



## PRODUCT INTRODUCTION

---

Company: [thebeant.com](http://thebeant.com)

Mall: [www.beant.co.kr](http://www.beant.co.kr)

2022

The **beant.**

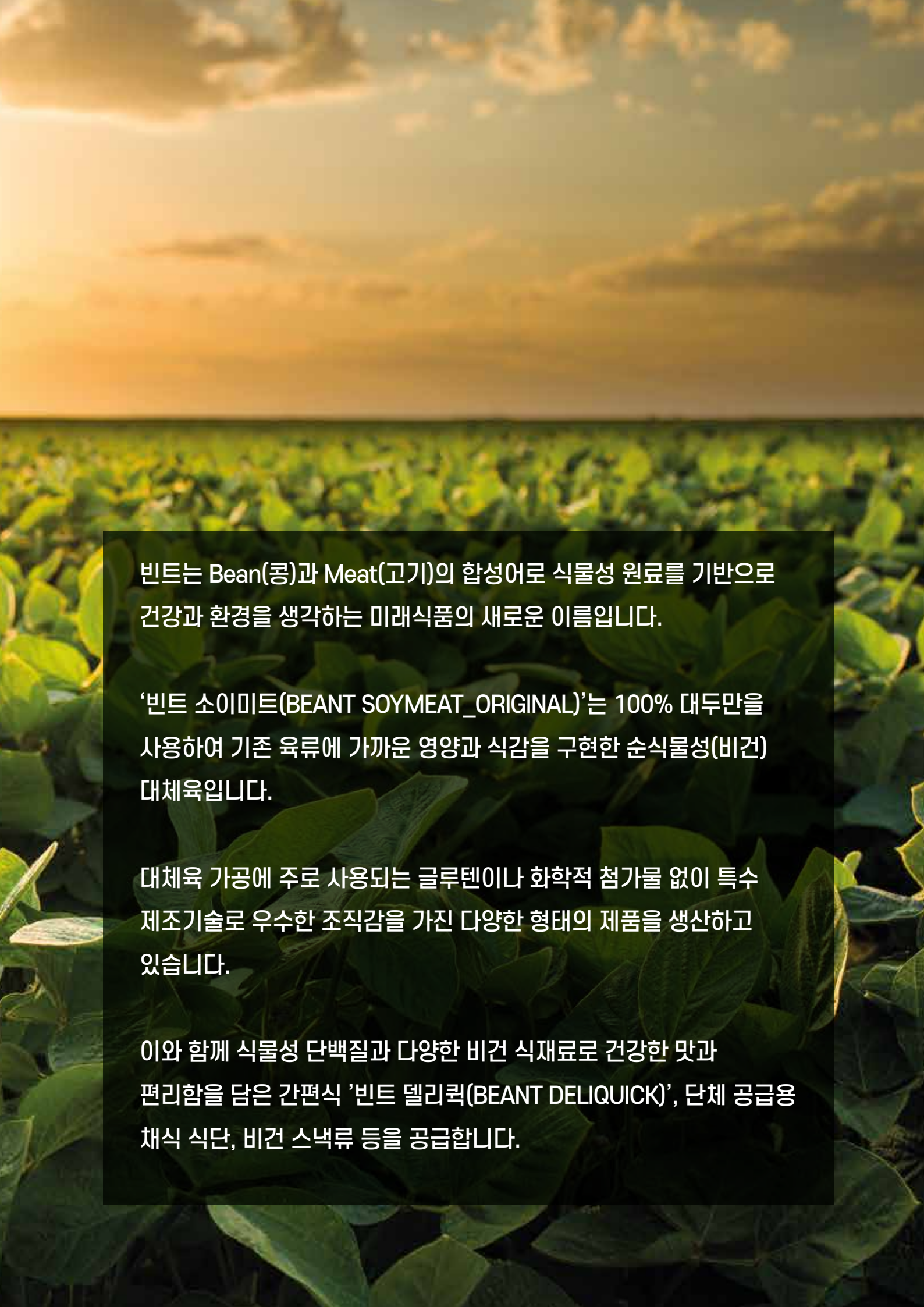


**빈트가 식물성 단백질로 내일을 바꿉니다.**

---

나와 가족, 자라나는 다음 세대까지

빈트가 자연과 상생을 넘어 미래 식품문화를 이끌어 갑니다.



