4.6 g
蛋白质	4.2 g
About 2~3 servings per container	

## :: CUCKOO姜黄炒年糕



姜黄炒年糕含有微量的curcumin(0.2%)。姜黄的香味和调料很搭，独特的味道让人胃口大开。另外，以熟悉的curcumin功效，作为健康食品的好奇心很高的炒年糕。



NET wt. 440 g (340 g Rice Cake, 100 g Sauce)	
Nutrition Facts per 100 g	
卡路里	230
脂肪	0.7 g
饱和脂肪	0.3 g
反式脂肪	0 g
胆固醇	0 mg
钠	448 mg
碳水化合物	52 g
膳食纤维	1.4 g
糖类	4.8 g
蛋白质	3.7 g
About 2~3 servings per container	

Nature well!, Korean NO.1

# CUCKOO家庭套餐

大米作为主要原料加工的年糕汤用年糕和炒年糕用年糕的基本商品，正向中国、日本、越南、加拿大出口。对于OEM合同，可根据卖方要求，以各种成分和形状进行加工制造。

## :: 槐山清水米糕汤



韩国春节节日家人团聚时必吃的传统饮食。CUCKOO年糕汤经过打孔过程，3mm左右切片，口感柔软，是无麸质食品。

材料 [含量 1,000g]	
大米	99 %
精制盐	0.7 %
Spirits	0.2 %
柠檬酸	0.1 %
6~7人份	

## :: CUCKOO燕麦年糕汤用年糕



将米和燕麦混合制成well-being食品。特别是针对西方人对筋道食品具有抗拒心理口味而开发的。

材料 [含量 700g]	
大米	77 %
燕麦	22 %
精制盐	0.6 %
Spirits	0.3 %
柠檬酸	0.1 %
4~5人份	

## :: 槐山清水米糕



是韩国人最爱吃的炒年糕。仅用大米制造，无麸质。

材料 [含量 500g]	
大米	99 %
精制盐	0.7 %
Spirits	0.2 %
柠檬酸	0.1 %
3~4人份	

## :: CUCKOO地瓜炒年糕



调配紫薯粉制造。颜色漂亮，地瓜味刺激年轻人的好奇心。

材料 [含量 500g]	
大米	97 %
燕麦	2 %
精制盐	0.7 %
Spirits	0.2 %
柠檬酸	0.1 %
3~4人份	

## :: 槐山清水姜黄炒年糕



姜黄中提取的可可豆 0.2%混合而成的健康食品。

材料 [含量 500g]	
大米	98.8 %
燕麦	0.2 %
精制盐	0.7 %
Spirits	0.2 %
柠檬酸	0.1 %
3~4人份	

## :: 其他炒年糕产品



根据顾客的订购，可以加工·制造成心形、星形、四叶形、面条形等多种形状及大小的炒年糕。

Nature well!, Korean NO.1

# CUCKOO甜辣调汁特征



Nutrition Facts per 100 g

卡路里	230
脂肪	0.7 g
饱和脂肪	0.3 g
反式脂肪	0 g
胆固醇	0 mg
钠	448 mg
碳水化合物	52 g
膳食纤维	3.3 g
糖类	4.8 g
蛋白质	3.7 g
维生素D	0 mg
钙	24.7 mg
铁	1.1 mg
钾	400.2 mg

## ■ 特点

用番茄酱(含12%)、洋葱、辣椒酱等各种材料制成。甜辣味刺激味觉，作为各类料理的基本调料灵活运用。

## ■ 主要用途

甜辣调汁作为万能调汁，用于炒年糕、猪肉烤肉、炒鱿鱼、炒鳀鱼、酱鱼、拌蔬菜等。

## ■ 烹饪方法

请参考下列QR码。



Nature well!, Korean NO.1

# 炒年糕食谱



### 1 冲洗年糕

把300~400g的年糕在流水中冲洗后放着备用。



### 2 煮

平底锅中放入水300cc(1.5杯纸杯)，将冲洗过的炒年糕用年糕和1包甜辣调汁用大火煮3分钟。



### 3 烹饪

煮开后根据个人喜好加入芝士、鱼饼、洋葱、大葱等添加材料，在中火煮4~5分钟搅拌均匀、煮沸即完成。



### **(株)CUCKOO的承诺**

#### **喜爱(株)CUCKOO的顾客朋友们!**

CUCKOO将以我家人吃的心态，使用健康原料正直生产。CUCKOO向顾客倾尽心血，将母亲的味道和自然的纯净味道传达给顾客。



**씨구기**

Cuckoo Food & Beverage Corp.