

맞춤형 케어푸드에 특화된  
HACCP 인증 공장



#### a bar production line

쿠키 및 영양바에 최적화된  
직사각형 제품의 제조·베이킹 라인



#### macaron production line

믹서 및 디포지터를 활용한  
혼합·건조·베이킹 공정을 통해 안정적인  
품질과 생산 효율 향상 실현



#### a packing line

삼면 실링 포장기를 통한 개별 포장 및 금속 검출로  
제품의 위생과 안전성 확보

특허·인증



Patent

HACCP

USA FDA



HALAL

FSSC22000

글로벌 인증과 특허 기술로 검증된,  
안전하고 신뢰도 높은 생산 시스템

GGORANGJI Company | CEO Kim Yuri

제조 공장 및 연구기관: 경기도 성남시 중원구 갈매치로302  
우림라이온스밸리 5차 B동 707호

사업 문의: ggorangji12@naver.com | 0507-1391-3452

Instagram: @ggorangji\_official

Kakao Talk: 꼬랑지마카롱

Homepage: www.ggorangjicaron.com



WeChat



Homepage



GGORANGJI

So that you can enjoy dessert without worrying  
about your health!

#Alternative raw material base  
#Alternative Technology Foundation  
#Food Upcycle  
#a food-tech company



## GGORANGJI

### Welcome GGORANGJI

당을 낮추는 자체 기술을 기반으로  
기존 디저트를 재해석해, 건강하게 즐길 수 있는  
디저트를 연구·개발하는 기업입니다.

### Story

GGORANGJI는 '동물의 꼬리'를 뜻하는  
한국어 방언으로, 꼬리를 흔들 때의 기분 좋은 순간처럼  
맛과 즐거움, 행복을 담고 있습니다.

### Slogan

기분 좋은 순간을 담은 건강한 디저트



### 제품 라인업

전제품 전국 학교 급식,  
삼성서울병원 카페 입점



#### Heallow 아몬드바

- ☑ 식이섬유 9g, 비건 & 락토오보 아몬드바
- ☑ 할랄인증, 글루텐프리, 제로슈가 & 비건 3종, 비정제원당 3g 3종



#### WITHME 마카롱

- ☑ 롯데시그니얼 입점 프리미엄 마카롱
- ☑ 카카오톡 선물하기 TOP5 마카롱



#### 미니 두바이 초콜릿 피스

- ☑ 고소한 피스타치오 & 크리스피한 카다이프가 조화로운 초콜릿
- ☑ 당 4g 로우슈가 초콜릿



#### 두쭈꾸 (Dubai chewy cookie)

- ☑ 인공향·색소 무첨가, 원재료 본연의 맛
- ☑ 수제 마시멜로와 100% 카다이프, 피스타치오 사용



#### Heallow 약과

한국 전통 과자를 재해석한  
튀기지 않은 제로슈가  
글루텐프리 비건 약과



### 제품 공통 핵심 가치



당 함량  
낮춘 디저트



선물하고 싶은  
패키지 디자인



천연향,  
색소 사용