BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe



CONCENTRATED TOPPING BASE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Base concentrada para la elaboración de crema tipo chantilly, alternativa económica y con el tipo de flexibilidad que le permite crear postres variados, se puede mezclar con rellenos, jugos de frutas o licores, para agregar un sabor único.

INGREDIENTES

Agua, aceite de semilla de palma parcialmente hidrogenado, azúcar, jarabe de maíz, emulsificantes (polisorbato 60, estearil lactilato de sodio, monoestearato de sorbitan, lecitina de soya), estabilizantes (hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), sabor artificial de mantequilla y vainilla, sal, regulador de acidez (citrato de sodio), colorante (anato).

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME03-003	4 kg	Caja	

INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en Congelación (-23°C).

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

ALMACENAMIENTO

Conservar en Congelación

VIDA ÚTIL

360 dias

TIPO

Líquido

CATEGORÍA

Cremas Chantilly Congeladas