



PM CENTENO MINUS

DESCRIPCIÓN GENERAL

PM Centeno Minus, es una premezcla para elaborar pan de molde, hallullas y diferentes variedades de bollos de pan de centeno reducidos en sodio. Fácil preparación ya que sólo se requiere agregar agua y levadura. Además, con una reducción de sodio del 25%.

[VER MÁS PREMEZCLAS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Se utiliza para elaborar pan de molde, hallullas y diferentes variedades de bollos de centeno reducidos en sodio.

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 y Bases Panaderas