



HANDIUM
cold brew specialist



HANDMADE PREMIUM COFFEE

전문가의 손길과 정성으로 최고 품질의 커피를 만듭니다.

01 브랜드 소개

WHO WE ARE

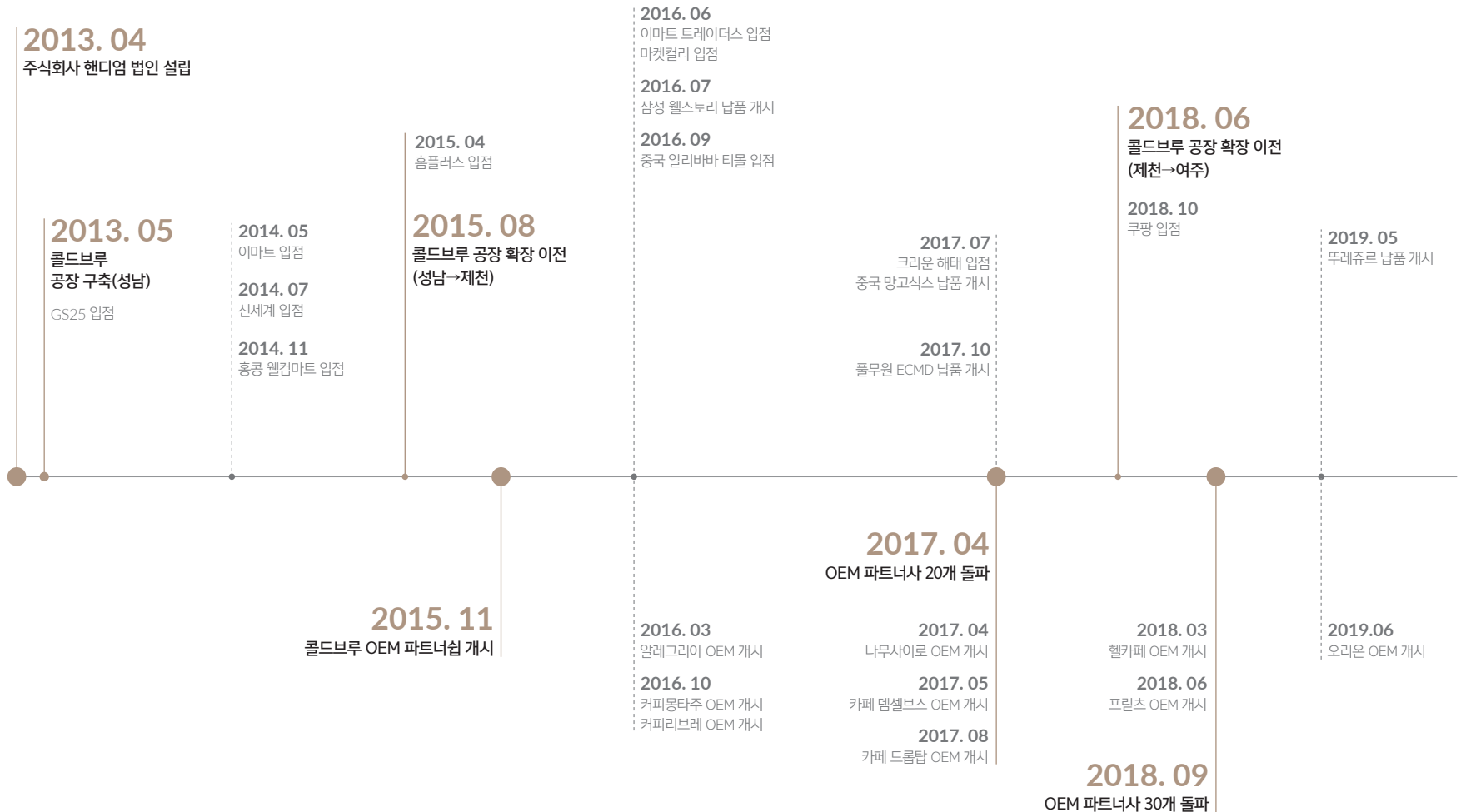
COLD BREW COFFEE SPECIALIST

콜드브루 커피는 차가운 물로 장시간에 걸쳐 추출한 커피를 뜻합니다.
오랜 시간에 걸쳐 추출하기 때문에 따뜻한 물로 내린 커피보다 쓴맛이 덜하고 부드러우며,
원두 고유의 풍미를 더욱 뚜렷하게 느낄 수 있습니다.

