



## BASE MULTIGRANO

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Base Multigrano, es una base panadera concentrada (al 50%) en polvo. Especialmente diseñada para la elaboración de un pan negro de excelencia con un 50% de reducción en sodio. Además, contiene un alto contenido de fibra, aporte de vitaminas, aminoácidos esenciales y también minerales, todo esto proveniente de las semillas de calabaza, maravilla, linaza, avena, salvado de trigo y centeno machacado.

[VER MÁS BASES](#)

[GRUPO BAKELS](#)

### USO

Se utiliza para elaborar pan molde, variedad de bollos, entre otras aplicaciones.

## 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

180 días



### TIPO

Polvo



### CATEGORÍA

Premezclas y Bases Panaderas