



조리에



페이스트리 블렌드

페이스트리 완성

페이스트리 블렌드는 혁신을 제공하는 동시에 맛과 기능에 대한 수준 높은 품질 표준을 지킵니다. 코코넛 오일과 호주산 비GM 카놀라유로 된 페이스트리 블렌드는 사용하기 쉬운 제품으로, 제조 활용법 또는 소규모 배치(batch) 베이커리를 위해 만들어졌습니다.

품질

본 제품은 라미네이션, 리프트 및 플레이크가 수준 높게 완성된 베이킹 제품의 핵심인 라미네이트 페이스트리에 사용할 수 있도록 독특하게 배합된 블렌드를 제공합니다.

트렌드

부분경화유를 사용하지 않은 식물 기반, 비건 적합성, 비GM, 글루텐 프리로 글로벌 파트너들께 식용유의 호주식 혁신을 제공합니다.

활용

퍼프 페이스트리, 플레이크 페이스트리 및 라미네이트 비스킷을 포함한 라미네이트 반죽에 적합합니다.

주요 이점

성능

페이스트리 블렌드는 대규모 제조 및 소규모 배치 생산 작업을 위해 다양한 형식으로 제공됩니다. 페이스트리 블렌드는 라미네이트 반죽과 페이스트리에 탁월한 가소성을 제공하도록 만들어졌습니다.

다능성

올인 방식 또는 라미네이트 라인용으로 제작되어 가소성을 갖춘 페이스트리 블렌드는 질 높은 레이어 및 리프트가 필요한 곳에서 진가를 발휘합니다.

역사와 혁신

호주식 혁신을 대표하는 핀 앤드 필의 역사는 1909년으로 거슬러 올라갑니다. 글로벌 베이킹 업계에 전통적인 식용유와 새로운 혁신적 옵션을 제공합니다.



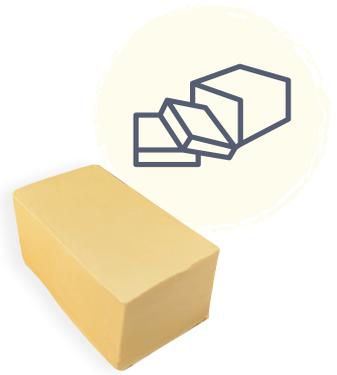
카놀라



코코넛

코코넛 오일과 호주산 비GM 카놀라유 등 엄선된 고급 식용유로 제작.

경화유와 연화유를 결합하여 여러 운영 환경과 활용에 적합한 기능성 고품 지방 곡선으로 비즈니스에 혁신과 기능성 제공.



핀 앤드 필 제품 개발의 원동력은 열정, 창의성, 양질의 재료, 그리고 매번 보장하고자 하는 확실한 프로세스입니다.

당사는 R&D 및 혁신 팀을 통해 품질, 신뢰성 및 고유성을 비용 효율적인 방식으로 제공하는 제품을 공급합니다.

글로벌 베이킹 시장의 비즈니스 파트너로서 당사는 고객과의 협력 가운데 과거의 전통을 존중하면서 미래를 위한 혁신을 구현하고 있습니다.



조리예

보관 및 취급

보관 조건: 냄새와 감염으로부터 멀리 떨어진, 청결하고 건조한 조건에서 15°C~25°C의 밀폐된 상태로 보관하는 것이 최선.

본 제품에는 참조 및 재고 관리를 위해 코드화된 만료일자가 포함됩니다. 권장 조건에 따라 보관 및 사용되었을 경우, 본 제품의 유통기한은 365일입니다.



조리예



핀 앤드 필은 국내외 비즈니스 파트너들께 신뢰할 수 있는 글로벌 품질의 제품을 보장합니다.



회사 방문



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