



Hướng dẫn Sử dụng



PATISERIE SPREAD

SỰ HOÀN HẢO TRONG CÁC LOẠI BÁNH PASTRY

Patisserie Spread cung cấp nhiều loại bánh nướng mà bạn đang tìm kiếm **hương vị** và **tính năng như bơ**, thông qua **sự pha trộn chất lượng** độc đáo giữa **Sữa** và **dầu ăn có nguồn gốc bền vững**.

CHẤT LƯỢNG

Được tạo ra để làm các loại bánh pastry, sản phẩm này cung cấp một hỗn hợp công thức độc đáo, trong đó Sữa đạt chất lượng mong muốn mang lại hương vị và thành phẩm tuyệt vời.

XU HƯỚNG

Được sản xuất từ Sữa chất lượng, Không biến đổi Gen, Không chứa Gluten và Không chứa Dầu Hydro hóa một phần, tất cả đều nhằm mang những cách tân của Úc về dầu ăn tới các đối tác toàn cầu.

CÔNG DỤNG

Một hỗn hợp từ công thức độc đáo để sử dụng làm các loại bánh Pastry, trong đó Sữa đạt chất lượng mong muốn mang lại hương vị và thành phẩm tuyệt vời.

ƯU ĐIỂM CHÍNH

ĐẶC ĐIỂM

Patisserie Spread có hương vị bơ để tăng thêm chất lượng cao cấp cho dòng sản phẩm bánh pastry nướng của bạn.

TÍNH LINH HOẠT

Được chế biến từ Sữa, Patisserie Spread phù hợp để làm các loại bánh pastry cao cấp như Bánh Ngàn lớp, Bánh ngọt, Vỏ bánh Tart và các công dụng khác trong các cơ sở sản xuất quy mô nhỏ hoặc lớn.

LỊCH SỬ & CÁCH TÂN

PIN AND PEEL đã cho thấy những cách tân từ năm 1909 tại nước Úc, cung cấp các sản phẩm dầu ăn truyền thống và các tùy chọn mới mang tính cải tiến cho phân khúc Bánh nướng trên toàn cầu.



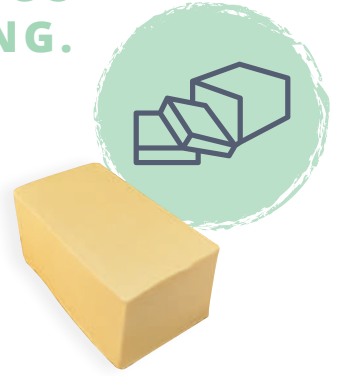
Pâtê Chaud



Hướng dẫn Sử dụng

ĐƯỢC LÀM TỪ MỘT LOẠI HỖN HỢP SỮA CÓ CHẤT LƯỢNG ĐỘC ĐÁO VÀ DẦU ĂN CÓ NGUỒN GỐC BỀN VỮNG.

Sự kết hợp giữa dầu dạng mềm và dạng cứng mang đến sự cách tân và tính thiết thực cho công việc kinh doanh của bạn, đồng thời mang lại hàm lượng chất béo dạng rắn đủ chức năng, phù hợp với nhiều môi trường hoạt động và cho nhiều mục đích.



CÁC SẢN PHẨM CỦA PIN AND PEEL ĐƯỢC PHÁT TRIỂN DỰA TRÊN SỰ ĐAM MÊ, TINH THẦN SÁNG TẠO, NGUYÊN LIỆU CHẤT LƯỢNG & QUY TRÌNH ĐÁNG TIN CẬY, NHẪM ĐEM TỚI CHO KHÁCH HÀNG CÁC SẢN PHẨM ĐỒNG NHẤT.

Nhờ đội ngũ Nghiên cứu & Phát triển và Cách tân, những sản phẩm mà chúng tôi cung cấp luôn đảm bảo chất lượng, độ tin cậy và tính độc đáo theo cách hiệu quả về mặt chi phí.

Là một đối tác kinh doanh trên thị trường bánh nướng toàn cầu, chúng tôi hợp tác với khách hàng nhằm tiếp tục đem đến sự đổi mới trong tương lai, đồng thời giữ gìn những giá trị truyền thống trong quá khứ.



Hướng dẫn Sử dụng

BẢO QUẢN & VẬN CHUYỂN

Điều kiện bảo quản: Lý tưởng nhất là bảo quản từ 0°C-4°C, trong điều kiện khô sạch, tránh mùi lạ và côn trùng.

Sản phẩm có hạn sử dụng được mã hóa thuận tiện cho việc đối chiếu và quản lý kho hàng. Trong điều kiện bảo quản và sử dụng theo khuyến nghị nhà sản xuất đưa ra, thời hạn sử dụng của sản phẩm này là 365 ngày.



PIN AND PEEL cam kết cung cấp sản phẩm chất lượng và uy tín trên toàn cầu cho các đối tác kinh doanh cả trong lẫn ngoài nước.



Liên hệ



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

Whip & Cook

ƯU ĐIỂM

Kem Sữa Whip & Cook hiệu Arla Pro mang lại hiệu suất cao ổn định trong các ứng dụng làm bánh lạnh cũng như các món nóng và cả những ứng dụng có tính axit.

Với ưu điểm đa năng - đa ứng dụng, sản phẩm với hương vị kem sữa tinh tế bổ sung hoàn hảo cho món ăn và đồ uống của khách hàng.

THÀNH PHẦN

Nước, dầu cọ được hydro hóa hoàn toàn, bột sữa tách béo, bột sữa bơ, sorbitol, chất nhũ hóa, chất ổn định, màu, hương liệu.



Lớp bông kem hoàn hảo cho đồ uống

ĐA ỨNG DỤNG



Bánh nướng



Tráng miệng



Nấu Ăn



Pha chế

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG / 100G

Năng lượng	1143 KJ/ 277 Kcal
Chất béo	28 g
Chất béo bão hòa	27 g
Carbohydrate	4.5 g
Đường	2.6 g
Protein	1.6 g
Muối	0.03 g

Quy Cách

10 x 1L

Hạn Sử Dụng

280 ngày

Bảo Quản

2-5°C

Xuất Xứ

Đan Mạch



Độ ổn định tuyệt vời trong môi trường nhiệt và axit

ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART