BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

PM PAN DE PASCUA BALUE

DESCRIPCIÓN GENERAL

PM Pan de Pascua Balue, es una premezcla en polvo para elaborar pan de pascua, así como también múltiples recetas navideñas de fácil y rápida preparación. Se obtiene un producto de equilibrado sabor, miga suave que mantiene su forma durante el almacenamiento.

VER MÁS PREMEZCLAS

GRUPO BAKELS

USO

Premezcla para la elaboración de pan de pascua.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
PT-14414	20 KG	Saco	

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

360 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Premezclas Pastelería

MARCAS

Balue, Pan de Pascua