



드레드넬  
네니아 브레드<sup>®</sup> 아이거너

Nature Near BREAD

갓 지은 밥이 가장 맛있듯  
가정에서 갓 구운 빵이 가장 맛있습니다.

# 네니아® 브레드 파베이크

파베이크란 약 80%정도 구워  
급속 냉동한 제품입니다.  
드시기 전 오븐, 에어프라이어에  
조리하여 가정에서도  
갓 구운 빵을 드셔보세요.







네니아<sup>®</sup> 브레드

# 유기농우리밀 천연발효종

우리 땅에서 나고 자란 유기농 우리밀을  
네니아가 직접 수매하고  
일체의 훈증, 방부처리를 하지 않아  
더욱 믿을 수 있습니다.

천연발효종은 유기농 밀가루,  
물만으로 직접 생산·관리합니다.

빵 반죽은 천연발효종으로  
18시간 이상 발효하여  
풍부한 풍미가 있는 빵을 만들기 위해  
지속적으로 연구하고 노력합니다.

※네니아는 우리밀의 자급률 향상, 소비확대를 위해  
우리밀 살리기 운동에 적극 동참합니다.  
(우리밀 자급률 1% 미만)

# 네니아® 브레드

유기농우리밀

천연발효종

파베이크



## 갓 구운 빵으로-

에어프라이어-오븐 : 약 30분~1시간 해동 후 200°C에서 8~12분간 조리해주세요.  
프라이팬 : 약 1시간 해동 후 먹기 좋은 크기로 잘라 앞뒤로 노릇노릇하게 구워 드세요.  
\* 기계의 사양에 따라 차이가 있을 수 있으니 온도와 시간을 조절하여 가열해주세요.

## 파베이크

갓 지은 밥이 가장 맛있  
가정에서 갓 구운 빵이  
가장 맛있습니다.

가정에서 브런치 메뉴로 -  
식전 빵으로 -  
식사대용으로



## 플레인

### 사워도우 파베이크 260g

유기농밀가루, 천연발효종, 소금만으로 만든  
사워도우 빵으로 식사빵으로 좋습니다.

🕒 해동:30분, 200°C:8~12분 | #밥이되는빵



## 무화과

### 사워도우 파베이크 290g

국내 유일 국산 무화과를 듬뿍 넣은  
사워도우입니다.

🕒 해동:60분, 200°C:10~12분 | #국산 무화과



## 올리브 치즈

### 사워도우 파베이크 270g

자연치즈 (체다)와 블랙 올리브를  
아낌없이 넣어 다양한 풍미를 느낄수 있습니다.

🕒 해동:60분, 200°C:10~12분 | #자연치즈





**플레인 통밀  
사워도우 파베이크 230g**

유기농 통밀의 영양을 고스란히!  
100% 진짜 유기농 통밀만을 사용합니다.

🕒 해동:30분, 200°C:8~10분 | #유기농통밀



**호두 크랜베리 통밀  
사워도우 파베이크 270g**

유기농 통밀의 영양을 고스란히!  
유기농 호두와 유기농 크랜베리가 쑥쑥!

🕒 해동:60분, 200°C:10~12분 | #씹는맛까지



**체다치즈 바게트  
파베이크 200g**

2가지 자연치즈가 듬뿍  
자연치즈의 풍미를 다양하게 즐길수 있어요.

🕒 해동:60분, 200°C:10~12분 | #2가지자연치즈



**플레인  
치아바타 파베이크 140g**

유기농 우리밀, 물, 소금, 유기농올리브유만으로  
만든 담백한 치아바타.

🕒 해동:30분, 200°C:8~10분 | #이태리방식



**호밀  
사워도우 파베이크 320g**

유기농 호밀의 영양을 고스란히!  
식사빵으로 좋은 담백한 사워도우입니다.

🕒 해동:30분, 200°C:8~12분 | #유기농호밀



**초코마블  
사워도우 파베이크 290g**

58%의 다크 초코의 달콤함 속에  
달콤새콤한 유기농 크랜베리가 쑥쑥!

🕒 해동:60분, 200°C:10~12분 | #달콤함이듬뿍!



네니아브레드

홈 페이지 [www.econenia.co.kr](http://www.econenia.co.kr)

고객 센터 1577-2341

네니아브레드 경기도 양평군 강상면 강남로 1532-9, 1층