MEJORANTE PARA PAN BLANCO MEJORMIX

MEJORMIX®
MEJORANTE DE MASA PARA PANES DE CORTEZA CRUJIENTE

Ingredientes

Carbonato de calcio, emulsificante (estearoil lactilato de sodio), complejo enzimático (amilasas y xilanasas), ácido ascórbico y azodicarbonamida.

Declaración Nutrimental

Declaración Nutrimental	
Contenido Energético por envase 760 kcal (3 138.17 kJ)	
Por 100g: 170 kcal (713.22 kJ)	
Proteína	0 g
Grasas totales	18 g
Grasa Saturada	**0 g**
Grasas Trans	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	3 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**
Fibra dietética	0 g
Sodio	**1110 mg**

Características del Producto

Reduce tiempos de fermentación y acondiciona la masa logrando que tenga buena capacidad de producción y retención de gas, dando como resultado un pan con buen desarrollo, corteza crujiente y de buen color.

Recomendaciones de Producto

Se utiliza en la elaboración de pan salado y/o pan francés, la dosis recomendada es de 10 g de mejorante por cada Kg de harina. Una bolsa de 440gr, rinde para 1.7 bultos de harina de 25kg.

Presentación

09001 Caja con 20 pzs. de 440g c/u.

Almacenaje Y Estiba

Manténgase en lugar fresco y seco, no se exponga a los rayos del sol. Estiba de 5 camas máximo.

Declaración de alérgenos

Puede contener leche, trigo, ajonjolí y amarillo 5 (Tartrazina).

Vida de Anaquel

9 meses.

PANADERÍA INSUMOS EST. 1944 CALIDAD

Grupo La Florida Oficial
www.grupolaflorida.com

Carr. Cuautitlán Teoloyucan s/n km 3.5
San Mateo Ixtacalco, Cuautitlán Izcalli
Estado de México C.P. 54840

Tel. 55 5872 3357
+52 (55) 5870 1511
F.T. 0525V1