

食用建议



CAKE BLEND (蛋糕专用油)

蛋糕创意和品质

Cake Blend (蛋糕专用油) 的配方旨在制作大体积蛋糕面糊，为成品蛋糕带来优质的质感和水分保持力。Cake Blend (蛋糕专用油) 采用椰子油和澳大利亚非转基因芥花油的独特配方，是多种蛋糕和烘焙食品应用的理想选择。

质量

该产品可制作精致的成品蛋糕，其使用精选的高品质油，能制作出蓬松的面糊，为高品质蛋糕带来纯净口感。

趋势

植物性、适合严格素食者、非转基因、无麸质、无部分氢化油，所有这些都为我们的全球合作伙伴带来了澳大利亚在食用油方面的创新。

应用

该产品是一种独特配方的混合油，可用于蛋糕、松饼和其他烘焙食品。

主要优点

性能

Cake Blend（蛋糕专用油）可以制作高比例海绵蛋糕，同时让您能够用其黄油色泽和风味进行创新。

多用途

经过专门研发，应用于需要优质黄油风味的多种食谱。

历史与创新

品必乐的澳大利亚创新可追溯到1909年，为全球烘焙食品市场提供传统食用油和创新选择。



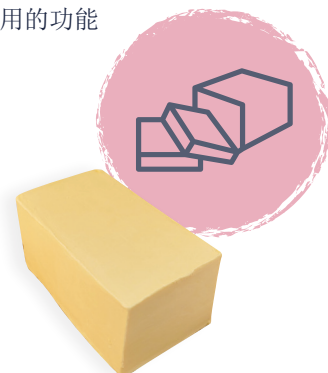
芥花



椰子

由精选优质食用油（包括椰子油和澳大利亚非转基因芥花油）精制而成。

通过结合硬油和软油来提供适用于多操作环境和应用的功能性固体脂肪曲线，为您的业务提供创新和功能性。



热情、创造力、优质的成分以及每次交付的可靠流程推动着品必乐产品的开发。

凭借我们的研发和创新团队，我们以经济高效的方式提供优质、可靠且独特的产品。

作为全球烘焙食品市场的商业伙伴，我们与客户合作，在尊重过去传统的同时，面向未来实施创新。



食用建议

储存与处理

储存条件：最好在 15° C-25° C 温度下密封储存于清洁干燥的环境，远离异味和虫害。

本产品的保质期供您参考及用于库存控制管理。

在推荐条件下储存和使用，本产品的保质期为 365 天。



食用建议



品必乐保证在全球范围内向我们的本地和国际业务合作伙伴提供值得信赖的优质产品。



访问我们



GrainCorp Foods Australia Pty Ltd
地址: Level 28, 175 Liverpool Street
Sydney, NSW 2000, Australia
GrainCorp Foods NZ Limited
地址: 92-98 Harris Road, East Tamaki
Auckland 2013, New Zealand

www.graincorp.com.au