



SHM White Kimchi Juice

눈2°C NUD

SHW White Kimchi Juice



PRODUCT OF KOREA

100% Pure Squeezed & Fermented

SHm White Kimchi Juice

SHm White Kimchi Juice is a healthy fermented drink squeezed from 100% pure white kimchi made in the traditional way with carefully selected domestic vegetables. Enjoy the refreshing, tangy kimchi juice with fresh probiotics generated by natural fermentation.

What Is White Kimchi?

Kimchi is considered one of the world's healthiest foods. It is rich in vitamins, dietary fiber, probiotics and low in calories. Plenty of reports show that kimchi serves up tons of benefits for your health.

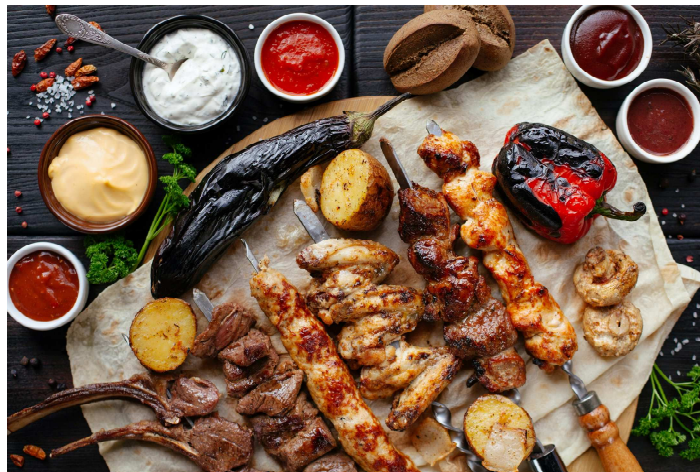
White kimchi, or 백김치 in Korean, is a variety of traditional kimchi made without red chili pepper and fish sauce commonly used for the well-known spicy red kimchi in Korean cuisine.

If you love kimchi but worry about spicy and fishy aftertaste, SHm White Kimchi Juice is a perfect companion for you, retaining all the benefits of eating kimchi regularly.



Pairing with Various Foods

SHm white kimchi juice becomes a good non-alcoholic pairing drink. It is delicious by itself, but better when paired with various foods. The refreshing, savory kimchi juice adds another layer of flavor, enhancing original taste of the paired foods.



Check Points



Ingredients

- Korean Cabbage, White Radish, Carrot, Spring Onion, Onion, Garlic, Ginger
- No MSG, No Chili Pepper, No Fish Sauce



Production & Distribution

- Produced at FDA Approved Facilities
- Exported & Distributed Refrigerated To Maintain Freshness



International Patents Applied

- Applied for 3 International PCTs



Low Calories

- Only 10 Kcal / Pack



Simple To Pack

- Portable to Any Outdoor Activities
- Kimchi Lovers' Must-Have Item for travel



No Chili Pepper, No Fish Sauce

- No Spicy or Smelly Aftertaste
- Good for children



Probiotics

- Contains Beneficial Kimchi Lactobacillus
- Eliminating Harmful Microorganisms



No Smell in the Refrigerator

- Perfectly Sealed Container
- Easy to Store in the refrigerator



Easy Cooking Tips

No chef's skills needed.
SHm White Kimchi Juice already has all the flavors.



Tip #1 Kimchimari Noodle

Boil the noodle and cool it down in ice cold water.
Drain thoroughly and place the noodle in a bowl.
Put your favorite toppings like egg, cucumber, etc.
Just add cold SHm white kimchi juice on it.

Tip #2 Kimchi Jjigae (Kimchi Stew)

Place chopped kimchi, onion and pork or any meat you like in a pot and stir-fry for a while.

Pour SHm white kimchi Juice and boil.

Add salt, sugar, hot pepper flakes, tofu as you like.



Tip #3 Nabak Kimchi (Mul Kimchi)

Chop napa cabbage and slice radish, carrot and your favorite vegetables.

Put some salt and mix well. Leave it for about 15 min.

When the vegetables become supple, rinse them.

Pour cold SHm white kimchi Juice.

