



HARINA DE MALTA BRILLAPAN



Descripción

Polvo fino obtenido de la molienda de granos malteados

Ingredientes

Harina de malta, granillo de trigo y carbonato de calcio

Almacenaje

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

Características

Producto que contiene una alta cantidad de enzimas que imprimen fuerza a las masas

Estiba

5 kg: Estiba máxima de 10 camas.
40 kg: Estiba máxima de 4 camas

Beneficios

Producto utilizado para reforzar masas de feité y pan blanco principalmente

Presentación

5 kg.: En Bolsa con polietileno
40 kg.: En Saco con rafia

Código:

5 kg: 6406033
40 kg: 6406035



Uso/Modo de Empleo

En masas para feité se recomienda utilizar 10 g por cada kilogramo de masa, en masas para bolillo 15 g por cada kilogramo

Vida de Anaquel

3 meses

Tabla Nutricional

Especificaciones

-Humedad relativa < 13 %

Declaración de Alérgenos

Contiene trigo (gluten)