BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

MEJORADOR MARRAQUETA BALUE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mejorador Marraqueta Balue, elaborado a base a enzimas, para la elaboración de marraqueta y masas francesas, tales como: flautas, baguettes, también, panes de campo, entre otros. Se obtiene un pan francés con excelente crocancia y volumen, además de buena apariencia y color en su corteza.

VER MÁS MEJORADORES

GRUPO BAKELS

USO

Se utiliza para elaborar marraquetas y masas francesas.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
PT-22265	20 X 400 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

270 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Mejoradores

MARCAS

Balue