



調理例

ラミネーション ブレンド

折り込み生地のイノベーション

ラミネーションブレンドは、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の独自の優れたブレンドで、クロワッサンやデニッシュ、ペストリーなどの高品質なパン類を実現します。

品質

上質の折り込み生地用に作られたこの製品は、高品質の乳製品の風味と性能が活かされる独自の配合でブレンドされています。

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提供しています。

用途

クロワッサン、デニッシュ、ペストリーなど、高品質な乳製品の風味と性能が求められる用途向けに、独自に配合されたブレンドです。

主要メリット

性能

ラミネーションブレンドは優れた可塑性を持ち、高品質の折り込み生地を実現します。

多様性

乳製品を使用したラミネーションブレンドは、クロワッサン、デニッシュ、パルミエなどの高級ペストリーの小ロット生産や折り込み加工の設備に適しています。

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



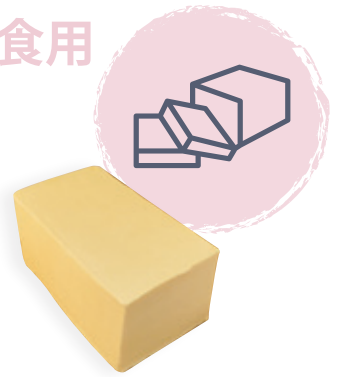
ココナッツ



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、品質、信頼性、独自性を備えた製品を、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℃～25℃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存・使用することで、本製品の保存期間は365日になります。



調理例



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