빈트는 Bean(콩)과 Meat(고기)의 합성어로 식물성 원료를 기반으로 건강과 환경을 생각하는 미래식품의 새로운 이름입니다.

‘빈트 소이미트(BEANT SOYMEAT\_ORIGINAL)’는 100% 대두만을 사용하여 기존 육류에 가까운 영양과 식감을 구현한 순식물성(비건) 대체육입니다.

대체육 가공에 주로 사용되는 글루텐이나 화학적 첨가물 없이 특수 제조기술로 우수한 조직감을 가진 다양한 형태의 제품을 생산하고 있습니다.

이와 함께 식물성 단백질과 다양한 비건 식재료로 건강한 맛과 편리함을 담은 간편식 ‘빈트 델리퀵(BEANT DELIQUICK)’, 단체 공급용 채식 식단, 비건 스낵류 등을 공급합니다.

PLANT-BASED MEAT

# 빈트 소이미트\_오리지널

## BEANT SOYMEAT\_ORIGINAL



대두 100%  
(첨가물 無)



실제 고기와  
유사한 식감



식물성 단백질  
필수 아미노산 풍부



다양한 레시피  
활용 가능



NON-GMO



글루텐 FREE



식이섬유 풍부



대두 이소플라본 함유



콜레스테롤  
FREE



트랜스지방  
FREE

# Vegan

# 빈트 소이미트\_오리지널

BEANT SOYMEAT\_ORIGINAL

1. 100% 대두(식물성 단백질)만을 이용하여 고기와 유사한 식감을 구현하였습니다.
2. 주원료인 대두는 단일 식품원료로는 단백질 함량이 가장 높고, 소화 흡수율이 좋을 뿐만 아니라 필수 아미노산 함량이 높아 동물성 단백질과 비교해도 손색이 없는 우수한 단백질 공급원입니다.
3. 육류군에 비해 평균 열량(24.4~86.1%)이 현저히 낮으며, 식이섬유가 풍부하여 다이어트 식단으로 좋습니다.
4. 느끼하지 않고 담백한 맛을 가지며, 육류에 부족한 섬유질이 풍부합니다.
5. 콜레스테롤과 포화지방산을 포함하지 않아 심혈관계 질환 및 성인병 예방에 도움이 됩니다.
6. 글루텐 Free, Non-GMO, 인공적인 첨가물 無원칙으로 제조하여 건강하고 안전합니다.
7. 빈트 소이미트(오리지널)는 조미가 되지 않고 형태가 다양해 생육(raw meat)을 대체하는 다양한 레시피에 적용하실 수 있습니다.
8. HACCP인증 및 비건전용 생산시설에서 철저한 품질관리를 거쳐 위생적으로 생산합니다

## beant와 육류의 영양성분 비교

[영양성분 비교표(100g당)]

항목	단위	빈트 소이미트 (original)	비교	삼겹살, 생것 (돼지고기)	한우 안심, 생것 (소고기)
열량	kcal	92.13	< 낮음	224	193
조단백질	g	17.56	= 거의비슷함	17.88	19.17
조지방	g	0.61	< 아주 낮음	17.19	13.14
포화지방	g	0.01	< 아주 낮음	6.38	5.42
트랜스지방	g	0	X 없음	0	0
콜레스테롤	mg	0	X 없음	84.1	57.81

육류 영양성분 출처: 식품의약품안전처 산하 식품안전정보원; 식품안전나라 홈페이지/식품영양성분DB (www.foodsafetykorea.go.kr) 콩고기(bean) 영양성분 표 출처: 자사 분석 결과

