



TRUFFLE: GANACHE DARK

DESCRIPCIÓN GENERAL

Truffle: Ganache Dark de alta calidad listo para usar como relleno y decoración. Perfecto para utilizar en mousse, rellenar pralinés, mezclar con crema y como cobertura para pasteles y galletas. Se puede derretir, batir o mezclar dependiendo del uso.

[VER MÁS COBERTURAS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

El relleno tipo ganache trufa, se encuentra listo para ser utilizado en rellenos y decoraciones de diversos tipos de productos de confitería y también para la fabricación de chocolate relleno, sólo necesita ser batido o calentar el producto. No contiene grasas hidrogenadas, ni grasas trans.

EMBALAJE

Código
PT-20313

Tamaño
6 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.

*Producto con Certificación Kosher y Halal.



ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Pasta



CATEGORÍA

Rellenos y Coberturas, Coberturas



MARCAS

Truffle