Product Information

Product Name : SHm White Kimchi Juice
Manufacturer : Stevens Horse Masters / S. Korea
Package : 130ml X 30 Packs / Box
Country of Origin : Republic of Korea
Allergens: Contains wheat
Best Consumed : Within 12 months from Manufacturing Date



Nutrition Facts	
1 serving per container	
Serving size	1 pouch(130mL)
Amount per serving	
Calories	10
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 540mg	24%
Total Carbohydrate 1g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars Less than 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein Less than 1g	
<hr/>	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 20mg	2%
Iron 0mg	0%
Potassium 170mg	4%
<hr/>	
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contribution to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

FAQs

Q. Who is this beverage for?

Anybody, even children, can enjoy the product. The beverage is especially good for those who are unfamiliar with the spicy taste and typical odor of kimchi. This has a mild and fresh taste of a well fermented white kimchi, while being odorless at the same time.

Q. Is it safe to drink the sediment as well?

The sediment is the fiber of cabbage, since the product is squeezed from 100% undiluted ground cabbage kimchi. This can help your bowel movement. So do not worry. Shake well before drinking.

Q. What does **누드**2°C mean in the Korean name of the product?

We created the name from the word 'NUDE', a symbol of transparency made only with white kimchi. We gave slight changes to the name to comply with the regulations of food labeling. 2°C(or 36°F) is the optimum temperature that makes the product most refreshing.

Q. How should I store the products?

The shelf life at room temperature is 12 months from the production date. However, it is recommended to keep the product in the refrigerator or freezer since the lactic acid bacteria are active and the content may get over-fermented.

Q. What is the difference between the product and Dongchimi juice?

The main ingredient of the product is napa cabbage. We grind the white kimchi and extract the juice. It has a full-body flavor and contains a lot of fiber. It is totally different from the mere white radish brine of Dongchimi, in terms of efficacy as well.

Q. Some of the pouches get inflated when frozen.

In the frozen state, the liquid naturally expands. Plus, the liquid gets condensed while the fermentation gas is pushed out. This gas inflates the packaging. But do not worry. The packaging is strong enough. Once it is defrosted, the liquid absorbs the gas again and the bulging gets normalized.

Coming Soon



SHm Signature
Napa Cabbage Kimchi

SHm Kimchi
Base Sauce



눈
온
2°C

NUD

차갑게
흔들어
드세요

Korean Super Food
SHW White Kimchi Juice



마시는
김치시대

130 ml / 10 kcal
Fermented Veg. juice
김치 발효 음료



Notice

- Do not microwave the pouch.
- Shake well and drink cold.
- It is recommended to keep the product in the refrigerator or freezer since the lactic acid bacteria are active and the content may get over-fermented.



STEVENS HORSE MASTERS
12 Apgujeong-ro 34-Gil, Gangnam-gu , Seoul
TEL 02-515-4077
stevenshm@naver.com





눈2°C NUD

SHM White Kimchi Juice

SHW White Kimchi Juice



시원한 백김치 100% 착즙음료

눈2°C NUD 마시는 백김치

엄선한 국내산 재료로 전통 방식의 백김치를 담근 후 가장 맛있는 숙성상태에서 착즙한 순수 백김치주스입니다. 백김치 외에는 그 어떤 재료도 첨가제도 없는 '마시는 김치'이며, 국제 특허를 출원한 제품입니다.

고춧가루와 젓갈이 들어가지 않은 전통 백김치를, 마시는 형태로 갈아 만든 제품이므로 자극적인 매운 맛과 김치 특유의 강한 냄새가 없어 누구나 아무런 부담 없이 전통 백김치 고유의 풍부한 감칠맛을 즐기실 수 있으며, 특히 김치를 싫어하는 어린이 및 유아에게도 유익한 건강한 자연음료입니다.

브랜드 스토리

개발자의 언론 인터뷰 중에서

SHm은 발효식품 유통 플랫폼으로서 런칭 아이템으로 백김치 주스를 선보였습니다.

백김치 외에는 아무것도 넣지 않아 순수하고 깔끔하다는 뜻으로 '누드 (Nude)'를 줄여 '눌'이라고 이름 붙였어요. 즉 있는 대로 보여준다는 의미입니다. '눌'을 거꾸로 하면 김치독의 '독'으로 보이죠.

