BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

BASE HALLULLA MINUS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Base Hallulla Minus, base panadera concentrada (al 50%) para elaborar diversas variedades de masas duras, como hallullas, bocados de dama, colizas, entre otras aplicaciones, con una reducción de sodio del 25%. Incluye materia grasa, equivalente a 2 kg de manteca por quintal de harina. Fácil preparación ya que sólo se necesita agregar harina, levadura y agua. El producto final obtenido es de miga suave y excelente sabor.

VER MÁS BASES

GRUPO BAKELS

USO

Se utiliza para elaborar diversas variedades de masas duras, como hallullas, bocados de dama, colizas, entre otros, con una reducción de sodio del 25%.

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

Polvo

CATEGORÍA

Premezclas y Bases Panaderas

MARCAS

Minus