

## Mejorador Ultra Marraqueta

### Ficha Técnica

#### Descripción

Mejorador enzimático formulado para ser usado con todo tipo de harinas, especialmente en aquellas que provienen de trigos inmaduros y débiles. Potencia, desarrolla y fortalece las características de la masa durante los procesos de elaboración, mejorando la tolerancia, coloración de corteza, crocancia, textura y miga; además, se obtienen piezas de gran volumen.

#### Modo de uso

Mezclar los 400 g con 100 kg de harina junto al resto de los ingredientes secos al inicio del amasado.

#### Dosificación

1 bolsa (400 g) para 100 kg de harina.

#### Presentación

Sacos de papel de 8 kg netos, con 20 bolsas de 400 g c/u.

#### Ingredientes

Harina de trigo, semolina, ácido ascórbico y enzimas (xilanasas, celulasa, fosfolipasa, glucosa oxidasa y amilasa).

#### Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 4 g (de M.U.M. para 1kg de harina)		
Porciones por envase: 100		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	346	14
Proteínas (g)	8,5	0,3
Grasa total (g)	1,5	0,1
H. de C. disp. (g)	75,0	3,0
Azúcares Totales (g)	4,4	0,2
Sodio (mg)	1,0	0,0

\*M.U.M.: Mejorador Ultra Marraqueta.

#### Duración

**6 meses** desde la fecha de elaboración.

Una vez abierto, mantener el envase cerrado en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

