



# Mejorante Masas Dulces 2%

## Descripción

Polvo blanco fino a color crema utilizado para mejorar la calidad de las masas dulces, generando una mejor consistencia..

## Ingredientes

Harina de trigo, carbonato de calcio, estearil lactilato de sodio, harina de soya, enzimas (xilanasa fúngica y alfa amilasa fúngica), ácido ascórbico y azodicarbonamida.

## Características

Se utiliza agente reforzante en masas o batidos de panificación y repostería, permitiendo obtener mejor consistencia..

## Beneficios

Refuerza la consistencia de la masa en el pan dulce

## Estiba máxima

Estiba máxima de 5 cajas  
Estiba máxima de 4 camas + 8 sacos

## Almacenaje

Manténganse en lugar fresco y seco, no se exponga a los rayos del sol

## Aplicaciones

Agregar 2 % del producto con respecto a la harina utilizada

## Presentaciones

- En bolsas de polietileno de 440 g empacada en cajas con 20 bolsas.
- En sacos de papel kraft de 5 kg

## Vida de almacén

6 meses