ベーカリーオイル

GrainCorp

歴史

PILOT®

1909年
マリックビルマーガリン

PTL™

1931年
プロビンシャルトレイダーズ社

GrainCorp

ご案内…

PIN AND PEEL™

パティシエ

ベーカー

PIN AND PEEL™

GrainCorp

ブレンド

AUSTRALIAN INNOVATION

ココナッツ　キャノーラ　乳製品

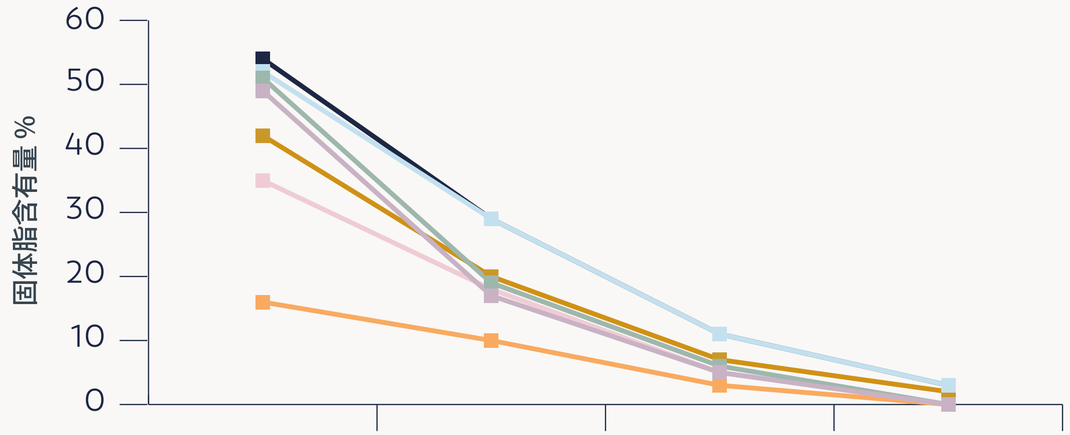
PIN AND PEEL™

GrainCorp

機能性

固体脂含有量（SFC）は、ベーカリー、菓子類、マーガリン業界で使用される食用油脂の特性評価に不可欠な測定値です。

溶解プロファイル（固体脂含有量と温度の関係）は、食用油脂の用途を決定します。



	10°C	20°C	30°C	40°C
バター	49	17	5	0
無水乳脂肪（AMF）	51	19	6	0
デイリーブレンド	35	18	5	0
バターオイル サブスティチュート	52	29	11	3
ショートニング	54	29	11	5
マーガリン	42	20	7	2
スプレッド	16	10	3	0

PIN AND PEEL™

GrainCorp

適用法

バン	オールイン – 擦り込み - フィリング	
クッキー	擦り込み - フィリング – 折り込み	
ケーキ	擦り込み - クリーミング	
クレーム	フィリング - コーティング - デコレーション	
折り込みペストリー	折り込み - オールイン	
練り込みペストリー	擦り込み - オールイン	

