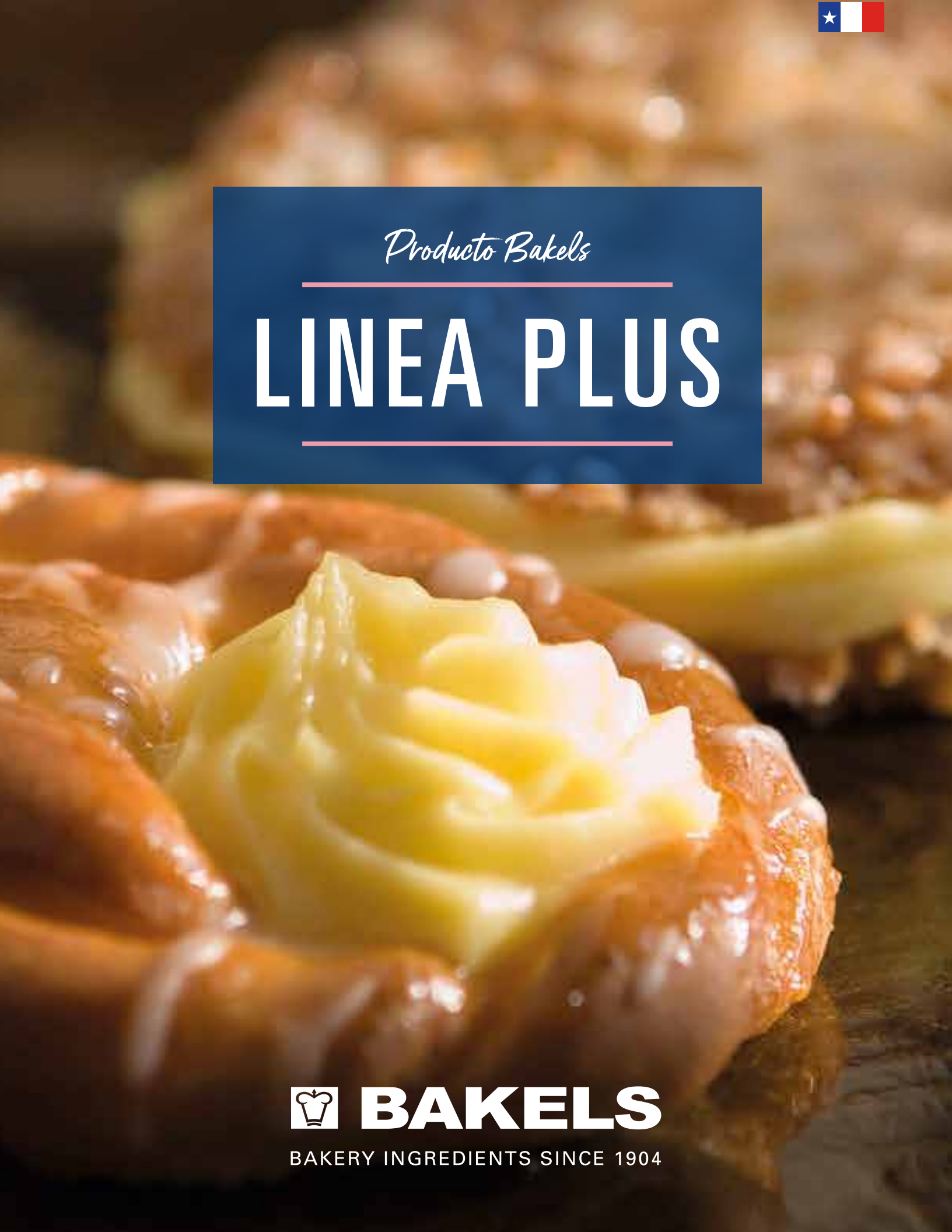

Producto Bakels

LINEA PLUS

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Descubre

Línea PLUS

Nuestra **Línea Plus** son productos en polvo instantáneos que permiten elaborar facilmente cremas para ser utilizadas como rellenos y decoración en diferentes preparaciones de pastelería. Además, poseen calidad estandarizada, se obtienen productos estables que mantienen su forma en la decoración.

Dentro de la línea Plus podemos encontrar:
Chantilly Plus, para elaborar crema tipo chantilly, se puede usar en diversas aplicaciones de pastelería, especialmente en rellenos y decoración de tortas y pasteles.
Pastelera Plus que se caracteriza por ser un producto horneable y congelable con buen color y sabor vainilla.
Merengue Plus, para elaborar betún o merengue instantáneo en diversas preparaciones, como tortas, pasteles, etc, es un producto horneable, ideal para la elaboración de merenguitos.
Pastelera Plus Sabor Naranja, se obtiene un producto estable, que mantiene su forma en la decoración, además es de excelente rendimiento, color y sabor.
Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida, Horneable, congelable, con excelente rendimiento, sabor y color, además mantiene su forma en la decoración.

Hecho en Chile

FABRICADO EN SANTIAGO

Nuestras cremas de la **Línea Plus** 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

Bakels **Línea Plus** es una excelente oportunidad para la producción industrial y artesanal, su fácil preparación permite ahorrar tiempo al momento de elaborar preparaciones de pastelería. Además, se obtienen productos estables y de excelente calidad.

¡Considera qué!

NUESTRA LÍNEA PLUS TIENE EL MEJOR RENDIMIENTO

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Packaging

Revisar detalle en resumen.

Vida Útil

12 meses.

Almacenamiento

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

Características

Productos en polvo de fácil uso y preparación. Se obtienen bajo un proceso de dosificación y mezclado de ingredientes seleccionados.

DESCUBRA NUESTRA LÍNEA PLUS

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 *Línea Plus*

- ✓ Poseen calidad estandarizada.
- ✓ Alta estabilidad, mantiene su forma en la decoración.
- ✓ Excelente rendimiento.

CHANTILLY PLUS

Código: PT-7816
Color: Blanco Marfil
Forma: Polvo
Formato: Caja 10 x 430 gramos

MERENGUE PLUS

Código: PT-20127
Color: Blanco
Forma: Polvo
Formato: Caja 8 x 600 gramos

PASTELERA PLUS

Código: PT-20106 / PT-20111
Color: Amarillo claro
Forma: Polvo
Formato: Saco 4 kilos
Caja 12 x 400 gramos

PASTELERA PLUS SIN AZÚCAR AÑADIDA

Código: PT-20133
Color: Amarillo claro
Forma: Polvo
Formato: Caja 12 x 400 gramos

PASTELERA PLUS SABOR NARANJA

Código: PT-20134
Color: Amarillo anaranjado
Forma: Polvo
Formato: Caja 12 x 400 gramos

¿Sabías que?

- Cada batch fabricado en la empresa se somete a pruebas de calidad, en donde se mide la textura y estabilidad del producto, sabor y color. Esto para poder garantizar los estándares de calidad a cada producto.
- Bakels Línea Plus se entrega en un formato fácil de preparar, nuestra Pastelera Plus, Pastelera Plus Sabor Naranja y Merengue Plus solo se les debe agregar agua fría y a Chantilly Plus solo se le agrega leche fría.

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