BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

INSTANT CREAM LÚCUMA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Instant Cream Lúcuma, es una mezcla en polvo para elaborar crema chantilly con sabor lúcuma, de fácil y rápida preparación, sólo requiere agregar agua. Además, tiene excelente rendimiento y mantiene su forma en la decoración. Por esto, permite agregar un 20% de otros ingredientes, tales como rellenos frutales, frutas, licores, etc, manteniendo su estabilidad y también su rendimiento.

VER MÁS CREMAS

GRUPO BAKELS

USO

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

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
PT-7822	10 X 600 G	Caja	

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

360 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Cremas de Consumo Directo

MARCAS

Instant Cream