핸디엄은 콜드브루 커피만을 전문적으로 연구하고 개발하는 Cold Brew Specialist입니다.

02 연혁

BRAND HISTORY



03 제조설비

FACILITIES

콜드브루 센터 COLD BREW CENTER

한디엠은 국내 최대 규모의 콜드브루 원액 추출설비와 클린룸 시스템을 기반으로, 안정적이고 위생적인 콜드브루 제품을 생산합니다.



※식품안전관리인증기준(HACCP) 인증 완료



자체 개발 추출기를 사용하여 위생적인 생산이 가능한 한디엠 콜드브루 센터

콜드브루 센터 세부 사양

면적	1,765m ²
클린룸 ¹⁾	사양 : 3,000 Class 특징 : 생산실 전체 Hepa Filter ²⁾ 설치 생산실 내부 온도 및 습도 자동조정 생산실 전체 UV 살균램프 설치
정수필터	1차 5마이크로 필터 2차 1마이크로 필터 활성탄 카본 필터
추출 capa	3.2 ton / 1일 840 ton/ 1년 (4 Brix 기준)
추출 가능 Brix	4~7 Brix

1) 클린룸 : 공기 중의 먼지입자, 온도, 습도 등이 적합하게 조절 및 관리되는 실내공간입니다.
높은 상태의 청정도를 유지하여 제품의 위생에 만전을 기하고 있습니다.

2) Hepa Filter : 생산 공정의 청결을 유지하기 위해 생산실로 유입되는 공기 중의 미립자를 여과하는 고성능 장치입니다.

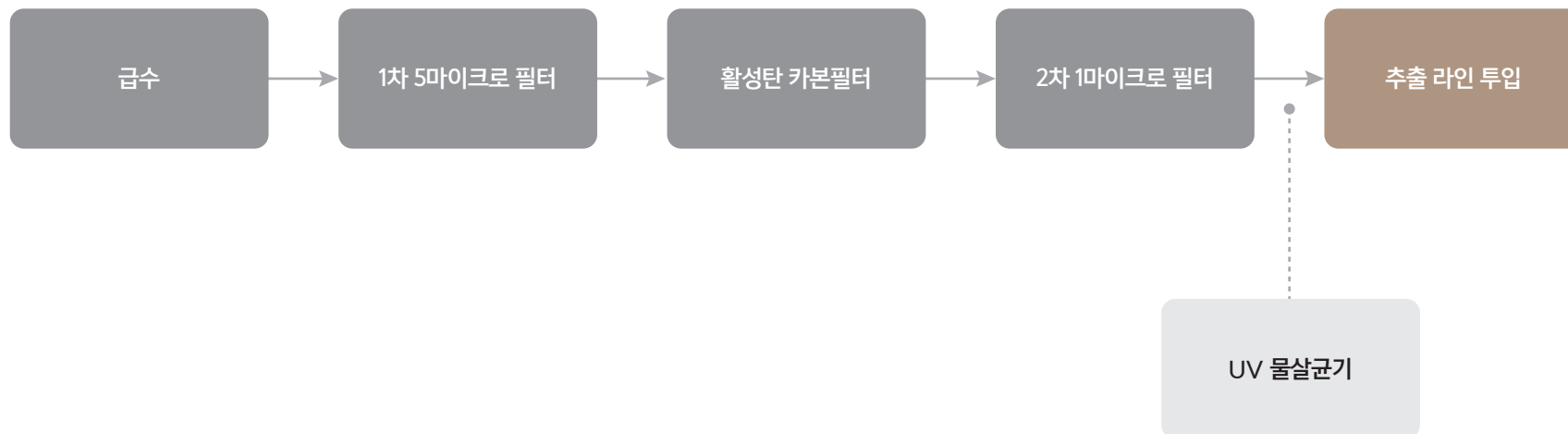
03 제조설비

FACILITIES

안정적 대형 추출 시스템 LARGE-CAPACITY FILTER BREWING SYSTEM

한디엄은 다양한 살균과 정수 절차가 연계된 대용량 여과식 추출 시스템을 도입, 운영하고 있습니다.
이를 통해 보다 안정적이고 위생적인 콜드브루 추출이 가능합니다.