\*습식가공 방법: 건조 원물을 100°C 물에 4분간 침수 후 탈수 → 흐르는 물(냉수)로 1회 세척 후 탈수하여 함수율 200%로 맞춤

beant 제품은 육류 비교군에 비해 평균적으로 열량(24.4~86.1%), 지방(1.9~32.6%) 및 나트륨(9.8~35.3%) 함량이 낮음. 특히 포화지방, 트랜스지방 및 콜레스테롤 함량이 거의 없음.

beant 제품의 단백질 함량은 육류 비교군의 62.2~114.9% 범위임. 열량은 3대 영양소 함량을 기준으로 계산됨. (단백질 4 kcal/g, 지방 9 kcal/g)

## 빈트 소이미트\_오리지널

BEANT SOYMEAT\_ORIGINAL



## 01 빈트 소이필렛

불규칙적이고 두툽한 고기모양 형태의 콩고기로,  
 쫄깃한 돼지고기의 앞다리살 식감을 내며  
 각종 구이 및 볶음요리에 다양하게 활용할 수 있습니다.

탈지대두 (Non-GMO; 원산지: 인도)

구성 : 2Kg / 200g (100g x 2EA)



## 02 빈트 소이민스

짙은 갈색의 다진 고기 형태의 콩고기로 다진 고기와  
 같은 식감을 내며 비빔밥 고명, 짜장, 약고추장 등  
 다진 고기를 활용하는 모든 요리에 활용이 가능합니다.

탈지대두 (Non-GMO; 원산지 : 인도)

구성 : 2Kg / 200g (100g x 2EA)



Based on order

## 03 빈트 소이볼

짙은 갈색의 동그란 볼 형태의 콩고기로,  
 쫄깃한 돼지고기의 앞다리살 식감을 내며  
 강정, 가라아게와 같은 각종 튀김요리에 적합합니다.

탈지대두 (Non-GMO; 원산지 : 인도)

## 빈트 소이미트\_오리지널

BEANT SOYMEAT\_ORIGINAL



Based on order

04

## 빈트 소이슬라이스

사각형의 얇은 형태의 콩고기로, 쫄깃한 닭가슴살이나 어묵과 비슷한 식감을 내며 건조시키면 육포로, 튀기면 김부각이나 스낵 등으로 활용이 가능합니다.

대두 (Non-GMO; 원산지 : 캐나다산/러시아산)



Based on order

05

## 빈트 소이웁

밝고 도톰한 미니사이즈 닭 날개 형태의 콩고기로, 닭가슴살 식감을 내며 샐러드 토핑 및 나물무침에 첨가하여 활용할 수 있습니다.

대두 (Non-GMO; 원산지 : 캐나다산/러시아산)



Based on order

06

## 빈트 소이볼

밝고 도톰한 손가락 길이 정도의 바 형태 콩고기로, 쫄깃한 식감을 내며 진미채 및 장조림과 같은 무침, 조림에 활용할 수 있습니다.

대두 (Non-GMO; 원산지 : 캐나다산/러시아산)

PLANT-BASED FOOD

# 빈트 소이미트\_델리 / 델리퀵

## BEANT SOYMEAT\_DELI / DELI QUICK

빈트 소이미트를 보다 맛있고 간편하게 드실 수 있도록  
비건 소스와 양념 등으로 조미한 반조리 및 간편식 제품입니다.



