



BASE AMERICANO MINUS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Base Pan Americano Minus, es una base panadera concentrada (20%) para la elaboración de pan de molde, lenguas y fricas con un 25% de reducción de sodio. Además, es de fácil preparación, ya que sólo necesita agregar harina, levadura, manteca y también agua. Los productos finales obtenidos son suaves, de miga uniforme, esponjosa y con excelente volumen.

[VER MÁS BASES](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Se utiliza para elaborar pan de molde, lenguas y fricas reducidas en sodio.

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 horneado, 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 con el vendedor asignado a su zona.



ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

270 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Premezclas y Bases Panaderas