



VULKAN MINUS MASAS DURAS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Vulkan Minus Masas Duras, mejorador en base a enzimas específicas para elaborar masas duras. Este producto se utiliza para elaborar hallullas y diversos tipos de masas duras como: bocados de dama, colizas, también hallullas especiales, entre otras. Además, reducido en un 25% de sodio.

[VER MÁS MEJORADORES](#)

GRUPO BAKELS

USO

Se utiliza para elaborar hallullas y diversos tipos de masas duras (bocados de dama, colizas, hallullas especiales, 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 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