Producto Bakels

GALLETAS

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Descubre premezclas de

GALLETAS

La línea de productos para **Galletas** está compuesta por premezclas en polvo completa, preparadas en base a ingredientes seleccionados, para la elaboración de galletas, bases de tartas y tartaletas.

Las premezclas para galletas son de fácil y rápida preparación, tienen un excelente rendimiento. Se obtiene productos de calidad estandarizada, teniendo como resultado final preparaciones de buen color, textura y excelente sabor.

Dentro de nuestra línea tenemos **Galleterax** y **Galleta Chocolate**, las cuales sirven para elaborar diferentes tipos de galletas, como galletas rizadas, lengüitas de gatos, galletas cortadas y galletones con inclusiones, etc. Además de bases para pies, tartas, cheesecake, tartaletas, entre otras.

Hecho en Chile

FABRICADO EN SANTIAGO

Nuestras **Premezclas para Galletas** son elaboradas en Chile, la producción se realiza de principio a fin en nuestra planta, que cuenta con el equipo idóneo para la fabricación de los productos. Utilizamos materias primas cuidadosamente seleccionadas, protegemos cada 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.

UTILIZACIÓN PARA COMERCIO INDUSTRIAL Y ARTESANAL

Nuestras premezclas para **Galletas** son 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 todos nuestros clientes.

¡Considera qué!

NUESTRAS PREMEZCLAS PARA GALLETAS SON MUY FÁCIL DE UTILIZAR

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Envase

Saco de 5 kilos.

Vida Útil

Galleterax: 12 meses de duración.
Galleterax Chocolate: 9 meses de duración.

Almacenamiento

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

Características

Las premezclas de la línea de galletas tienen una excelente textura y volumen, además de un rico sabor característico.

Uso

Cremar la margarina en un bowl, por unos minutos, hasta que quede blanda y suave.
Incorporar la premezcla y sobre ella los huevos.
Mezclar con lira o paleta a velocidad lenta por 1 minuto para homogenizar la mezcla y luego 3 minutos a velocidad rápida.
Verter la mezcla en una manga y formar a gusto.
Hornear a 200°C por 7 a 8 minutos Galleterax y de 8 a 10 minutos Galleta Chocolate.
Dejar enfriar completamente antes de envasar.

RESUMEN *Galletas*

- ✓ Fácil y rápida preparación. Con buen rendimiento
- ✓ Se obtiene un producto de excelente volumen, miga y sabor.

PM GALLETERAX

Código: PT-14066
Sabor: Vainilla y Mantequilla
Color: Blanco Marfil
Formato: Polvo
Envase: Saco de 5 kilos

PM GALLETA CHOCOLATE

Código: PT-14071
Sabor: Chocolate
Color: Café
Formato: Polvo
Envase: Saco de 5 kilos

¿Sabías que?

- Cada batch fabricado en la empresa se somete a pruebas de calidad, en donde se mide la textura del producto, sabor y color. Esto para poder garantizar estándares altos de calidad a cada producto.
- Línea Galleterax se entrega en un formato de fácil y rápida preparación. Son premezclas en polvo completa, solo se debe incorporar huevos y margarina.

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

info@bakelschile.cl | www.bakelschile.cl | @bakels.chile