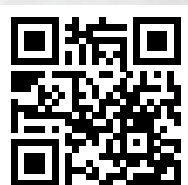


BAK PAST CHANTILLY

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Past Chantilly".
Preparado completo em pó para fabrico de creme tipo chantilly.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAST CHANTILLY



REF. PASNAT003

EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CHANTILLY

Preparado completo em pó para fabrico de creme tipo chantilly.

APLICAÇÃO

Entremeios

650g Bak Past Chantilly

1000g Água ou Leite

PROCEDIMENTO

1. Colocar a água ou leite frio dentro da cuba da batedeira e juntar o Bak Past Chantilly.
2. Bater com varas 1 min em 1ª velocidade e 4 min em 3ª velocidade.
3. Conservar o produto final refrigerado.

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