PIN AND PEEL™

GrainCorp

商品

PIN AND PEEL™

バターオイル　サブスティチュート

キャノーラ | ココナッツ

ケーキ
ブレンド

キャノーラ | ココナッツ

クッキー
ブレンド

キャノーラ | ココナッツ

クリームアンド
フィリングブレンド

キャノーラ | ココナッツ

フライング
ブレンド

キャノーラ | ココナッツ

ベーキング ブレンド

有塩＆無塩

キャノーラ | ココナッツ | 乳製品

ラミネーション
ブレンド

キャノーラ | ココナッツ | 乳製品

商品ラインアップ

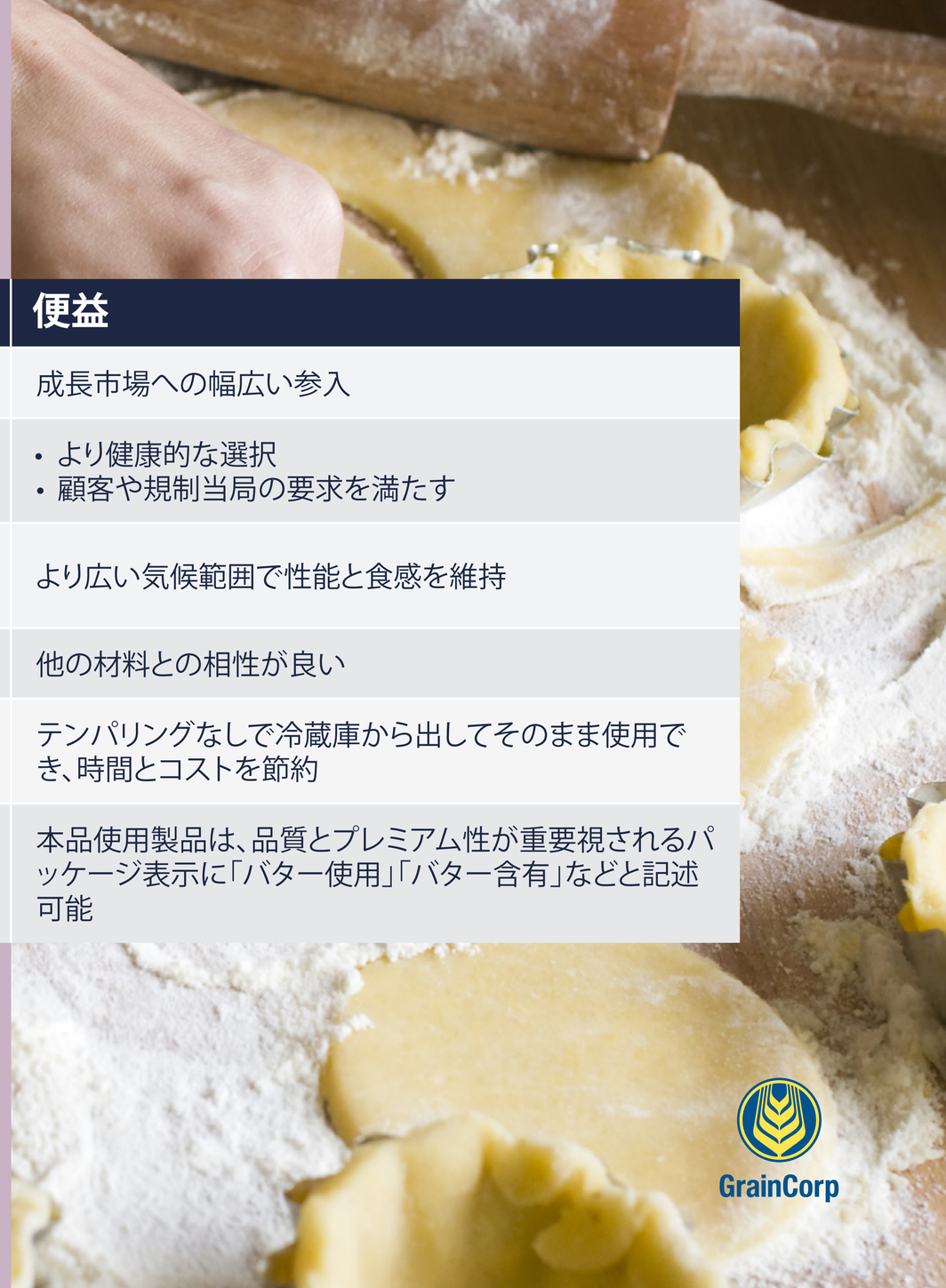
コード	説明
ビスケット・クッキー	
160500	ピン・アンド・ピール クッキーブレンド12.5kg
バター代替品	
160500	ピン・アンド・ピール ベーカーズブレンド無塩12.5kg
160501	ピン・アンド・ピール ベーカーズブレンド12.5kg
158293	ピン・アンド・ピール ラミネーションブレンド12.5kg
バターオイル代替品	
160503	ピン・アンド・ピールBOSブレンド12.5kg
ケーキ	
159983	ピン・アンド・ピール ケーキブレンド12.5kg
クレーム	
1599984	ピン・アンド・ピール クリーム＆フィリングブレンド 12.5kg
フライ	
159985	ピン・アンド・ピール フライングブレンド12.5kg

