



VULKAN MASAS DURAS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Vulkan Masas Duras es un mejorador en base a enzimas específicas, para la elaboración de masas duras tales como: hallullas, dobladitas, colizas etc. Se obtiene un pan con excelente apariencia, color de corteza y también buen volumen.

[VER MÁS MEJORADORES](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Se utiliza para elaborar hallullas y diversos tipos de masas duras (dobladitas, colizas, bocados de dama, entre otros).

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

Mejoradores



MARCAS

Vulkan