



EMULSIFICANTE EMULWHIP BALDE 5 KILOS.

Emulsificante, Agente batidor en gel para pastelería/panadería y heladería Aplicaciones: En pastelería para bizcocho, rollè, galletas savoiardi. En helado como emulsionante

Mejora la emulsión de los ingredientes permitiendo el desarrollo y fermentación de la estructura de la masa.

[Leer más](#)

Precio: \$46.990 PRECIO INCLUYE IVA.

Categorías: [Desmoldantes y Emulsificantes](#), [Pastelería](#)



Desmoldante Bakels TINCOL Balde 10 Lt.

Tincol, es un agente desmoldante de uso panadero, se utiliza para desmoldar productos con bajo contenido de azúcar, como pan, moldes, fricas, etc. Además, aumenta la vida útil de latas y moldes, ya que evita la aparición de partículas carbonizadas y no aporta sabor residual a los productos. Bidón 10 litros.

[Leer más](#)

Precio: \$40.380 PRECIO INCLUYE IVA.

Categorías: [Desmoldantes y Emulsificantes](#), [Panadería](#)