백김치 그 자체와 '백김치 맛'은 비교의 대상이 아닙니다. 눌2°C는 천연재료만을 숙성하여 착즙한 100% 백김치입니다. 2°C에서 가장 상큼한 맛을 내고 발효식품이라 소화에 좋지요. 1년 동안 상온 보관이 가능하고 유산균이 부풀거나 거품이 나지 않습니다. 김치유산균 음료로서 3개의 국제특허 출원과 미국 FDA승인도 받았고 출시 1년도 안되어 국내 유명편의점 진출과 수출이 이루어졌죠.

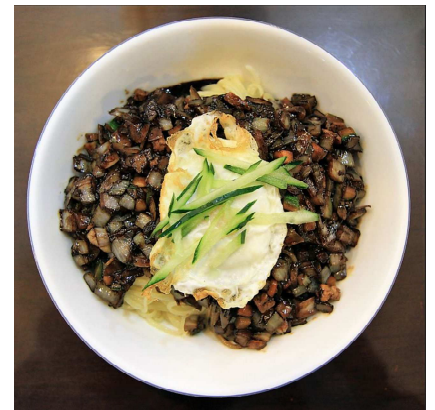
BTS처럼 새로운 트렌드를 만들고 싶어요. 흔히 K-Food로 일컬어지는 김치나 김밥, 비빔밥과 같은 조리하는 식품은 세계 어디서나 만들어 먹을 수 있습니다. 눌2°C는 '초코파이' '포장김' '과일소주' 같은 완제품 방식으로 글로벌시장에 진출하고 싶습니다.

출처 : 여성신문 (<http://www.womennews.co.kr>)



음식과의 페어링

눈2°C는 멋진 페어링 음료입니다. 김치가 반찬이듯, 마시는 백김치 눈2°C 역시 음식과 함께 드셔야 제 맛이죠. 한식은 물론 중식, 양식 등 기름진 음식들과 페어링해 보세요. 느끼한 입맛을 상큼하게 바꿔줍니다. 특히 고구마나 치킨에 눈2°C는 환상의 조합이죠.



체크포인트



100% 국내산 재료

- MSG 없이 질 좋은 국산 배추와 재료로만 담근 전통 백김치로 만들었습니다



생산 및 유통

- FDA/HCCAP 인증 생산 시설에서 안전하게 생산합니다



특허 출원 제품

- 발효식품 유통혁신 기술 - 국내 및 국제 특허 PCT 출원제품입니다



저칼로리 음료

- 10칼로리의 천연 음료입니다.



해외여행 필수품

- 냄새 걱정 없이 휴대와 보관이 간편하여 김치 lover들의 해외여행 필수 아이템으로 추천합니다



백김치음료

- 백김치로 만들어 자극적이지 않은 김치음료입니다.



김치 유산균의 효능

- 유익한 김치 유산균의 효과를 보실 수 있습니다



냄새 걱정 ZERO

- 냉장고 김치냄새 걱정을 해결해줍니다.



간편 요리 Tips

특별한 조리가 필요 없습니다.
눈2°C에는 이미 모든 맛이 다 들어 있으니깐요.



Tip #1 백김치말이국수

소면을 삶아 차가운 물에 잘 비벼 씻습니다.

물을 빼고 그릇에 담은 후 오이, 계란 등 토핑을 얹고
차가운 눈2°C를 붓기만 하면 간편 김치말이국수

Tip #2 김치찌개

김치찌개 육수로 물 대신 눈2°C를 사용해 보세요.

한층 깊은 맛의 김치찌개가 됩니다.



Tip #3 속성 물김치

배추, 무, 당근 등을 썰어 소금에 살짝 절이고,
재료의 숨이 죽으면 쪽파, 고추 등을 썰어 얹고
차가운 눈2°C를 붓기만 하면 속성 물김치 완성



제품 정보

COLD 타입



제품명 : 눈2°C NUD
판매자 : (주)스티븐홀스마스터즈
유통형태 : 살균 / 냉장
포장단위 : 30팩 Box / 6팩 세트
용량/총중량 : 팩당 130ml / 163g
원산지 : 대한민국
알러지정보 : 밀 함유
유통기한 : 제조일로부터 1년

ICE 타입

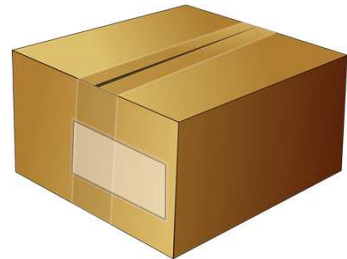


제품명 : 눈2°C 아이스 NUD
판매자 : (주)스티븐홀스마스터즈
유통형태 : 비살균 / 냉동
포장단위 : 30팩 Box / 6팩 세트
용량/총중량 : 팩당 130ml / 163g
원산지 : 대한민국
알러지정보 : 밀 함유
유통기한 : 제조일로부터 1년