100%  
식물성 원료



안심 식재료



EASY  
COOK



식물성 단백질  
풍부



HACCP  
시설 제조



낮은 열량  
(육류제품 대비)



# 빈트 소이미트\_델리

BEANT SOYMEAT\_DELI

## 01 빈트 버거패티

대두의 단백질 함에 은은한 훈제소스로 맛을 더해  
실제 버거패티와 유사한 식감과 풍미를 느낄 수 있습니다.  
샌드위치나 버거배티 등으로 활용

구성 : 160g (80g x 2EA) / 800g (80 x 10EA)

흥국쌀 분말  
0.3%

無  
클레스테롤

高  
단백질

저당  
(Low Sugar)

총 열량  
265kcal

160g(80g x 2ea)



800g(80g x 10ea)



# 빈트 소이미트\_델리퀵

BEANT SOYMEAT\_DELI QUICK

## 01 빈트 소이필렛 고추장불고기맛

고추장 소스를 가미해 돼지고기 앞다리살 느낌의 식감으로 맛을 살렸습니다.  
 각종 채소를 이용하여 곁들여 드실수 있습니다.



식물성  
100%

高  
단백질

식이섬유  
함유

총 열량  
195kcal

구성 : 120g

## 02 빈트 소이필렛 스테이크맛

간장 소스를 가미해 돼지고기 앞다리살 느낌의 식감으로 맛을 살렸습니다.  
 각종 채소를 이용하여 곁들여 드실수 있습니다.



식물성  
100%

高  
단백질

총 열량  
195kcal

구성 : 120g

PLANT-BASED FOOD

# 빈트 누들

## BEANT NOODLE

빈트 순수콩면 / 빈트 순수곡물면

특수 제면기술로 탄생한 빈트 누들은 100% 대두로 만든 순식물성 단백질면 '순수콩면'과 국내산 순곡물로 제면한 '순수곡물면'이 있습니다.



화학 첨가물  
ZERO



밀가루  
NO



글루텐  
FREE



식이섬유,  
DIET에 도움



식물성 단백질



특수 제면기술

# 빈트 누들\_순수콩면

BEANT NOODLE\_SOY

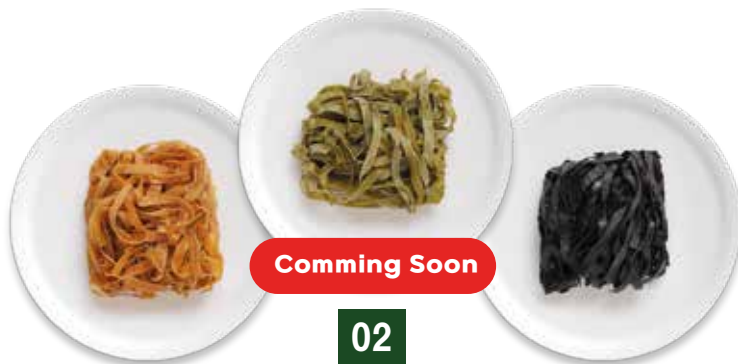


Coming Soon

01

## 빈트 순수콩면 (가는 면)

스파게티나 소바, 국수등과 같은 중면 모양의 면으로 알덴테의 식감(삶았을 때 안쪽에서 단단함이 살짝 느껴질 정도의 식감)을 내며 파스타, 메밀소바와 같은 요리에 활용이 가능합니다.



Coming Soon

02

## 빈트 순수콩면 (넓은 면)

칼국수면과 비슷한 모양의 납작 면으로 매우 부드러운 식감을 가지고 있으며, 크림파스타, 칼국수 등으로 활용할 수 있습니다.



Coming Soon

03

## 빈트 순수콩면 (칩)

얇은 소면을 짧게 끊어놓은 면으로 삶는 시간에 따라 꼬들꼬들 또는 부들부들한 식감을 내며, 스프나 죽 또는 샐러드 토핑으로 활용할 수 있습니다.

소이빈

대두 (Non-GMO; 원산지: 캐나다)

그린 소이빈

팻콩 (Non-GMO; 원산지: 중국)

블랙 소이빈

검정콩 (Non-GMO; 원산지: 미국)

# 빈트 누들\_순수곡물면

BEANT NOODLE\_GRAIN

## 01 빈트 순수곡물면 (보리현미)

밀가루를 전혀 넣지 않고 소금, 물, 국내산 순곡물만으로 만듭니다. 통곡물인 늘보리와 현미를 특수 제면 기술로 뽑아내어 건강하면서도 쫄깃하고 부드러운 면발입니다.

