



PASTELERA PLUS SIN AZÚCAR AÑADIDA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida es una premezcla en polvo completa, preparada a base de ingredientes seleccionados. Posee calidad estandarizada y se obtiene un producto final estable, que mantiene la forma en la decoración. Este es de fácil y rápida preparación, sólo se requiere agregar agua y se obtiene una crema de excelente rendimiento, color y sabor. Se puede utilizar en variadas preparaciones de pastelería como tortas, berlines, pasteles, tartas, etc.

Producto elaborado sin azúcar añadida.

[VER MÁS CREMAS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Se utiliza para elaborar crema pastelera sin azúcar añadida para diversos usos en pastelería (tortas, pasteles, berlines, etc.), es un producto horneable y congelable

EMBALAJE

Código
PT-20133

Tamaño
4,8 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

360 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Cremas de Consumo Directo



MARCAS

Plus, Sugar Free