PIN AND PEEL™

GrainCorp

特徴

特徴	メリット	便益
植物由来のオプション	多岐にわたる食の選択肢に対応	成長市場への幅広い参入
クリーンラベル	天然素材を使用	• より健康的な選択 • 顧客や規制当局の要求を満たす
折り込み生地の可塑性の幅を向上	機能的に開発された固体脂含有量により、温度を管理された状態でも管理されない状態でも柔軟性を発揮	より広い気候範囲で性能と食感を維持
低融点	クリーミーで滑らかな食感とスッキリした口当たり	他の材料との相性が良い
あらゆる用途で高い機能性を発揮	保存が容易で柔軟な作業性	テンパリングなしで冷蔵庫から出してそのまま使用でき、時間とコストを節約
バターの満足感	新世代の最高品質オイルを乳製品よりも安定した価格で	本品使用製品は、品質とプレミアム性が重要視されるパッケージ表示に「バター使用」「バター含有」などと記述可能



PIN AND PEEL™

GrainCorp

マーケットサポート

PIN AND PEEL™

商品説明書

CAKE BLEND

CAKE CREATIVITY AND QUALITY

Cake Blend is formulated to deliver high volume cake batters, **premium** finished cake texture and moisture hold. Utilising the unique formulation of Coconut Oils and Australian Non-GM Canola Oils, Cake Blend is ideal for multiple cake and baked goods applications.

QUALITY

Crafted to deliver delicate cake finishes, this product uses a selection of high quality oils to deliver light batters and clean mouth feel for high quality cakes.

TREND

Plant Based, Vegan Suitable, Non-GM, Gluten Free with No Partially Hydrogenated Oils, all lead to deliver Australian innovation in edible oils to our global partners.

APPLICATION

This product offers a uniquely formulated blend for use in cakes, muffins and other baked goods.

BAKING BLEND

BAKING DAIRY BLEND

Baking Blend provides **exceptional flavour** and functionality, **perfect** for specialty small batch and larger manufacturing applications. Crafted from a selection of quality Dairy, Coconut Oil and Australian Non-GM Canola Oil. Available in salted and unsalted blends.

QUALITY

A premium blend of dairy and functional oils gives this blend rich baked through dairy notes and smooth mouth feel in multiple applications.

TREND

Made with Dairy, Non-GM, Gluten Free with No Partially Hydrogenated Oils, all lead to deliver Australian innovation in edible oils to our global partners.

APPLICATION

Baking Blend will meet all of your rub-in dough requirements including soft buns, cookies and pastry cases. Baking Blend also delivers in cake applications with exceptional specific gravity results where volume and quality matter.

LAMINATION BLEND

INNOVATION IN LAMINATION

Lamination Blend delivers for **high quality** baked goods such as Croissants, Danishes and pastries through its unique **quality blend** of Dairy, Coconut Oil and Australian Non-GM Canola Oil.

QUALITY

Crafted for premium lamination, this product offers a uniquely formulated blend where quality dairy is expected to deliver on flavour and performance.

TREND

Made with Dairy, Non-GM, Gluten Free with No Partially Hydrogenated Oils, all lead to deliver Australian innovation in edible oils to our global partners.

APPLICATION

A uniquely formulated blend for use in Croissants, Danishes and pastries where quality dairy is expected to deliver on flavour and performance.

