



라미네이션 블렌드

라미네이션의 혁신 기술

라미네이션 블렌드는 유성분, 코코넛 오일, 유전자를 변형하지 않은 호주산 카놀라 오일을 독자적인 **고급 배합법**을 통해 크루아상, 대니시, 페이스트리 등의 **품격 높은** 제과를 선보입니다.

품질

프리미엄 라미네이션을 위해 고품격 유성분의 맛과 멋이 살아나는 고유한 배합물로 개발되었습니다.

트렌드

유전자 변형 원료나 글루텐, 부분 경화유 없이 유성분으로 제조하는 제품으로 세계 파트너사들에게 호주의 식용유 관련 혁신기술을 공급하고 있습니다.

사용 분야

고품질 유성분의 맛과 멋을 느낄 수 있는 고유의 배합 제품으로 크루아상, 대니시, 페이스트리 등에 사용될 수 있습니다.

주요 장점

기능성

라미네이션 블렌드는 뛰어난 가소성을 지닌 우수한 품질의 라미네이션을 제공합니다.

활용성

유제품으로 만든 라미네이션 블렌드는 크루아상, 대니시, 파미에르 등의 고품격 페이스트리의 소량 생산이나 라미네이션 생산 시설에서 사용하기 좋습니다.

역사와 기술력

1909년으로 거슬러 올라가는 핀애플(PIN AND PEEL)의 혁신적인 호주 기술력은 이제 전세계적인 베이킹 분야의 고객들에게 전통적인 식용유와 신개발 제품의 옵션을 제공하고 있습니다.



카놀라



코코넛



유성분

유제품, 코코넛 오일, 유전자가 변형되지 않은 호주산 카놀라 오일 등의 엄선된 고품격 식용유 사용

다양한 운영 환경과 사용처에 적합한 고기능성 고체 지방 커브를 공급하기 위해 경화유와 연화유를 혼합하여 고객사에 혁신과 기능성을 제공합니다.



핀애플 제품은 언제나 우수한 품질을 생산하기 위해 열정, 창의성, 고품질 원료, 탄탄한 공정을 바탕으로 개발됩니다.

품질 좋고, 믿을 수 있으며, 독창적인 제품을 비용효과적으로 공급하기 위해 R&D팀과 혁신팀을 운영하고 있습니다.

저희는 세계 베이킹 시장의 비즈니스 파트너로서 과거의 전통을 존중하면서도 미래를 위한 혁신을 실현하기 위해 고객사와 협력하고 있습니다.



이미지 사진

보관 및 취급 방법

보관 시 유의점: 15°C-25°C의 온도에서 외부 악취나 해충 피해의 염려가 없는 깨끗하고 건조한 장소에서 밀폐 보관

본 제품에는 고객님의 편의와 재고 관리를 위해 유통기한이 표시되어 있습니다. 권장 보관 조건에서 보관 및 사용하는 경우, 본 제품의 유통기한은 365일입니다.



이미지 사진



핀애플은 국내외 파트너사에게 믿을 수 있는 고품질 제품 공급을 보장합니다.



기업 정보



GrainCorp Foods Australia Pty Ltd
Level 28, 175 Liverpool Street
Sydney, NSW 2000, Australia

GrainCorp Foods NZ Limited
92-98 Harris Road, East Tamaki
Auckland 2013, New Zealand

www.graincorp.com.au