



PM CREAM VELVET

DESCRIPCIÓN GENERAL

PM Cream 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 tres leches. 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 vainilla.

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

270 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Premezclas Pastelería



MARCAS

Velvet