



이미지 사진

베이킹 블렌드

유성분 베이킹 블렌드

베이킹 블렌드는 스페셜티 소량 생산과 대량 제조용으로 딱 맞는 우수한 밀가루와 기능성을 제공합니다. 유제품, 코코넛 오일, 유전자를 변형하지 않은 호주산 카놀라 오일 등의 엄선된 고품격 식용 오일을 사용하며, 가염 및 무염 배합 중 선택이 가능합니다.

품질

프리미엄 유성분과 기능성 오일의 배합 덕분에 다양한 활용 방법에 따라 빵을 구운 후에도 풍부한 유제품 향과 입안 가득 부드러운 느낌이 남아있습니다.

트렌드

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

사용 분야

베이킹 블렌드는 부드러운 빵, 쿠키, 파이지 등 모든 반죽에서 사용될 수 있습니다. 베이킹 블렌드는 또한 크기와 품질이 중요하게 고려되는 까다로운 케이크 반죽에도 사용될 수 있습니다.

주요 장점

기능성

베이킹 블렌드는 사용자의 편의와 레시피 요건에 맞춰 가염 및 무염의 옵션을 제공하고 있습니다.

활용성

다목적 프리미엄 유성분 배합 제품인 베이킹 블렌드는 빵 반죽, 케이크 반죽, 손반죽, 크림법 등에 활용될 수 있습니다.

역사와 기술력

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



카놀라



코코넛



유성분

유제품, 코코넛 오일, 유전자 비 변형 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.



핀앤필 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.



보관 및 취급 방법

보관 시 유의점: 외부 약취나 해충 피해의 염려가 없는 냉장 시설(0-5°C)에서 밀폐 보관

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



핀앤필은 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