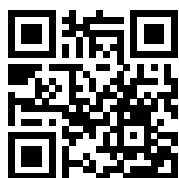


BAK PAST CAKE DE MORANGO

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Past Biscuit Morango**".
Com excelente sabor e com todos os benefícios da morango.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAST CAKE MORANGO



REF. PASBAC002

EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CAKE MORANGO

Preparado completo em pó para o fabrico de bolos com sabor a morango.



APLICAÇÃO

Entremeios

1000g	Bak Past Cake Morango
350g	Ovos
300g	Óleo
225g	Água

Pastas

1000g	Bak Past Cake Morango
350g	Ovos
350g	Óleo
350g	Água

PROCEDIMENTO

1. Envolver todos os ingredientes usando a raquete durante 3 a 4 minutos em velocidade lenta a moderada.
Depositar a massa em formas ou tabuleiros devidamente untados ou forrados com papel.

COZEDURA

ENTREMEIOS

Entremeios 170-180°C, durante 30 a 40 min.

TORTAS

Pasta fina 220-230°C, durante 8-10 min.

*Tempos e temperaturas são meramente indicativas e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13
4935-232 Neiva
Viana do Castelo
Portugal

Contactos

T. (+351) 258 332 606
E. geral@cergold.pt
W. www.cergold.pt

Redes Sociais

f BakeArt
in BakeArt
@ bake_art_pt