구성 : 300g (150g x 2EA)



## 02 빈트 순수곡물면 (메밀)

밀가루를 전혀 넣지 않고 소금, 물, 국내산 순곡물만으로 만듭니다. 100% 국내산 메밀을 엄선하여 특수 제면 기술로 뽑아내어 건강하면서도 쫄깃하고 부드러운 면발이 일품입니다.

구성 : 300g (150g x 2EA)



PLANT-BASED FOOD

# 빈트 스낵

## BEANT SNACK

빈트 비건 초콜릿 / 빈트 와삭바삭 김스낵

# 빈트 누들\_순수곡물면

BEANT SNACK

## 01 와삭바삭 김스낵



국내산 서천김에 콩단백을 넣어 튀기지 않고  
바삭하게 4번 구워낸 저칼로리 건강 스낵  
구성 : 20g (치즈맛, 아몬드&참깨 맛, 플레인)

\* 치즈맛(락토)을 제외한 전 구성 VEGAN

단백질 UP

90Kcal  
저칼로리

나트륨  
감소

합성첨가물  
3무

HACCP  
인증

## 02 빈트 비건 초콜릿



설탕대신 체내 흡수가 되지 않고 충치 염려가 적은  
D-말티톨을 사용하여 단맛은 그대로,  
칼로리는 낮춘 저당(Low Sugar) 비건 초콜릿  
프리미엄 카카오 버터로 풍미를 살린 리얼 다크 초콜릿에  
5가지 속재료를 통째로 넣어 입안 가득 풍부한 식감을 줍니다.  
식물성유산균 사균체를 함유하여 건강하게 즐기실 수 있습니다.

\* 블루베리를 제외한 전 구성 저당제품(Low Sugar)

구성 : 40g x 5종 SET / 단품 (5종: 아몬드,블루베리,헤이즐넛,  
검은콩, 커피원두)

저당  
(Low Sugar)  
\*당 1g 이하

식물성 유산균  
사균체 함유

100%식물성  
비건초콜릿

벨기에산 프리미엄  
리얼다크 초콜릿

# 빈트 유기농 저온압착 대두유

BEANT ORGANIC COLD PRESSED SOYBEAN OIL



저온에서 직접 눌러 짜 더 건강한 빈트 유기농 저온압착 대두유  
“100% NON-GMO 유기농 대두”

러시아의 청정곡창지대에서 생산한 100% NON-GMO  
콩으로만 엄선하여 생산합니다.

빈트 유기농 압착 대두유는 다른 첨가물이나 화학적 용매없이  
저온 압착 방식을 사용해 콩 본연의 영양소와 맛을 최대한  
보전한 더 건강한 친환경 기름입니다.

\*발연점 230°C~150°C 입니다. 발연점이 높아 튀김, 부침 등의  
가열 요리에도 상대적으로 안심하고 사용할 수 있습니다.

