Producto Bakels

BIZCOCHOS

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Descubre

PREMEZCLAS PARA BIZCOCHOS

Nuestra línea de Bizcochos está compuesta por premezclas en polvo elaboradas en base a ingredientes seleccionados, para la preparación de bizcochuelos.

Se caracteriza por tener productos de los cuales se obtienen resultados estandarizados y de calidad, en donde los bizcochos se destacan por tener un excelente volumen, miga suave y esponjosas, con alvéolos regulares, buen color y sabor.

Nuestra línea contiene 5 tipos diferentes de premezclas, estas son:**PM Bizcocho Pastelero Extra, PM Bizcocho Pastelero Plus, PM Bizcocho Pastelero Chocolate, PM Bizcocho Pastelero Light y PM Bizcochox.**

Con nuestros productos, además de poder realizar bizcochos para tortas, también son adecuados para elaborar diferentes preparaciones, como planchas para pasteles, brazos de reina, empolvados, etc.

Hecho en Chile

FABRICADO EN SANTIAGO

Nuestras premezclas para **Bizcochos** son elaborados 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 INDUSTRIAL Y ARTESANAL

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

¡Considera qué!

NUESTROS BIZOCHOS TIENEN UNA MIGA SUAVE Y ESPONJOSA

RESUMEN *Bizcochos*

✓ Fáciles de preparar.
✓ Excelente volumen, miga suave y esponjosa.
✓ Calidad estandarizada, se obtiene un producto de buen color y sabor.

PM BIZCOCHO PASTELERO EXTRA

Código: PT-14098
Forma: Polvo
Formato: Saco 20 kilos
Vida Útil: 6 meses desde la fecha de elaboración
• Con huevo incorporado, evitando riesgos microbiológicos.
• Fácil preparación, sólo requiere agregar agua.
• Bizcocho con miga de alvéolos homogéneos.

PM BIZCOCHO PASTELERO PLUS

Código: PT-14984
Forma: Polvo
Formato: Saco 25 kilos
Vida Útil: 12 meses desde la fecha de elaboración
• Sin el 12% de impuesto a la harina.
• Fácil preparación, sólo requiere agregar agua y huevos.
• Miga suave, esponjosa y alvéolos regulares.

PM BIZCOCHOX

Código: PT-14993
Forma: Polvo
Formato: Saco 25 kilos
Vida Útil: 12 meses desde la fecha de elaboración
• Sin el 12% de impuesto a la harina.
• Miga suave, esponjosa y con alvéolos regulares, además de buen color y sabor.
• Fácil preparación, solo requiere agregar huevo y agua.

PM BIZCOCHO PASTELERO LIGHT

Código: PT-14972
Forma: Polvo
Formato: Saco 5 kilos
Vida Útil: 6 meses desde la fecha de elaboración
• 92% redudido en azúcar.
• Miga suave, esponjosa y excelente volumen.
• Alvéolos uniformes, buen sabor y color.

PM BIZ. PASTELERO CHOCOLATE

Código: PT-14990 / PT-14960
Forma: Polvo
Formato: Saco 25 kilos / Saco 10 kilos
Vida Útil: 12 meses desde la fecha de elaboración
• Con miga esponjosa y suave de alvéolos regulares, además, de una buen color y sabor.
• Fácil preparación, sólo requiere agregar agua y huevos.
• Sabor y aroma característico a chocolate.

¿Sabías que?

- Cada batch fabricado se somete a pruebas de calidad, en donde se mide la textura del producto, sabor, color y tamaño. Esto para poder garantizar estándares altos de calidad a cada producto.
- Algunas de las premezclas vienen con huevo incorporado, para evitar riesgos microbiológicos.
- Línea Bizcochos se entrega en un formato fácil de preparar, premezcla en polvo completa, solo se debe incorporar agua y en algunos productos huevo.
- Las premezclas entregan un alto grado de humedad a las preparaciones, lo que permite que su vida útil sea más extensa.

VISITA NUESTRAS REDES
PARA MÁS INSPIRACIÓN
BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904
info@bakelschile.cl | www.bakelschile.cl | @bakels.chile