



調理例



ケーキ ブレンド

ケーキの創造性と品質

ケーキブレンドは、ボリュームミーなケーキ生地に対応し、**上質な食感**としっとり感のケーキに仕上がるよう配合されています。ココナッツオイルとオーストラリア産非遺伝子組換えキャノーラ油を独自に配合したケーキブレンドは、様々なケーキや焼き菓子に最適です。

品質

繊細なケーキに仕上がるよう作られたこの製品は、選び抜かれた上質なオイルを使用し、ふんわりした生地と爽やかな口当たりの高品質なケーキを実現します。

トレンド

植物由来、ヴィーガン対応、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提供しています。

用途

この製品は、ケーキやマフィンなどの焼き菓子用に独自の配合でブレンドされています。

主要メリット

性能

ケーキブレンドは、高配合比のスポンジケーキを提供すると同時に、バターの色と風味で革新をもたらします。

多様性

上質なバターの香りで、様々なレシピに対応できるよう開発されました。

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。



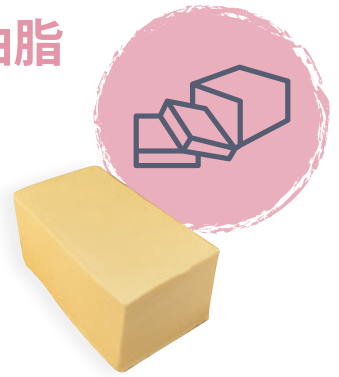
キャノーラ



ココナッツ

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。



調理例

保存・取り扱い

保存方法: 臭気や害虫を避け、清潔で乾燥した環境で15°C ~25°C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