



MIX BECHAMEL NEUTRA

Ref.: 40490204



Preparaciones
Pasteleras

**Preparación completa para la elaboración de bechamel
Ideal para la fabricación de "croque monsieur"**

Composición

Materias grasa vegetal
Almidón de patata
Proteínas lácteas
Suero lácteo
Gelificante E466, E407
Sal

U Utilización

200 a 400 gr. de Mix Bechamel por 1lt. de agua
200 gr./lt. para una bechamel líquida
300 gr./lt. para una bechamel espesura media
400 gr./lt. para una bechamel espesura fuerte

Consejo:

- Incorporar el premix al agua y agitar hasta la obtención de una crema lisa
- Puede hacerse en frío como en calor

Embalaje

Sacos de 25 kg.
Palet de 600 kg. (24 sacos x 25 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE