BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

PM BROWN VELVET

DESCRIPCIÓN GENERAL

PM Brown Velvet, es una premezcla en polvo de fácil y rápida preparación, la cuál permite obtener un bizcocho con miga suave y húmeda, alvéolos regulares, además, de un buen color, con sabor intenso a chocolate. Con esta premezcla se pueden elaborar bizcochos para tortas desnudas, ya que mantiene la humedad del producto final por más tiempo.

VER MÁS PREMEZCLAS

GRUPO BAKELS

USO

Se utiliza para elaborar bizcochos tipo velvet sabor chocolate.

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

180 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Premezclas Pastelería

MARCAS

Velvet