



調理例



ベーキング ブレンド

ベーキングデイリーブレンド

ベーキングブレンドは、優れた風味と機能性を備えており、特殊な小ロット生産にも大規模生産にも最適です。高品質の乳製品、ココナッツオイル、オーストラリア産非遺伝子組換えキャノーラ油を使用しています。有塩と無塩の2種類のブレンドがあります。

品質

乳製品と機能性オイルの高品質ブレンドが、この製品に豊かな乳製品の香りと滑らかな口当たりを与え、様々な用途に使用できます。

トレンド

乳製品使用、非遺伝子組換え、グルテンフリー、部分水素添加油脂不使用など、オーストラリアの革新的な食用油脂を世界中のパートナーにお届けしています。

用途

ベーキングブレンドは、ソフトパン、クッキー、ペストリーケースなど、あらゆる揉み込み生地のニーズに応えます。また、ベーキングブレンドは、ボリュームと品質が重視されるケーキ用途においても、優れた密度感をもたらします。

主要メリット

性能

ベーキングブレンドは、用途やレシピに合わせて、無塩と有塩の種類から選べます。

多様性

ベーキングブレンドは、複数の用途に対応する最上質の乳製品ブレンドで、バター、生地、擦り込み、クリーミングなどの用途に利用できます。

歴史とイノベーション

ピン・アンド・ピールによるオーストラリアン・イノベーションの始まりは、1909年に遡ります。伝統的な食用油脂と革新的なオプションを世界のベーカリー部門に提供しています。



キャノーラ



ココナッツ



乳製品

乳製品、ココナッツオイル、オーストラリア産非遺伝子組換えキャノーラ油など、高品質の食用油脂から作られています。

硬質油と軟質油を組み合わせ、様々な使用環境や用途に適した機能的な固体脂含有量を提供することで、ビジネスに革新と機能性を提供しています。



ピン・アンド・ピール製品の開発は、常に確かな製品をお届けするため、情熱、創造性、高品質な材料と堅実なプロセスによって推進されています。

当社では、研究開発とイノベーションチームを通じて、信頼性、独自性を備えた高品質の製品を、コスト効率の良い方法で提供しています。

世界のベーカリー市場のビジネスパートナーとして、過去の伝統を尊重しつつ、未来に向けたイノベーションをお客様と一緒に実践しています。



保存・取り扱い

保存方法: 異臭や害虫を避け、冷蔵状態(0~5℃)で密封して保存するのが最適です。

本製品には賞味期限が記載されていますので、在庫管理にご活用ください。推奨された条件で保管・使用することで、本製品の保存期間は365日になります。



ピン・アンド・ピールは、国内外のビジネスパートナーに、信頼できる品質の製品をグローバルに提供することを保証します。



詳細はこちら



グレインコープフード オーストラリア社
GrainCorp Foods Australia Pty Ltd
Level 28, 175 Liverpool Street
Sydney, NSW 2000, Australia

グレインコープフード ニュージーランド社
GrainCorp Foods NZ Limited
92-98 Harris Road, East Tamaki
Auckland 2013, New Zealand

www.graincorp.com.au