



植物由来



ヴィーガン
対応



グルテン
フリー



GMO
フリー



PHOs
不使用

調理例



クッキー ブレンド

本格派クッキーに

クッキーブレンドは、**高品質**の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から作られています。スッキリした口当たりで、**上質なクッキー**やビスケットをサクサクした焼き上がりに仕上げます。クッキーブレンドは、**品質が最優先**される小ロットにも大規模なクッキー製造にも適しています。

品質

独自の配合により、口当たりが良く、サクサクした食感の焼き菓子上がります。

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脂を世界中のパートナーに提供しています。

用途

クッキー、ビスケット、ショートペストリーケースなどに最適です。小ロットの試作にも大規模な製造用にも適しています。

主要メリット

性能

クッキーブレンドは、機能的な固体脂含有量から、低、中、高比率での用途に対応しています。

多様性

伝統的なレシピと革新的なレシピの両方に対応できるように作られています。

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



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、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℃～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