구성 : 480ml / 병, 480ml x 2병 SET

100%  
유기농 대두

NON - GMO

저온압착

식물성  
오메가 3



PLANT-BASED FOOD

# 빈트 레시피

## BEANT RECIPE



## 빈트 레시피

## BEANT RECIPE

01

필렛 사용  
제육 쌈밥

빈트 필렛을 이용해 만들어 더욱 맛있는 빈트 매콤 제육 쌈밥



## 재료 (2인)

필렛, 쌈채소, 현미밥, 양파,  
양배추, 홍고추, 다진마늘,  
다진양파, 고추장, 고춧가루,  
간장, 꿀, 미림, 식용유

## 레시피

- 01 양파는 채 썰어주고 양배추는 적당한 크기로 자른 뒤 대파, 홍고추, 청양고추는 어슷하게 썰어준다.
- 02 다진 마늘 0.5T, 다진 양파 1T, 고추장 1T, 고춧가루 3T, 간장 2.5T, 꿀 1.5T, 미림 3T, 식용유 3.5T를 넣어 잘 섞어준다.
- 03 채소와 필렛, 양념을 잘 섞어준다. (양념의 깊은 맛을 느끼고 싶다면 2-30분 숙성)
- 04 달궈진 팬에 잘 섞어둔 필렛을 넣어 볶고 채소와 양념이 익으면 깨를 부려 마무리한다.

02

민스 사용  
강된장

빈트 민스를 넣어 더 구수하고 담백한 빈트 소이 빈 강된장



## 재료 (2인)

민스, 양파, 파, 청고추, 홍고추,  
표고버섯, 된장, 고추장, 마늘,  
고춧가루, 설탕

## 레시피

- 01 파와 고추는 어슷썰고 양파를 다진 후 두부는 한입 크기로 잘라 준비해둔다.
- 02 된장 2T, 고추장 1T, 고춧가루 1/2T, 마늘 1T, 설탕 1T와 민스 100g을 섞어준다.
- 03 냄비에 고추를 제외한 나머지 재료를 넣고 물 300ml를 넣은 뒤 끓여준다.
- 04 끓기 시작하면 고추를 넣고 졸여 완성한다.

## 빈트 레시피

## BEANT RECIPE

03

불 사용  
마요 덮밥

달콤 짭조름한 소스가 잘 배어있는 불 튀김을 얹은 빈트 마요 덮밥



## 재료 (2인)

불, 양파, 파, 중력분, 물,  
튀김가루, 밥, 간장, 설탕,  
미림

## 레시피

- 01 양파는 채 썰어주고 잘 섞은 중력분을 봉지에 2T넣어 나머지 볼에 물을 넣어 물반죽을 한다.
- 02 가루-물반죽 순서로 옷을 입힌 후 기름에 두 번 튀긴다.
- 03 간장 3T, 설탕 1.5T, 미림 3T, 물 9T 를 팬에 넣고 가열한 뒤 양파를 볶아 익으면 튀긴 볼을 넣어 양념을 입혀준다.
- 04 밥 위에 올린 뒤 마요네즈를 뿌려 완성한다.

04

불 사용  
콩볼 강정

새콤달콤한 소스와 바삭한 튀김으로 아이들 간식에 최고인 빈트 콩볼강정



## 재료 (2인)

불, 밀가루, 튀김가루, 식용유,  
물, 미림, 후추, 고추장, 케찹,  
올리고당, 설탕, 고춧가루, 마늘

## 레시피

- 01 불타입에 미림 15g과 후추 약간을 넣고 채워두고 밀가루, 튀김가루, 식용유를 섞고 물을 넣어 튀김옷을 만들어 준다.
- 02 고추장 2T, 케찹 2T, 올리고당 3T, 설탕 1T, 고춧가루, 마늘, 식용유를 한 곳에 섞어준다.
- 03 채워둔 불타입을 튀김반죽에 넣고 180도에서 한번 튀기고 190도에서 한번 더 튀겨준다.
- 04 팬에 양념을 담고 끓으면 튀겨놓은 강정을 넣고 한번 볶아 완성한다.

## 빈트 레시피

## BEANT RECIPE

05

슬라이스 사용  
어묵 김밥

기존 김밥에 콩고기를 더해 든든하면서 담백한 빈트 김밥



## 재료 (2인)

슬라이스, 김밥김, 당근, 햄,  
단무지, 우엉, 시금치, 계란,  
쌀밥, 소금, 참기름, 깨소금

## 레시피

- 01 단무지는 물을 빼서 놓고, 햄은 크기에 맞게, 슬라이스와 당근을 채썰고 시금치는 씻은 후 한 번 데쳐 낸다.
- 02 쌀밥에 소금, 참기름, 깨소금을 넣고 섞어준다.
- 03 슬라이스는 한 번 볶다가 간장 양념을 해주고, 시금치는 소금, 참기름에 버무린다. 당근은 식용유에 살짝 볶고, 계란은 지단을 만들어 채썰어준다.
- 04 김밥김에 밥을 펴 바르고 재료를 넣어준 뒤 김을 말아 한 입 크기로 잘라 완성한다.

