BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl



AVELLANA CREAM

DESCRIPCIÓN GENERAL

Relleno Avellana Cream, es un producto de alta calidad, listo para usar, ya sea como relleno y / o decoración en diversos productos de pastelería, de chocolatería y de confitería. Posee una textura suave y cremosa, además, tiene una excelente estabilidad en la decoración.

Relleno horneable, refrigerable y congelable.

VER MÁS RELLENOS

GRUPO BAKELS

USO

Relleno cremoso avellana, listo para usar en diversos productos de pastelería.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
PT-56637	4,5 KG	Balde	

INFORMACIÓN ADICIONAL

Bakels Chile elabora y testea sus desarrollos mediante pruebas, controles e investigaciones confiables, que someten los productos a diferentes condiciones, para tratar de lograr resultados estándares. Por lo anterior se requiere seguir las instrucciones de mezclado, elaboración, aplicación y horneo, según corresponda, resguardando, además, las condiciones de transporte, almacenaje y manipulación apropiada, según lo descrito en sus respectivas Fichas Técnicas, por lo que ningún actor del proceso podrá realizar cambios sustanciales en los procesos, sin la revisión y asesoría de personal técnico de Bakels Chile, el que está disponible para ayudar a los compradores a adaptar los productos a sus condiciones. De lo contrario, no puede asegurar la obtención de resultados definidos como esperables, para mayor información consultar son el vendedor asignado a su zona.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL

180 dias

TIPO

Pasta

CATEGORÍA

Rellenos, Rellenos y Coberturas

MARCAS

Relleno Cremoso