

제품정보

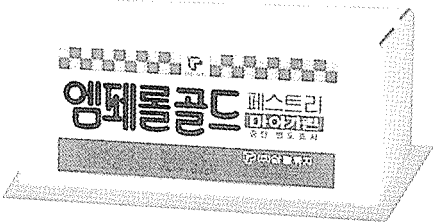
퍼펙트, 엄페롤 골드 개발사판

(주)삼립유지

(주)삼립유지(대표 허영덕)는 파이페이스트리 전용 마아가린 '퍼펙트'와 '엄페롤골드'를 개발 시판중이다.

이들 제품은 순식물성유지에 천연버터를 사용하였으며 밀립성과 신전성(伸展性)이 우수하여 얇은 층을 균일하게 형성시켜 양질의 파이를 만들어 준다.

전화 : (02)844-3161



대풍공업, 스텐레스 다이 실버 시판

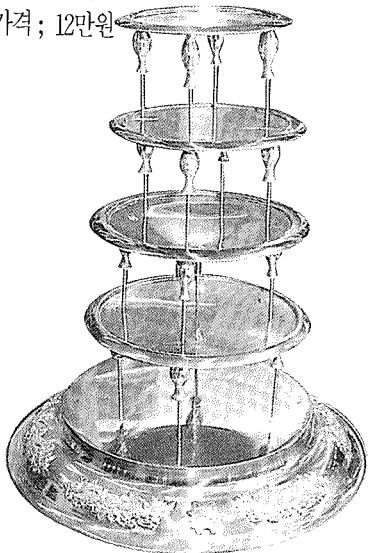
대풍공업사(대표 김상철)는 기존 제품의 거칠고 투박한 면을 개선한 5단 케이크용 스텐레스 다이 실버를 제작, 시판하고 있다.

대풍공업에서 제작한 이 제품은 하단의 봉황새 문양을 특수 제작해 주물을 이용한 타제품보다 모양이 섬세하고, 케이크를 장식하는 단과 단 사이의 다리 모양도 자동 수치 제어 선반기계를 사용, 곡선의 자연미가 넘치는 게 특징.

만찬이나 약혼, 결혼, 회갑 등을 비롯해 호텔, 뷔페에서 5단용 케이크 장식에 사용된다.

밑면 직경; 40cm, 높이; 70cm

가격; 12만원

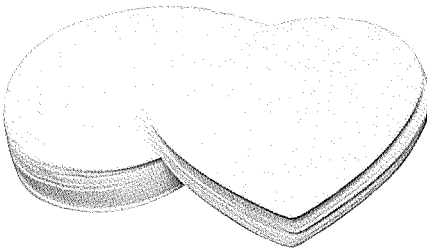


미원, 「헬스리고」 시판

미원식품(대표 이삼우)은 이소말토올리고당을 주성분으로 하는 「헬스리고」를 개발, 시판하고 있다.

미원이 최근에 개발한 이 제품은 요즘들어 식문화가 영양과 맛의 기능을 넘어 생체 조절 기능을 요구하는 건강 지향의 식문화로 변화하는 추세에 따른 것.

부드럽고 순한 단맛의 「헬스리고」는 비피더스균 증식과 충치 발생 억제효과가 있으며 뛰어난 보습성과 비발효성, 보존성, 내산·내열성을 갖추고 있어 카스테라, 스펀지케이크, 버터 크림, 젤리, 한과류, 쿠키 등 제과 제빵에 다양하게 이용될 수 있는 특성을 지니고 있다.



경일포장, 케이크 시트 바닥 용지 시판

제과 포장 생산업체인 경일포장(대표 배재호)은 최근 개발한 케이크 시트 바닥 용지를 시판하고 있다.

이 제품은 제과점에서 케이크 시트 바닥 용지를 가위로 직접 오려 쓰는 불편함을 대치한 것으로 원형과 하트 모양 2가지가 있으며 케이크의 크기와 같이 호별로 여러 종류가 있는 것이 특징.

무형광 위생 식품용 노루지를 사용해 위생적이며 가위로 오려 쓰지 않고 필요한 양만 사용할 수 있어 비용과 시간 절약 효과가 있다.

유분·수분에 강한 히스토피(Heath toffee)

(주)비타종합(대표 표학용)은 닛트류의 역할을 대체할 수 있는 히스토피(Heath toffee)를 미국 LeaF사로부터 수입판매한다.

이 제품은 캐리멜과 초콜릿을 믹스한 것으로 유분과 수분에 강하다는 장점을 가지고 있다.

기존의 닛트류는 유분과 수분에 약해 생크림이나 버터와 함께 혼합될 경우 상태가 변한다는 단점이 있었다.

이 제품은 케이크를 만들때 밀가루와 함께 반죽돼 소비자가 제품을 먹을 경우 씹히는 기분과 초콜릿, 캐리멜의 맛을 함께 느낄 수 있다.

또 수분·유분에 강하다는 장점은 아이스크림의 토피에도 쉽게 이용할 수 있을 것으로 보인다.

가격은 kg당 12,000원이다.

전화 : (02)566-5546



스티코통상 팬코팅제 베질린

팬코팅제 베질린은 최근 제과관련 사업에 본격 진출한 스티코통상(대표 이수희)의 주력 제품이다.

미국 힐컨츄리사로부터 수입한 이 제품은 야채유의 혼합물이며 음식이 달라붙지 않도록 레시틴(인지질)이 첨가되어 있다. 솥, 냄비, 빵·과자용 팬 등 굽는기구 어디에나 사용가능하며 특히 저온에서 장시간 사용시 효과가 뛰어난 팬코팅제이다.

(전화 : (02) 422- 6153)

