



PM PAN DE PASCUA MG

DESCRIPCIÓN GENERAL

PM Pan de Pascua MG, es una premezcla en polvo con materia grasa incluida para elaborar pan de pascua o queque, así como también múltiples recetas navideñas de fácil y rápida preparación. Se obtiene un producto de equilibrado sabor, miga suave y húmeda, manteniendo sus características durante el almacenamiento. Además, la PM Pascua presenta un corte limpio por lo tanto no se desmiga.

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

Pan de Pascua