MEJORANTE PARA PAN MEJORMIX

MEJORMIX®
MEJORANTE DE MASA PARA PANES DE CORTEZA CRUJIENTE

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.

Presentación

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



Ingredientes

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

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. Utiliza una bolsa de 440gr para 1 bulto de 44Kg de harina (1% del total de la harina)

Almacenaje Y Estiba

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

Vida de Anaquel

9 meses

Tabla Nutrimental

Información Nutrimental	
TamanoPorcion	1 g
Porción por Envase	440
Calorías	0 kcal
Calorías Grasa	0
Grasas	0g / 0%
Grasa Saturada	0g / 0%
Sodio	10mg / 1%
Carbohidratos	0g / 0%
Fibra Dietética	0g
Proteínas	0 g / 0%
No Incluye una fuente significativa de grasas trans, colesterol, Azúcar, vitamina A, vitamina C y hierro.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías.	

Declaración de alérgenos

No contiene sustancias sensitivas ni alérgenos

PANADERÍA INSUMOS EST. 1944 CALIDAD

Grupo La Florida Oficial
www.grupolaflorida.com
Grupo La Florida Oficial

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. 0421V1