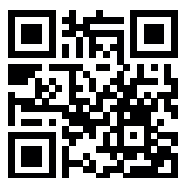


# BAK PAST PASTEL DE NATA

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado **"Bak Past Pastel de Nata"**  
Preparado completo em pó para o fabrico de creme para recheio de pastéis de nata.



CATALOGOS.BAKEART.PT

# BAK PAST PASTEL DE NATA



REF. PASNAT001

EMBALAGEM. 5KG

## BAK PAST PASTEL DE NATA

Preparado completo em pó para o fabrico de creme para recheio de pastéis de nata.



## APLICAÇÃO

### Entremeios

1000g Bak Past Pastel de Nata

2000g Água ou Leite

## PROCEDIMENTO

1. Misturar os ingredientes e bater com varas durante 3 minutos em velocidade lenta.
2. Encher formas de pastel de nata previamente revestido com massa folhada.
3. Cozer em forno de lares a 300°C ou 250°C com vetor durante 8 - 10 minutos aproximado.

## 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

