



ACTIMIX



Descripción

Polvo fino blanco a crema, utilizado para estabilizar masas de pan blanco

Ingredientes

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, levadura seca, enzimas (xilanasa fúngica, xilanasa bacteriana y alfa amilasa fúngica), azodicarbonamida y ácido ascórbico.

Características

Mejorante de masas con levadura para un óptimo desarrollo de masas blancas

Beneficios

Estandariza 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). Proporcionando, volumen y humedad en la miga.

Uso/Modo de Empleo

Utilizar en una proporción de 10 gr por cada kilo de harina

Almacenaje

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

Estiba

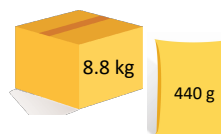
Estiba máxima de 6 camas

Presentación

Caja con 8.8 kg. con 20 bolsitas de 440 g

Código:

6412073



Vida de Anaquel

6 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 645 kJ (155 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	11 g
Grasa Saturada	8 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	14 g
Azúcar	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	958 mg

Especificaciones

-Materia extraña = libre de impurezas o cualquier material ajeno al producto

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas