

제품정보! 이렇게 이용하세요.

<제품정보>는 베이커리 관련업체를 위한 '무료 홍보지면'입니다.

독자에게 알리고자 하는 <제품정보>가 있으시면 언제든지 <월간 베이커리> 편집실 '제품정보 담당자'를 찾아 주십시오.

- 신청방법: 전화나 팩스 및 우편을 이용해 게재를 희망하는 해당 월 10일까지 제품 소개서와 사진(슬라이드필름, 칼라 카탈로그도 가능)을 보내주십시오. TEL. (02)277-0702/8321~2 FAX. (02)271-1822
- 주 소: (100-014) 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 월간베이커리 편집부 '제품정보 담당자' 앞

대한제당(주) 과일 통조림

설탕, 아몬드, 건포도, 밤통조림 등 제과 원부재료 시장에 진출해 적극적인 영업을 해 온 대한제당이 새롭게 출시한 제품으로 과일필링(체리/블루베리), 파인애플, 후르츠카테일, 황도, 살구, 밀감 등이 있다.

신규상품		규격		원산지	상표
파이필링	체리	595g/CAN	12CAN/BOX	미국산	오차드팜
	블루베리	595g/CAN	12CAN/BOX	미국산	오차드팜
파인애플		850g/CAN	12CAN/BOX	호주산	골든써클
후르츠카테일		850g/CAN	24CAN/BOX	필리핀산	하이비
황도		800g/CAN	24CAN/BOX	남아공산	로데스
살구		850g/CAN	24CAN/BOX	남아공산	로데스
밀감		800g/CAN	12CAN/BOX	한국산	TS 대한밀감

☎ (02)410-6167



(주) 비락 베이커리 우유

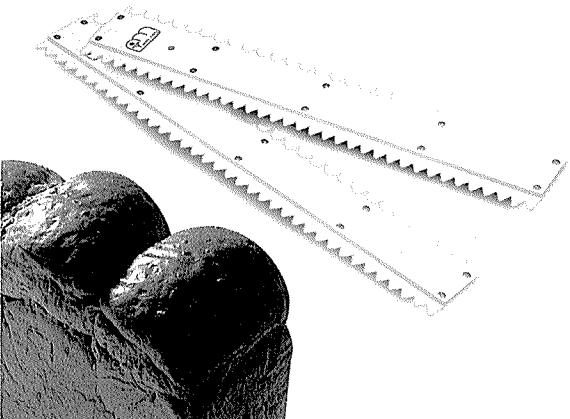
제과제빵용 고농축 우유로, 유업체인 비락에서 새롭게 개발한 신제품이다. 기존 우유에 비해 유지방이 14%에 달하기 때문에 소량 사용으로도 충분한 효과를 낼 수 있는 경제적인 제품이다. 또한 보습효과도 뛰어나고 맛이 좋아 제빵적성면에서도 우수하다.

☎ (02)518-6090/(051)630-7200

UK프로베이커 플러스 몰트 (개량제)

독일 울마스파츠사에서 수입한 제품으로 한국의 빵 특성을 고려해 1년간 시험과정을 거쳐 제조됐다. 기존 제품과는 달리 국내 최초로 몰트를 첨가해 발효력이 우수하고 완제품에서의 풍미가 뛰어나며 제조 공정의 단축과 부피를 늘리고 신선도를 증가시킬 수 있다. 사용법은 빵의 종류에 따라 밀가루양 대비 2% 내외를 사용하면 된다. 플러스 몰트의 포장 단위는 1kg이다.

☎ (02) 567-7015~6



우정공업사 식빵 기포 밀대

식빵 기포밀대의 특징은 우선 손안에 잘 맞는 아담 사이즈로 작업하기에 편리하며 표면이 울퉁불퉁하게 가공되어 식빵 성형시 기포를 놓치지 않고 빼주는 것이 가장 큰 장점이다. 또한 다른 응용 예로는 마지팬 공예에서 인형의 옷 장식이나 쿠키 모양 낼 때에도 매우 효과적으로 사용할 수 있다.

규격: 37cm(길이)×3cm(지름)

재질: ABS(강화 플라스틱)

☎ (02)3409-4417

(주)가농 액상 계란

이 제품은 전란과 노른자, 흰자를 분리해 놓았기 때문에 사용하기가 간편하다. 70°C로 90초간 특수 살균해 세균의 오염 위험성이 전혀 없으며 기존 제품과 달리 휘핑시 거품이 잘 일어난다는 게 특징이다. 냉장 상태에서 5일간 보관이 가능하며 기존의 생계란보다 가격이 저렴(전란 1,540원/1kg, 노른자 3,000원/1kg, 흰자 1,000원/1kg으로 생계란보다 개당 3원이 싸다)하다.

배합표에 계란의 중량이 '개'로 표시된 경우 전란은 개당 60g, 노른자 18g, 흰자는 35g으로 환산해 사용하면 된다.

☎ (02)3436-6790

