



POLVO PARA HORNEAR ACCIÓN DOBLE DIAMANTE



Descripción

Mezcla de agentes leudanes químicos para aplicaciones como: panquelería, galletería, tamales, tortillas de harina de trigo, entre otros.

Ingredientes

Carbonato de calcio, bicarbonato de sodio ups1, sulfato de aluminio y sodio Y fosfato monocalcico

Características

Leudante químico capaz de desprender CO2 actuando desde la hidratación del batido y durante el horneado

Beneficios

Proporciona gases al batido o masa desde el momento de la hidratación de ingredientes y continúa en el proceso de horneado

Uso/Modo de Empleo

Dosis recomendada:

- A nivel del mar agregar 80 g por kg de harina
- En la Cd. de México agregar 60 g por kg de harina para batidos, en otras aplicaciones varia de acuerdo al volumen buscado.

Almacenaje

Manténganse en lugar fresco, seco y ventilados, apartado de productos altamente aromáticos ya que por su naturaleza son susceptibles a captar olores penetrantes. No se exponga a los rayos del sol.

Estiba

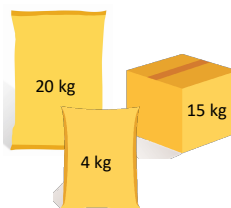
Saco 20 kg: Estiba máxima de 5 camas
Caja 15 kg: Estiba máxima de 3 camas
Bolsa 4 kg: Estiba máxima de 10 camas

Presentación

Saco con 20 kg.
Caja con 15 kg.
Bolsa con 4 kg.

Código:

Saco 20 kg: 7603011
Caja 15 kg: 7603013
Bolsa 4 kg: 7606010



Vida de Anaquel

12 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 184 kJ (44 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	11 g
Azúcar	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	7962 mg

Especificaciones

- CO2 total = 30.0 - 43.0 %
- CO2 residual = 22.0 - 28.0 %
- CO2 útil = 7.0 - 15.0 %

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas