

## Gluten

### Ficha Técnica

#### Descripción

Polvo fino de color ámbar pálido, de olor y sabor suave a cereal.

Es una proteína vegetal de alta calidad, en la panificación se utiliza para:

- Incrementar la fuerza de la masa, mejorando la tolerancia a la fermentación.
- Favorecer la retención de gases, lográndose mayor volumen uniformidad y mejor textura del producto.
- Mejorar su capacidad de retención de agua, el rendimiento y la suavidad de la masa.

#### Aplicación

- Elaboración de productos panificados en general (pan francés, marraquetas, facturas)
- Panes con alto contenidos de fibras (de salvado, de harina integral, de fibras blancas)
- En productos en donde se requiera aumentar la absorción de agua, mejorar la miga, suavidad y esponjosidad.

#### Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 5 kg neto.

Caja de cartón con bolsa plástica interior de 25 kg neto.

#### Ingredientes

Gluten de trigo.

#### Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL	
	100g
<b>Energía</b> (kcal)	<b>370</b>
<b>Proteínas</b> (g)	<b>75</b>
<b>Grasa Total</b> (g)	<b>2</b>
<b>H. de C. disp.</b> (g)	<b>14</b>
Azúcares totales (g)	0
<b>Sodio</b> (mg)	<b>29</b>

#### Dosificación

0,5 - 2,0 % Base harina

Se aconseja mezclar el gluten en seco con la harina, antes de la adición del agua.

Al aumentar la dosis de gluten, se deberá ir adicionando más agua y aumentar el tiempo de amasado.

#### Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

**24 meses** desde la fecha de envasado

