



Producto Bakels

VELVET



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Descubre

PREMEZCLAS VELVET

La línea **Velvet** está compuesta por premezclas en polvo, preparadas en base a ingredientes seleccionados, con las cuales puedes elaborar bizcochos de miga suave y con alto contenido de humedad (aterciopelados) de gran sabor y excelente calidad.



A diferencia de los bizcochos tradicionales, los bizcochos Velvet se caracterizan por tener una miga más abierta, lo que permite que la textura sea más suave y delicada. Nuestra línea cuenta con tres tipos de premezclas, **Brown Velvet**, **Cream Velvet** y **Red Velvet**.

Con nuestros productos, además de poder realizar bizcochos para tortas, también son adecuados para elaborar diferentes preparaciones, como Magdalenas, Brazos de Reina, Cocadas, Galletones, Cupcakes, Muffins, Queques, entre otros.



Hecho en Chile

FABRICADO EN SANTIAGO

Nuestros **Rellenos Frutales** son elaboradas en Chile, la producción se realiza de principio a fin en nuestra Planta. Utilizamos materias primas cuidadosamente seleccionadas, protegemos cada etapa del proceso de producción y verificamos que el producto final cumpla con los estándares apropiados de calidad e inocuidad. Esto nos permite entregar un producto final de calidad superior, donde aseguramos que las preparaciones queden óptimas para su consumo y comercialización.

PERFECTO PARA USO INDUSTRIAL Y ARTESANAL

Nuestra línea **Velvet** es una gran oportunidad para la comercialización industrial y artesanal. La calidad, versatilidad y fácil elaboración de los productos pueden ayudar a dar una mayor rentabilidad a los negocios de nuestros clientes. Al ser desarrollado nacionalmente, permite adaptar los productos de acuerdo con las necesidades específicas del cliente.

¡Considera qué!
**VELVET ES LA MEJOR
OPCIÓN PARA TORTAS
DESNUDAS**





INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



Envase

Saco de 10 kilos.



Vida Útil

6 meses.



Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, limpio y seco. De no utilizar todo el contenido del saco, mantener cerrado el envase hasta su próximo uso.



Uso

Esta línea de premezclas sirven para preparar productos tales como: muffins, cupcakes, galletones, cocadas, entre otras preparaciones. Estas premezclas son ideales para creación de tortas desnudas.



Características

Las premezclas Velvet tienen una textura entre bizcocho y queque, al tener esta estructura suave, deja una sensación aterciopelada en boca. La miga es más abierta y tiene un mayor porcentaje de humedad, lo que permite que no se reseque el producto, logrando una mayor vida útil. La textura del batido es más densa, lo que permite añadir inclusiones como: frutos secos, semillas, trozos de chocolate, etc. Además, disfrutarás de colores intensos y vivos.



DESCUBRA NUESTRA GAMA VELVET

Dentro de la línea podemos encontrar 3 sabores de premezclas diferentes, Brown Velvet con sabor a extra chocolate, Cream Velvet con sabor a tres leches y Red Velvet con sabor a chocolate.

RESUMEN *Velvet*

- ✓ Miga aterciopelada
- ✓ Mayor humedad
- ✓ Se puede utilizar en una gran variedad de recetas
- ✓ Permite incorporar diversas inclusiones en el batido

PM BROWN VELVET

Código: PT-14996
Sabor: Chocolate Intenso
Color: Café Oscuro
Forma: Polvo
Formato: Saco 10 kilos

PM CREAM VELVET

Código: PT-14997
Sabor: Tres Leches
Color: Marfil
Forma: Polvo
Formato: Saco 10 kilos

PM RED VELVET

Código: PT-14998
Sabor: Chocolate
Color: Rojo Intenso
Forma: Polvo
Formato: Saco 10 kilos

¿Sabías que?

- Cada batch fabricado se somete a pruebas de calidad, en donde se mide la textura, volumen, sabor y color del producto. Esto para poder garantizar nuestros altos estándares de calidad.
- Con cualquiera de las premezclas de la línea Velvet, puedes elaborar, bizcochos, brazos de reina, cocadas, queques, muffins, magdalenas, incluso galletones.
- Línea Velvet es fácil de preparar, sólo se requiere la premezcla, incorporar huevos, aceite, agua y luego hornear.





**VISITE NUESTRO WEBSITE
PARA MÁS INSPIRACIÓN
BAKELSCHILE.CL**

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

info@bakelschile.cl | www.bakelschile.cl | [@bakels.chile](https://www.instagram.com/bakels.chile)