PIN AND PEEL™

GrainCorp

説明会＆イベント用バナー

ブランド

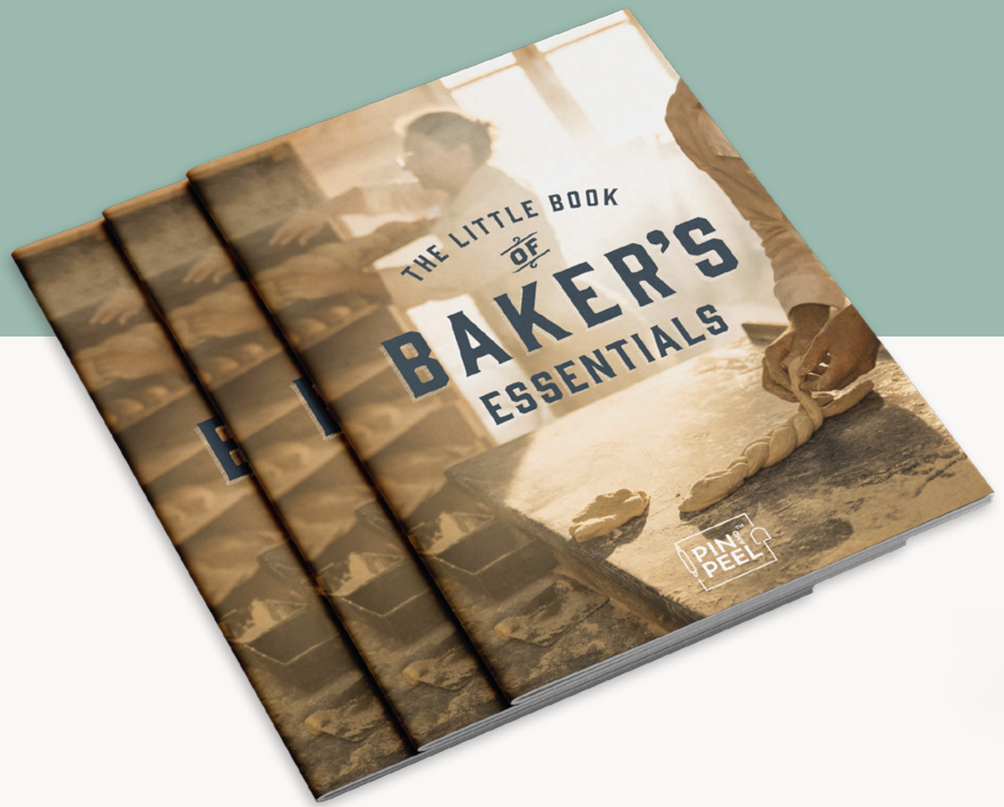
商品

PIN AND PEEL™

GrainCorp

商品情報

レシピ



教育

PIN AND PEEL™

GrainCorp

ソフトメディア

ウェブページ

pinandpeel.com

Youtubeレシピ

www.youtube.com/
watch?v=6QzyCijmPps

ソーシャルメディア

@pinandpeel
#pinandpeel

PIN AND PEEL™

GrainCorp

技術的サポート

コア業務に集中

- 既存顧客の維持
- 選択肢のあるインフルエンサーに
- 単なる食用油脂からのセールスアップ
- ディストリビューターへの提供を拡大

技術営業手法

- グレインコープは、技術をベースとした営業チーム
- 顧客の問題を解決
- 顧客の仕様に合わせた独自のバッチブレンド
- 用途、環境、顧客のニーズに合わせたフォーミュレーション
- 製品の導入をリード
- 主要顧客のためのパイロットプラントでのブレンディング

顧客インフルエンサー

- レビュー - 機会を特定
- トライアル – 顧客の参加
- 再現 - 理論を証明
- 導入 - 新規ビジネス

PIN AND PEEL™

GrainCorp

どうもありがとうございます

GrainCorp

PIN AND PEEL™