



MASTERFAT

DESCRIPCIÓN GENERAL

Masterfat es una emulsión extensora de materia grasa. Esta se utiliza para reemplazar de forma parcial o total la materia grasa que se utiliza en las diversas recetas. Por supuesto, su aplicación logra una mayor vida útil, excelente sabor y además un buen aroma en el producto final.

[VER MÁS PRODUCTOS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Reemplazar por Masterfat, desde un 50 a 100% de la materia grasa que se esté usando en las recetas de masas duras y especialidades, manteniendo el resto de los ingredientes inalterados, dependiendo de las preferencias de cada cliente.

EMBALAJE

Código
PT-17023

Tamaño
12 X 1 KG

Tipo
Caja

Paletización

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

Agentes Desmoldantes, Emulsificantes y Complementos, Materias Grasas