식물성 | 비건 적합성 | 글루텐 프리 | GMO 프리 | 인산염 무첨가

조리예

크림 & 필링 블렌드

크리밍 및 필링의 재정의

크림과 필링 블렌드는 밝은 흰색의 매력으로 **대량의 크림 처리된 마무리**를 제공합니다. 코코넛 오일과 호주산 비GM 카놀라유를 사용하여 크림 및 필링 블렌드는 꼭 필요한 색상과 **풍미**를 유지하는, **아름답도록** 깨끗하고 깔끔한 식감을 남깁니다.

품질

이 제품은 특별 엄선된 오일로 극백색의 고비율 마감, 낮은 녹는점과 부드러운 식감으로 탁월한 품질의 식미를 제공합니다.

트렌드

부분경화유를 사용하지 않는 식물성, 비건 적합성, 비GM, 글루텐 프리로 글로벌 파트너들께 식용유의 호주식 혁신을 제공합니다.

활용

본 제품은 크리밍과 필링에 사용할 수 있도록 독특하게 배합된 블렌드를 제공합니다.

주요 이점

성능
색상, 향, 첨가물을 사용하도록 개발된 크림과 필링 블렌드는 고비중을 제공합니다.

다능성
수작업 또는 대규모 제조 프로세스를 위한 부드러운 품질의 마감입니다.

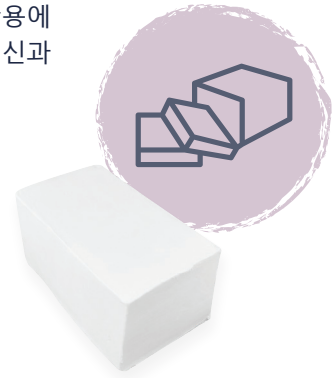
역사와 혁신
호주식 혁신을 대표하는 핀 앤드 필의 역사는 1909년으로 거슬러 올라갑니다. 글로벌 베이킹 업계에 전통적인 식용유와 새로운 혁신적 옵션을 제공합니다.

카놀라 | 코코넛

조리예

코코넛 오일과 호주산 비GM 카놀라유 등 엄선된 고급 식용유로 제작

경화유와 연화유를 결합하여 여러 운영 환경과 활용에 적합한 기능성 고형 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.

PIN AND PEEL™

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

회사 방문

AUSTRALIAN INNOVATION

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

조리예

베이킹 블렌드

베이킹 유제품 블렌드

베이킹 블렌드는 전문 소규모 배치 및 대규모 제조 활용에 적합한, 탁월한 풍미와 기능을 제공합니다. 엄선된 고품질 유제품과 코코넛 오일, 호주산 비GM 카놀라유로 제작되었으며, 가염 및 무염 블렌드가 있습니다.

품질

유제품과 기능성 오일의 프리미엄 블렌드는 다양한 활용 가운데 유제품 노트로 구워진 풍부함과 부드러운 식감을 제공합니다.

트렌드

부분경화유를 사용하지 않은 유제품, 비GM,글루텐 프리로 만들어, 글로벌 파트너들께 식용유의 호주식 혁신을 제공합니다.

활용

베이킹 블렌드는 소프트 번, 쿠키, 페이스트리 케이스 등 모든 럽인 반죽 요구 사항을 충족합니다. 또한 베이킹 블렌드는 볼륨과 품질이 중요한 케이크 활용에서 탁월한 비중의 결과를 제공합니다.

주요 이점

성능
베이킹 블렌드는 고객의 편의와 레시피 요구사항을 위해 무염 또는 가염으로 제공됩니다.

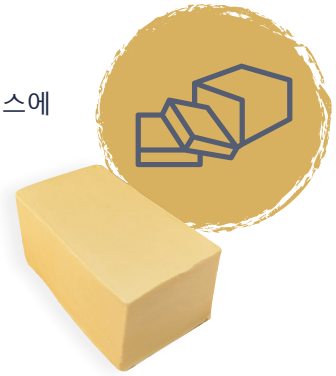
다능성
다양한 활용에 적합한 프리미엄 유제품 블렌드, 베이킹 블렌드는 배터, 도우, 럽인, 크리밍 등 여러 활용에서 성능을 발휘합니다.

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

카놀라 | 코코넛 | 유제품

유제품, 코코넛 및 호주산 비GM 카놀라 오일을 포함한 엄선된 품질의 식용유로 제작.

경화유와 연화유를 결합하여 여러 운영 환경과 활용에 적합한 기능성 고형 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.

보관 및 취급

보관 조건: 냉장 상태(0°C~5°C)로 밀봉하여, 청결하고 건조한 조건에서 보관하는 것이 최선.

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

PIN AND PEEL™

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

회사 방문

AUSTRALIAN INNOVATION

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

조리예

라미네이션 블렌드

라미네이션의 혁신

라미네이션 블렌드는 유제품, 코코넛 오일 및 호주산 비GM 카놀라유로 만든 자사만의 **고품질 블렌드**를 통해 크루아상, 대니쉬 및 페이스트리와 같은 **질 좋은** 베이킹 제품을 제공합니다.

품질

프리미엄 라미네이션을 위해 제작된 본 제품은 고품질 유제품이 풍미와 성능을 제공할 것으로 기대되는 독특한 블렌드를 제공합니다.

트렌드

부분경화유를 사용하지 않은 유제품, 비GM, 글루텐 프리로 만들어, 글로벌 파트너들께 식용유의 호주식 혁신을 제공합니다.

활용

크루아상, 대니쉬, 페이스트리에 사용할 수 있도록 특별히 제작된 블렌드로, 고품질 유제품이 풍미와 성능을 제공할 것으로 예상됩니다.

주요이점

성능

라미네이션 블렌드는 우수한
가소성이 있어 고품질의
라미네이션을 제공합니다.

다능성

유제품으로 제작된 라미네이션
블렌드는 소규모 배치 및
라미네이션 생산 시설의 크루아상,
대니쉬 및 팔미어를 포함한
프리미엄 페이스트리에 적합합니다.

역사 및 혁신

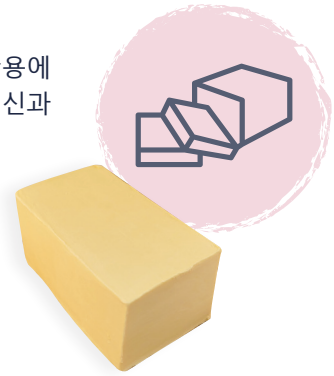
호주식 혁신을 대표하는 핀 앤드 필의
역사는 1909년으로 거슬러 올라갑니다.
글로벌 베이킹 업계에 전통적인
식용유와 새로운 혁신적 옵션을
제공합니다.

카놀라 | 코코넛 | 유제품

조리예

유제품, 코코넛 및 호주산 비GM 카놀라 오일을 포함한 엄선된 품질의 식용유로 제작.

경화유와 연화유를 결합하여 여러 운영 환경과 활용에 적합한 기능성 고형 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: 15°C~25°C, 냄새 및 감염으로부터 멀리 떨어진, 청결하고 건조한 조건에서 밀봉하여 보관하는 것이 최선.

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

PIN AND PEEL™

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

회사 방문

AUSTRALIAN INNOVATION

CrainCorp 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