

네덜란드 버섯가공품 조사

파리aT센터

□Funghi Porcini Secchi

상품명	Funghi Porcini Secchi (말린 포르치니버섯)
판매처	Albert Heijn
포장단위	15g
포장형태	비닐포장
판매가격	1.99유로
업체명	RALO' srl - CASTELLINO
홈페이지	http://www.castellino.it/
소비자 활용형태	스프, 파스타, 리조또 등 다양하게 활용
원재료	포르치니버섯

매장 내 판매현황 사진

□Met Truffel Oile

상품명	Met Truffel Oile (유기농 Truffel 버섯 오일)
판매처	EKO PLAZA
포장단위	50ml
포장형태	유리병 포장
판매가격	5.59유로
업체명	TONS BIO
홈페이지	없음
소비자 활용형태	고기, 생선, 파스타, 리조또, 샐러드, 소스 등에 넣 어 맛을 내는 조미료로 쓰임
원재료	올리브오일, 송로버섯

매장 내 판매현황 사진



□BIOFUNGI

상품명	BIOFUNGI (유기농 건조버섯)
판매처	EKO PLAZA
포장단위	20g
포장형태	플라스틱병 포장
판매가격	2.49유로
업체명	BIOFUNGI
홈페이지	www.biofungi.com/
소비자 활용형태	물에 30분간 불려 조리하는 것으로 스프, 파스타, 리조또 등 다양하게 활용
원재료	노란 그물버섯

매장 내 판매현황 사진



□Ramen SHIITAKE

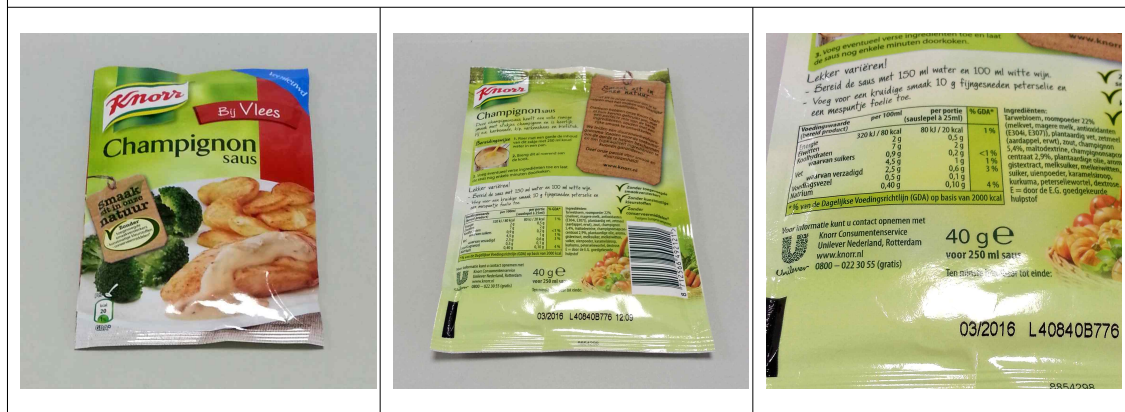
상품명	Ramen SHIITAKE (표고버섯분말이 들어간 라면)
판매처	EKO PLAZA
포장단위	88g
포장형태	비닐포장
판매가격	2.49유로
업체명	TERRASANA
홈페이지	http://www.terrasana.nl/
소비자 활용형태	물 500ml을 넣고 끓인 후 7분간 조리
원재료	미소된장 파우더, 소금, 표고버섯, 양파 등
매장 내 판매현황 사진	



□BIJ Vlees Champignon saus

상품명	BIJ Vlees Champignon saus (버섯 소스)
판매처	HOOGVLIET
포장단위	40g
포장형태	비닐팩 포장
판매가격	0.76유로
업체명	KNOSS
홈페이지	http://www.knorr.com/
소비자 활용형태	물 250ml을 넣고 끓여 조리하는 것으로 스테이크, 파스타에 활용
원재료	밀가루, 크림 분말, 식물성 지방, 전분, 소금, 효모, 우유, 설탕 등

매장 내 판매현황 사진



※ 참고

- 구입처 ALBERT HEIJN은 네덜란드 최대 슈퍼마켓 체인으로 가장 많은 매장을 보유, 상품의 질, 가격은 중상위임
- 구입처 HOOGVLIET은 네덜란드 슈퍼마켓 체인 중 하나 (매장수는 ALBERT HEIJN보다 적음)
- 구입처 EKO PLAZA는 네덜란드 유기농 전문 매장 체인 (전국에 분포)
- 기타 : 버섯 샘플제품이 다양하지 않았고, 다른 국가에서 볼 수 있는 제품(예: 캔에 넣은 버섯, 건조 버섯)을 찾기 위해 노력하였으나 특별한 제품을 찾아볼 수 없었음