

MOUSSE MIX

ÁTTEKINTÉS

A Bakels a Mousse Mix széles választékát kínálja bavarois és mousse készítéséhez.

A Bakels Mousse Mixek használata kiváló minőségű termékeket biztosít egyenletes eredménnyel.

- Egyszerű elkészítés, időmegtakarítás
- Gazdag textúra, tökéletes sütemények elkészítéséhez vagy pohárdesszertekhez is
- Kiváló minőségű Mousse keverékek természetes összetevők hozzáadásával
- Állandó minőségű textúra, szín és íz
- Könnyen használható, csak vizet és cukrozatlan tejszínhabot adunk hozzá
- Fagyasztható

A rendelkezésre álló fajták a következők: csokoládé, neuttral, eper.

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
	2,5 kg	zsák	4 db / karton

LEÍRÁS

A cukrozatlan tejszínhabot felferjük, és hűvös helyen tartjuk. Összekeverjük a Mousse Mixet a megadott mennyiségű vízzel, majd hozzáadjuk a tejszínhabot. A Mousse Mix Neutral használata esetén ízesítjük. Hűtsük le a habot egy órára a hűtőszekrényben, ezt követően tároljuk fagyasztóban.



TÁROLÁS

Hűvös és száraz raktárban (15-20°C).



TÍPUS

Paszta



KATEGÓRIA

Töltelékek, krégek és bevonók



KÉSZ TERMÉKEK

Bavaroise, Mousse



MÁRKÁK

Bakels