



Mejormix Masas Saladas 1 %

Descripción

Polvo blanco fino a color crema utilizado para mejorar la calidad de las masas blancas, generando una mejor consistencia y corteza firme, así como mayor vida de anaquel.

Ingredientes

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, enzimas (xilanas bacteriana, xilana fúngica y alfamilasa), azodicarbonamida y ácido ascórbico.

Características

Utilizado para estandarizar la calidad de las harinas de trigo utilizadas en pan blanco (bolillo, telera, zeppelín, baguette, pan de caja y en general para toda la línea de pan francés).

Beneficios

Brinda mayor vida de anaquel al pan, corteza firme y crujiente.

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 1 % 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

