BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

VULKAN MINUS MARRAQUETAS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Vulkan Minus Marraquetas, es un mejorador en base a enzimas específicas para la elaboración de masas francesas, tales como: marraquetas, flautas, baguettes, panes de campo, entre otras variedades, además, reducidas en 25% de sodio. Se obtiene un producto con buena crocancia, volumen, apariencia y también color, tal como los productos que no contienen la reducción.

VER MÁS MEJORADORES

GRUPO BAKELS

USO

Se utiliza para elaborar marraquetas y diversos tipos de masas francesas (flautas, baguettes, panes de campo, entre otros),
reducidas en sodio.

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

270 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Mejoradores

MARCAS

Vulkan