

DESMOLDANTE EN SPRAY IPSA 500 CC.

DESMOLDANTE PARA PASTELERIA Y PANADERIA. DESENGRASANTE PARA SARTENES, MOLDES Y PLATOS DE FORMA PRÁCTICA, RÁPIDA E HIGIÉNICA.
Leer más

Precio: $7.143 PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).

Categorias: Desmoldantes y Emulsificantes



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 CARACTERÍSTICAS

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

Precio: ~~$40.793 PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).~~ $36.714 PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).

Categorias: Desmoldantes y Emulsificantes, Pastelería



DESMOLDANTE BAKELS TINCOL BALDE 10 LTS.

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: $39.487 PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).

Categorias: Desmoldantes y Emulsificantes, Panadería
