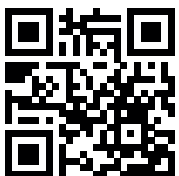


# BAK PAST RED VELVET

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Past Red Velvet**".  
Com excelente sabor e com todos os benefícios dos frutos vermelho.



CATALOGOS.BAKEART.PT

# BAK PAST RED VELVET



REF. PASBAC022

EMBALAGEM. 5KG

## BAK PAST RED VELVET

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



### APLICAÇÃO

#### Entremeios

**1000g Bak Past Red Velvet**  
350g Ovos  
300g Óleo  
225g Água

#### Pastas

**1000g Bak Past Red Velvet**  
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