- 콜드브루 추출에 최적화된 추출 정수입자 / 정수투입량 / 회전 투입방식 운영
- 다양한 자동기능 탑재로 수작업에서 발생할 수 있는 품질 문제를 최소화

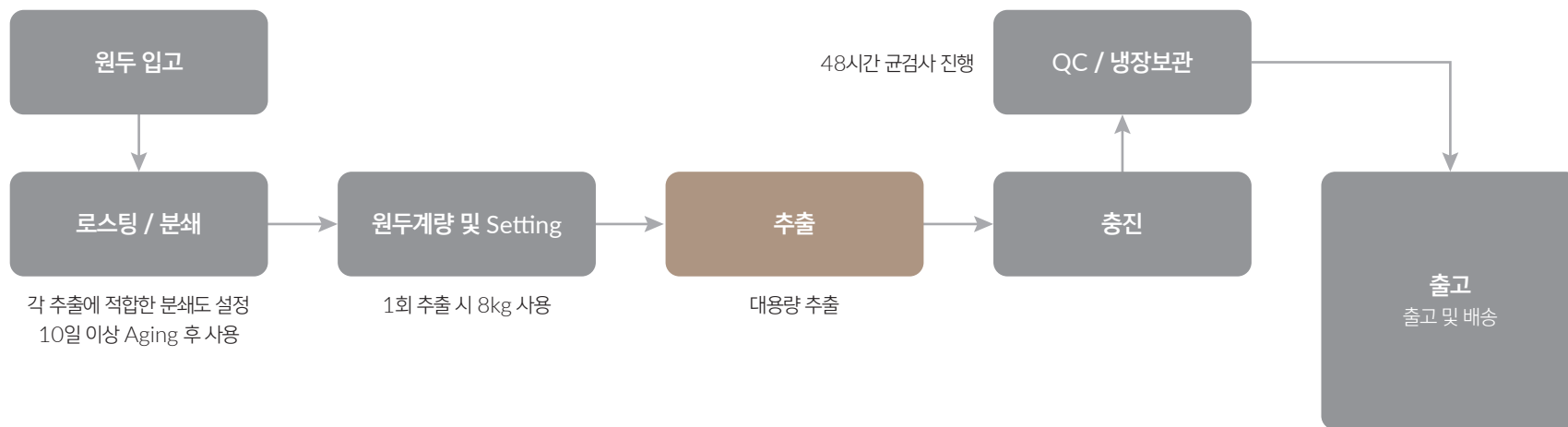


04 생산절차

MANUFACTURING PROCESS

핸디엄 만의 엄격한 자체 품질검증 시스템을 기반으로 안정적인 콜드브루 제품을 생산합니다.

콜드브루 원액 생산 절차 >



05 콜드브루

COLD BREW - 차별화된 맛

핸디엄은 원두 본연의 맛을 충실히 표현하기 위해 직접 개발한 “분무 분사식 여과” 추출기구를 사용합니다.

기존의 콜드브루 방식들과는 달리 과다추출에서 발생하는 거칠고 씹쓸한 맛을 철저히 배제하였으며, 보다 선명하고 다양한 맛과 부드러운 바디감을 표현해 냅니다.

<분무 분사식 여과 추출기>



<기존 콜드브루 방식과의 차이점>

기존 추출방식		핸디엄 추출방식
점적식  물이 특정 위치에 떨어져 맛이 일정하지 못함	침출식  장시간 (6시간 이상) 과다 추출로 인한 텁텁한 맛	 분쇄된 원두에 스프레이 형태로 물을 고르게 분사하여, 원두가 가진 풍미를 살린 부드러운 맛이 특징

- 핸디엄이 자체 개발한 추출방식은 기존 콜드브루방식의 단점을 효과적으로 보완합니다.

05 콜드브루

COLD BREW - 품질 관리

원두는 로스팅의 미세한 차이와 아주 작은 환경적 변화에도 민감하게 변화합니다.

핸디엄의 전문 R&D팀은 각 원두의 특성에 따라 분쇄도와 찬물의 분사 시간을 조절하고, 꾸준한 관능평가를 통해 균일한 맛과 농도의 제품을 생산하고 있습니다.

<핸디엄 추출 및 품질관리 Sheet 예시>

생산 기간 : 2019년 7월 15일- 7월19일 (7월3주)