06

wing 사용  
채식 잡채

채식 잡채의 부족한 단백질을 빈트로 채워 더 건강한 빈트 채식 잡채



## 재료 (2인)

wing, 당면, 양파, 당근, 숙주,  
건목이버섯, 부추, 다진 마늘,  
다진 파, 간장, 설탕, 참기름,  
후추

## 레시피

- 01 부추는 먹기 좋은 크기로 자르고 양파와 당근은 채, 목이는 손으로 뜯어놓는다.
- 02 당면은 찬물에 불려놓고 wing은 설탕 1T, 간장 1T, 참기름 1T, 후추 1T를 넣어 재워둔다.
- 03 파, 마늘을 볶은 후 양파-당근-목이버섯-숙주-부추를 순서대로 볶는다.
- 04 불린 당면은 물기를 제거한 후 간장 1.5T, 설탕 1T를 넣어 볶아 익힌다.
- 05 하나씩 익힌 재료들을 불에 담아 깨를 뿌려 섞어준 뒤 완성한다.

## 빈트 레시피

## BEANT RECIPE

07

## 페투치네 누들, 민스 사용

## 라구파스타

소이 민스와 토마토의 만남! 더 담백하고 고소한 빈트 라구파스타



## 재료 (2인)

민스, 양파, 당근, 마늘, 토마토펬레,  
토마토페이스트, 설탕, 레드와인,  
올리브오일, 치킨스톡, 소금, 후추,  
월계수잎, 타임

## 레시피

- 01 양파, 당근, 마늘을 전부 다져서 냄비에 오일을 두르고 야채들을 볶아준다. 볶으면서 물에 소이 페투치네를 넣고 4분간 삶아준다.
- 02 야채들이 어느 정도 익었으면 민스를 넣고 볶다가 냄비에 누른 것 같을 때 레드와인을 넣으면서 볶아준다.
- 03 퓨레, 페이스트를 넣고 볶다가 치킨스톡과 타임, 월계수잎을 넣고 저으면서 볶아준다.
- 04 팬에서 소스와 면을 섞으면서 볶아주고 파마산가루, 파슬리 가루를 올려 완성한다.

08

## 필렛 사용

## 소이가츠랩

식물성 기름에 튀겨 돈가스보다 가볍고 깔끔한 맛의 빈트 소이가츠랩



## 재료 (2인)

필렛, 홍 파프리카, 노 파프리카,  
녹 파프리카, 적양파, 양상추,  
양배추, 토마토, 밀가루, 달걀,  
빵가루

## 레시피

- 01 파프리카, 적양파, 양배추는 채 썰고 양상추는 먹기 좋게 손으로 뜯어준다.
- 02 양상추, 적양파는 찬물에 담가뉘다 물기를 빼준다.
- 03 기름의 온도가 올라오면 달라붙지 않게 튀겨 기름을 빼 크기가 큰 것은 잘라준다.
- 04 토마토에 마요네즈를 바른 후 양상추-채소-소이가츠-돈가스 소스를 넣어 김밥처럼 말아준다.

# THANK YOU!



[www.beant.co.kr](http://www.beant.co.kr)

Partner company



SSG.COM



LOTTE.COM

Gmarket



emart mall

AUCTION.

coupan**g**  
Color Your Days

AK **백화점을 클릭하세요**  
mall.com



장보지 마세요  
프레시고  
하세요!

sias

WONIL

© THE BEANT. All rights reserved.