



## OVALETT

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Ovalett, es un emulsificante concentrado de alta calidad y rendimiento. Este es de uso pastelero, aporta una estructura de miga más homogénea, así como también, mejora su vida útil. Ovalett, permite alcanzar un gran volumen y una excelente estabilidad en los batidos. Además, este es 100% vegetal.

[VER MÁS PRODUCTOS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

### USO

Se utiliza para elaborar productos de pastelería como bizcochos, queques, brazos de reina, empolvados, entre otros.

### EMBALAJE

| Código   | Tamaño | Tipo  | Paletización |
|----------|--------|-------|--------------|
| PT-17010 | 4 KG   | Balde |              |
| PT-17012 | 20 KG  | Balde |              |

## 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

Pasta



### CATEGORÍA

Agentes Desmoldantes, Emulsificantes y Complementos, Emulsificantes