		R&D												
제품 구분		거래 정보		추출 진행			원두 정보			추출 변수			품질 평가	
업체명	제품명	거래	납품일	추출일	추출 횟수	총 사용량 (kg)	로스팅날짜	원두 숙성	입고량 (kg)	분쇄 입도	1회 투입량 (kg)	주입 시간	여과 시간	관능 평가
---	---	발주	7/18 목	7/16 화	8	63.2	7/8	8	64.0	5.0	7.9	3:10	0:30	흑설탕, 강한바디, 낮은 산미, 부드러운 질감, 쌀쌀한 애프터, 묽은보리
---	---	발주	7/19 금	7/16 화	16	126.4	7/5	11	128.0	4.5/5.0	7.9	2:50	0:30	설탕의 단맛, 미디엄바디, 중간이상의 산미
---	---	발주	7/19 금	7/16 화	2	16.6	7/1	15	17.0	5.0	8.3	3:10	0:30	곡물, 중간이하의 산미, 너티, 호두, 묽은당콩
---	---	발주	7/19 금	7/16 화	17	136.0	7/9	7	138.0	5.0/5.5	8.0	3:00	0:30	마일드한 쓴맛, 곡물, 말린과일, 흑설탕, 풀바디
---	---	발주	7/19 금	7/16 화	2	15.6	7/9	7	16.0	5.0	7.8	3:00	0:30	건자두, 흑설탕, 중간톤의 산미, 군고구마, 밸런스
---	---	발주	7/22 월	7/18 목	24	189.6	7/9	9	192.0	4.5	7.9	2:50	0:30	기존보다 산미 감소, 특유의 베리향 존재, 설탕 단맛
---	---	발주	7/23 화	7/18 목	2	15.6	7/8	10	16.0	5.0/5.5	7.8	3:10	0:30	카카오, 묽은아몬드, 밸런스, 스무디, 중간이하의 산미
---	---	발주	7/23 화	7/18 목	2	15.6	7/9	9	16.0	5.0/5.5	7.8	3:10	0:30	고구마, 레몬그라스, 복합적인 단맛, 설탕, 밸런스
---	---	발주	7/23 화	7/18 목	1	8.0	7/10	8	8.2	4.5	8.0	3:10	0:30	카카오, 흑설탕, 중간아래산미, 풀바디, 약한 휘발성향, 뒷맛 약한 잔미, 텁텁함
---	---	발주	7/23 화	7/18 목	1	8.0	7/10	8	8.2	4.5	8.0	3:10	0:30	레몬, 자몽, 밀크초콜렛, 밝고 높은 산미, 중간바디, 카카오 애프터, 밸런스
---	---	발주	7/23 화	7/18 목	20	158.0	7/8	10	160.0	4.5/5.0	7.9	3:00	0:30	강한 바디, 부드러운 텍스처, 밸런스, 기존보다 산미 감소, 스모키
---	---	발주	7/22 월	7/19 금	10	79.0	7/10	9	80.0	4.5/5.0	7.9	2:50	0:30	낮은 산미, 다크 초콜렛, 거친 질감

05 콜드브루

COLD BREW - 안전성

공기 중의 먼지입자, 온도, 습도 등을 적절하게 조절하는 클린룸 시스템, 생산실 내의 미립자를 여과하는 Hepa Filter 시스템, UV살균기 등 최고 수준의 설비들을 바탕으로 위생적인 제품을 생산하고 있습니다.

클린룸 ¹⁾	사양 : 3,000 Class 특징 : 생산실 전체 Hepa Filter²⁾설치 생산실 내부 온도 및 습도 자동조정 생산실 전체 UV 살균램프 설치
정수필터	1차 5마이크로 필터 2차 1마이크로 필터 활성탄 카본 필터

1) 클린룸 : 공기 중의 먼지입자, 온도, 습도 등이 적절하게 조절 및 관리되는 실내공간입니다.

높은 상태의 청정도를 유지하여 제품의 위생에 만전을 기하고 있습니다.

2) Hepa Filter : 생산 공정의 청결을 유지하기 위해 생산실로 유입되는 공기 중의 미립자를 여과하는 고성능 장치입니다.

완제품 검사 성적서			
검 제	작성 MS	검토	승인 
검체명	다카레인 용액 500ml (2)		
제조년월일, LOT No. 또는 유통기한	제조일자 : 2019.04.15. 유통기한 : 2019.07.14.	검사일자	2019년 06월 21일
검사 성적 결과			판정 결과
구분 \n검사항목	검사 기준	검사결과	(적합/부적합)
성 상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 함	양호	적 합
이 물	2.0mm이상 금속성 이물 불검출	불검출	적 합
세 균 수	1 ml 당 100 이하 (역상배양제한한다)	0	적 합
대 장 균 군 수	음성	음성	적 합
기타	• 배양시간 일반세균 48hr, 대장균군 24hr		
종합판정	적 합		
위의 분석결과는 당사 품질관리팀에서 시험한 결과임.			
판정일자 : 2019년 06월 23일		검사(판정)자 :	
검체의 채취방법	식품위생 조의 [식품안전] 실험방법에 준함		
검사결과 \n통지방법			

생산된 모든 제품은 내부품질검증 시스템을 거친 후 출고됩니다.

