



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: \$39.590 IVA Incluido.

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



Mixo Plus Puratos Balde 3 Kilos.

Mixo plus es un emulsificante que ayuda a aumentar volumen y acortar tiempos de batido en bizcochos, queques, brazos de reina.

[Leer más](#)

Precio: \$26.890 IVA Incluido.

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: \$40.890 IVA Incluido.

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

Emulsificante BAKELS Ovalette Balde 4 KL.



Ovalett, es un emulsificante concentrado de alta calidad y rendimiento. Este es de uso pastelero, aporta una estructura de miga más homogénea, así como también, mejora su vida útil. Ovalett, permite alcanzar un gran volumen y una excelente estabilidad en los batidos. Además, este es 100% vegetal. Balde de 4 Kilos.

[Leer más](#)

Precio: \$29.270 IVA Incluido.

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