

# 제품정보! 이렇게 이용하세요

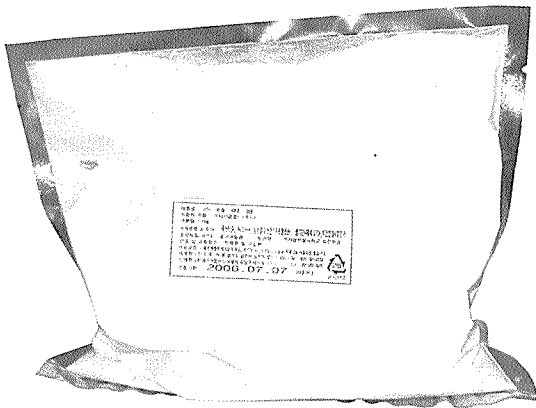
‘제품정보’는 베이커리 관련업체를 위한 ‘무료 홍보지면’입니다.

독자에게 알리고자 하는 제품이 있으면 월간 <베이커리> 편집국 ‘제품정보 담당자’를 찾아 주십시오.

신청방법 : 전화나 팩스 및 이메일을 이용해 제품 소개서와 사진을 보내주십시오. (매월 18일 선착순 마감)

TEL : 02)2055-3345 E-mail : violette98@korea.com

주소 : (137-070) 서울시 서초구 서초동 1431-9 서전빌딩 4층 월간 <베이커리> 편집부 ‘제품정보 담당자’ 앞



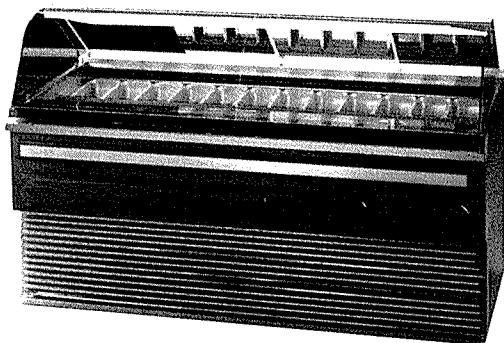
## 베이크플러스 / 스테이블

베이크플러스는 생크림 보습 및 저지방 아이스크림 안정제 스테이블을 출시한다. 이번 제품은 장복용 기능장이 개발한 것으로 맛과 향에 전혀 영향을 주지 않으면서 생크림의 보습성을 높일 수 있다. 생크림의 2% 정도 넣으면 2~3일이 지나도 건조되지 않고 생크림 휘핑 시간을 20% 정도 단축시킬 수 있다. 또한 저지방 아이스크림 안정제(1.5% 사용)로 사용이 가능하며 물과 생크림에 잘 섞인다.

포장단위 : 1kg x 10/박스

판매가 : 12,000원/kg (부가세 별도)

문의 : 02) 567-7015



## (주)유니온무역상사 / 이지 스포팅

(주)유니온무역상사는 벨기에 퓨라토스(社)의 이지 스포팅을 수입, 판매한다. 이지 스포팅은 귀리, 아마씨, 해바라기씨, 기장, 참깨 등 다양한 곡물을 비롯해서 이눌린, 꿀, 효소, 몰드 등이 들어 있는 곡물 프리믹스이다. 특히 이지 스포팅에는 현대인에게 부족하기 쉬운 각종 비타민과 식이섬유소가 함유되어 있어 최근 트렌드인 ‘웰빙’ 제품을 만드는 데 적합하다. 밀가루의 30~50% 정도만 섞으면 다양한 건강빵을 만들 수 있다.

포장단위 : 5kg/포, 15kg/포

문의 : 02) 554-3293

## 신우쇼케이스 / 아이스크림냉동고

신우쇼케이스는 국내 최초 독자 기술로 아이스크림 냉동고를 개발했다. 이 제품은 수입 제품보다 훨씬 저렴한 가격으로 우수한 성능을 자랑한다. 디지털 제어기를 장착해 내부 온도를 최적의 상태로 유지하고 습도 관리도 뛰어나다. 또한 디지털 제상 관리 방식을 채택해 온도 편차 없이 자동으로 제상된다. 신우쇼케이스는 아이스크림 케이크 냉동고도 개발, 판매하고 있으며 다양한 소재와 크기로 주문 제작이 가능하다.

문의 : 02) 462-4510