위생 : 48시간 보관 테스트

관능 : 추출 전문가의 시음테스트

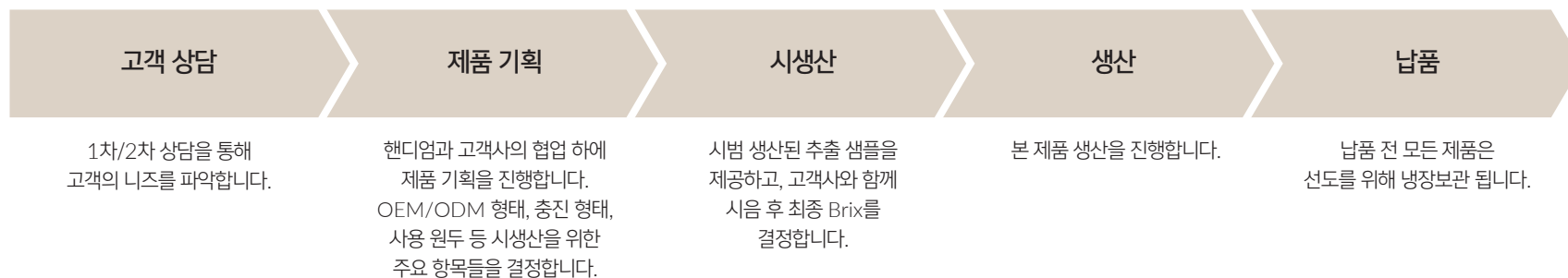
06 기업형 솔루션

BUSINESS SOLUTION

핸디엄은 최고 품질의 콜드브루 아웃소싱 서비스를 제공하고 있습니다.

자체 보유 기술과 다년 간의 노하우를 바탕으로 각 파트너사에게 부합하는 최적의 솔루션을 제공합니다.

기업형 솔루션 (ODM/OEM) 진행 절차 >



OEM/ODM 세부 사항

생산 가능 품목	콜드브루 커피 원액
포장 가능 형태	PET / 유리
포장 가능 용량	300ml ~ 500ml, 1L, 20L, 200L
최소발주수량(MOQ)	상담

07 파트너사

PARTNERS

한디엄은 국내 유수의 고객사들과 함께 성장해 왔습니다.

RETAIL / ODM |



OEM |



CaffeThemselves



08 제품 PRODUCTS

핸디엄 콜드브루 커피 원액 COLD BREW COFFEE CONCENTRATE

케냐 KENYA

비옥한 화산토가 풍부한 케냐에서 성장한 고품질 원두로,
자랑과 같은 상큼함과 향긋한 플레이버가 조화를 이룬 커피입니다.

예가체프 YIRGACHEFFE

에티오피아 자연 그대로의 풍미를 가지고 있는 예가체프는
화려한 꽃 향과 달콤한 과일 맛이 조화로우며, 부드러운 바디감이 특징입니다.

과테말라 GUATEMALA

비옥한 토양과 높은 해발고도 속에서 자란 과테말라는
진한 카카오 풍미와 붉은 견과류의 고소함이 조화롭게 어울리는 커피입니다.

디카페인 DECAF (2020.04 출시 예정)

달콤한 카카오 플레이버가 특징이며, 친환경적인
카페인 제거 공정을 거쳤음에도 원두가 가진 풍미가 살아있습니다.

용량 및 재질	500ml (PET) / 750ml (유리병) / 1L (PET)
보관방법	냉장
유통기한	3개월
제조원	(주)핸디엄
판매원	(주)핸디엄
원재료명 및 함량	커피추출액(고형분 3.1%이상 / 케냐산 100%)100% 커피추출액(고형분 2.9%이상 / 에티오피아산 100%)100% 커피추출액(고형분 3.0%이상 / 과테말라산 100%)100% 커피추출액(고형분 3.0%이상 / 콜롬비아 20%, 브라질 80%)100%

주요 납품처 | **emart** **SAMSUNG**
삼성웰스토리

Home plus **TOUS les JOURS**





HANDIUM
cold brew specialist

납품 문의

1599-2681

본사

서울시 강남구 영동대로106길 37(삼성동)

이메일 order@handium.co.kr

온라인스토어 www.handium.co.kr

콜드브루 센터

경기도 여주시 능서면 상동길 68

로스팅 센터

경기도 성남시 중원구 사기막골로105번길 27

www.handium.co.kr