



調理例



フライング ブレンド

機能的で高品質なフライオイル

フライングブレンドは、機能的なフライ調理と上質な食感品質を両立させるよう調合しました。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ブレンドしています。フライングブレンドは、大小規模のどちらの製造環境においても、フライ適性に優れたオイルです。

品質

フライ油の劣化の抑制、優れた保存性、口当たりの良さを考慮して作られたこのブレンドは、小規模なフライ用途にも、大規模なフライ用途にも対応します。

トレンド

植物由来、ビーガン対応、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を世界中のパートナーに提供しています。

用途

本製品は、フライ用途に使用するために独自に配合されたブレンドです。

主要メリット

性能

革新的な安定性を有するフライ油で保存性と食感品質を実現しました。

多様性

インライン及びスタンドアローンのフライヤーに適した高品質のフライ性能。

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



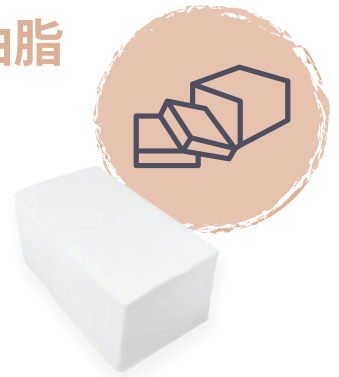
ココナッツ



調理例

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°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存・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