



RELLENO FRUTAL MEMBRILLO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Relleno Frutal Membrillo, es un producto de alta calidad, listo para usar como decoración y/o relleno en diversos productos de pastelería, chocolatería y de confitería. Mantiene su forma durante el horneado y es estable a la congelación. Posee un exquisito aroma y un sabor característico por el contenido de fruta que posee, otorgando un óptimo brillo en los productos elaborados. Además, es de fácil uso y manejo al espatular o al manguear.

[VER MÁS RELLENOS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Producto listo para usar como relleno y/o decoración. Aplicar con manga o espátula.

EMBALAJE

Código
PT - 56658

Tamaño
4,5 KG

Tipo
Balde

Paletización

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

Pasta



CATEGORÍA

Rellenos y Coberturas, Rellenos



MARCAS

Relleno Frutal