포장 단위



눈2°C NUD 6개들이 팩
용량 : 780ml



눈2°C NUD 30개 박스
용량 : 3,900ml

자주 묻는 질문

Q. 눈2°C는 어떤 음료인가요?

국내산 배추로 만든 백김치를 오롯이 착즙한 '마시는 김치'이며, 어떤 첨가물도 보존제도 없는 순수 자연 음료입니다. 일부 김치의 맛만 내거나 김치 함량이 낮은 제품들과는 완전히 차별화했습니다.

Q. 눈2°C가 무슨 뜻인가요?

백김치로만 만든 순수함의 상징으로 NUDE를 칭합니다. 식품표기법을 감안해서 재탄생한 명칭으로, 거꾸로 뒤집어 보면 김장독을 의미합니다. 2°C는 제품을 가장 맛있게 마실 수 있는 적정 온도입니다.

Q. 누가 마시나요?

김치를 싫어하는 어린이부터 매운 음식을 못 드시는 분들까지 누구나 부담 없이 마실 수 있는 제품입니다. 잘 숙성된 백김치의 감칠맛을 그대로 가지고 있으면서도 냄새 없는 보관과 휴대가 간편합니다.

Q. 침전물이 보이는데요?

배추김치를 갈아서 착즙한 100% 원액이기 때문에 원료 고유의 성분으로 인해 가끔 이런 침전물이 보이기도 합니다. 배추의 섬유질이며 더욱 건강한 장 활동을 도울 수 있으니 안심하시고 잘 흔들어 드세요.

Q. 일반 김치국물이나 동치미국물과 뭐가 다르죠?

눈2°C는 빨간 김치국물이 아니라 백김치를 통째로 갈아서 착즙한 원액입니다. 바디감이 있고 섬유질이 많아서 동치미나 김치에서 우려낸 단순한 국물과는 가치가 다른 백김치의 깊은 맛과 효능을 그대로 지니고 있습니다.

Q. 어떻게 보관하나요?

상온에서의 유통기한이 제조일로부터 1년입니다. 다만 유산균이 살아있어 미세하게 발효가 지속될 수 있으므로 되도록 냉장 또는 냉동 보관을 권장합니다.

Q. 왜 차게 마셔야 하죠?

맥주, 막걸리, 주스 같은 음료가 시원하게 마셔야 제대로 맛을 느낄 수 있는 것과 마찬가지로 차게 드시면 제대로 된 맛을 느끼실 수 있습니다.

Q. 눈2°C NUD와 눈2°C 아이스 NUD는 어떤 차이가 있나요?

살균막걸리와 생막걸리의 차이와 같습니다. 다만 눈2°C NUD는 가장 적절한 숙성상태에서 효모균을 살균하여 과발효가 진행되지 않도록 한 제품이며, 눈2°C 아이스 NUD는 살균처리 대신 냉동하여 효모균의 활성을 억제한 제품입니다. 따라서 해동 후 냉장상태로 보관하시면 효모균의 활동이 다시 진행되어 서서히 발효가 지속됩니다. 살균 처리된 제품 역시 완전 멸균이 아니기 때문에 두 제품 모두 몸에 좋은 유산균은 계속 증식합니다.

출시 예정 제품



눈2°C 시그니처
배추김치

눈2°C
김치 양념
소스



눈 2°C
NUD

차갑게
흔들어
드세요

Korean Super Food
SHM White Kimchi Juice



마시는
김치시대

130 ml / 10 kcal
Fermented Veg. juice
김치 발효 음료





고객센터

궁금하신 점이나 불편한 점이 있으신가요?

전화문의 02-515-4077

FAX 문의 02-3443-5573

이메일 문의

평일 08시부터 17시까지

24시간 접수 가능

stevenshm@naver.com

Company Info

(주)스티븐홀스마스터즈 대표 박윤경
TEL 02-515-4077 FAX 02-3443-5573
서울특별시 강남구 압구정로 34길 12
사업자등록번호 114-88-00613

