



CHANTILLY PLUS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Chantilly Plus, mezcla en polvo utilizado para elaborar crema chantilly de diversos usos en pastelería, especialmente de relleno y decoración de tortas y pasteles. Es de fácil preparación ya que sólo requiere leche. Además, tiene un buen rendimiento, sabor y alta estabilidad.

[VER MÁS CREMAS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Se utiliza para elaborar crema chantilly de diversos usos en pastelería, especialmente el relleno y decoración de tortas y pasteles.

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

360 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Crema de Consumo Directo



MARCAS

Plus