

MEJORADOR DE MASAS PARA PAN DULCE Y BOLLERÍA MEJORMIX



Características del Producto

Polvo fino color beige elaborado a base de aditivos que refuerzan las características de la harina y del pan elaborado. Proporciona un buen desarrollo en el pan, mayor suavidad a la miga y frescura.

Presentación

09006 Caja con 20 pzs de 440 g c/u.



Ingredientes

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, complejo enzimático (xilanasa fúngica, amilasa fúngica, amilasa maltogénica y lipasa), ácido ascórbico y azodicarbonamida

Recomendación



Se utiliza en la elaboración de pan dulce y bollería, la dosis recomendada es de 10 g de mejorador por cada kg de harina.

Almacenaje Y Estiba

Manténgase en un lugar fresco y seco.
Estiba Máxima 5 camas.

Vida de anaquel

9 Meses

Declaración nutricional

Contenido Energético: 370 kcal
(1 533.14 kJ)

Proteínas	1g
Grasas Totales	7g
Grasas Saturadas	7g
Grasas Trans	0g
Carbohidratos (hidratos de carbono disponibles)	4g
Azúcares	3g
Azúcares añadidos	0g
Fibra dietética	0g
Sodio	570mg



Grupo La Florida Oficial

www.grupolaflorida.com



Grupo La Florida Oficial



Calle Ignacio Ramírez N°20,
col. Tabacalera, Alcaldía Cuauhtémoc
Ciudad de México, CP 06030

Tel. 55 5872 3357
+52 (55) 5870 1511
F.T. 0226V1