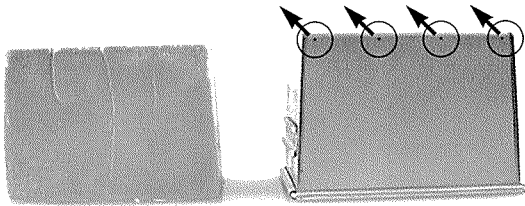
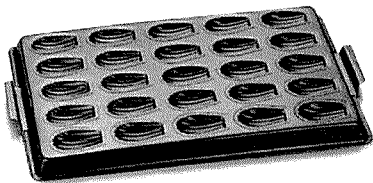


# 베이커리 제품정보

'제품정보'는 베이커리 관련업체를 위한 '무료 홍보지면'입니다. 독자에게 알리고자 하는 제품이 있으면 월간 <베이커리> 편집국 '제품정보 담당자'를 찾아 주십시오.



1/2 대식빵팬



46마들렌부채팬



(주)베이크플러스  
카푸리社 무스 푸레

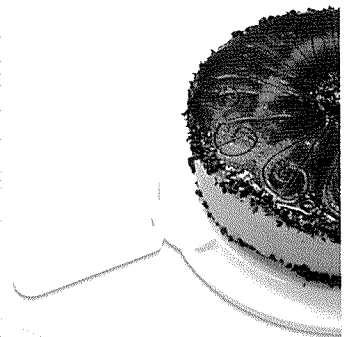
(주)베이크플러스에서 프랑스 카푸리社의 무스 푸레 제품을 새롭게 출시했다. 이번에 출시한 망고, 프랑부아즈 무스 푸레는 기존의 과일 푸레 제품과 달리 과일 푸레에 젤라틴과 유사한 산단감을 넣어 만든 제품으로 무스를 만들 때 젤라틴을 따로 넣을 필요가 없어 시간 절약의 장점이 있다.

단위 1kg/box  
문의 02)567-7015

양지디자인포장  
나이프 수납용 PET 케이크 판

양지디자인포장은 나이프 수납용 PET 케이크 판을 출시했다. 엠보싱 처리가 된 PET 케이크 판은 종이판에 비해 케이크의 수분이 바닥에 흡수되지 않아 촉촉함이 오래가는 것이 특징이다. 밑바닥에 나이프를 꽂을 수 있게 만든 아이디어 상품으로 중심 부분이 솟아 있어 케이크가 한층 돋보인다.

문의 02)2266-8384

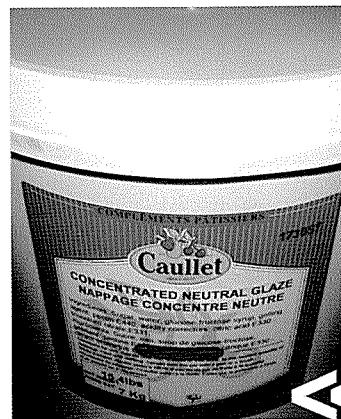


우정공업

1/2 대식빵팬 & 마들렌부채팬

제과·제빵 전문 형틀, 기기 전문 회사 우정공업에서 1/2대식빵팬과 46마들렌부채팬을 새롭게 출시했다. 두 제품 모두 또 접착성이 강한 재료 또한 깔끔하게 분리돼 제품 표면이 곰게 정돈된다. 1/2대식빵팬은 샌드위치 식빵에 알맞게 정사각형 구조로 만들어 재료 손실을 줄였으며 Tefinix 코팅을 적용해 내구성이 강하다. 또 구웠을 때 식빵 표면에 검은 점이 생기는 것을 방지했다. Siba 2005 때 보상교환판때로 화제를 모은 46마들렌부채팬(600×400)은 알루미늄을 코팅한 특수 강판재질인 AC Steel로 제작됐고 비접착성 코팅이 돼 있어 손쉽게 제품을 분리할 수 있다.

문의 02)462-4510 www.bakeryzone.co.kr



대아상교(주)  
콜레(Caullet)社 나파주

대아상교(주)는 프랑스의 나파주 제품 전문 업체 콜레(Caullet)社의 농축 뉴트럴 나파주와 캐러멜 미로와 제품을 수입·출시했다. 콜레社 나파주 제품은 잘 마르지 않아 표면의 광택과 촉촉함이 오래 지속되는 것이 특징으로 이미 유럽과 일본에서는 널리 알려져 있다.

포장단위 뉴트럴 나파주 7kg/pot,  
캐러멜 미로와 4kg/pot  
문의 031)947-9900

신청방법 전화나 팩스 및 이메일을 이용해 제품 소개서와 사진을 보내주십시오. (매달 20일 선착순 마감) TEL 02)2055-3345 E-mail iamssol@naver.com  
주소 (137-070) 서울시 서초구 서초동 1431-9 (사)대한제과협회회관 4층 월간 <베이커리> 편집부 '제품정보 담당자' 앞

\* 10월호 제품정보 정정합니다! (주)제원인터네쇼날 오리진 초콜릿 탄자니아의 코코아 함량을 75%로 정정합니다.