

Mejorador Hallulla

Ficha Técnica

Descripción

Mejorador enzimático desarrollado para facilitar los procesos de mezclado y sobado de la masa, potenciando además las características de color, suavidad y frescura del pan.

Modo de uso

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

Dosificación

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

Presentación

Caja de cartón de 5 kg con 50 bolsas de 100 g c/u.

Ingredientes

Harina de trigo y enzimas (amilasas y proteasas).

Elaborado en líneas que también procesan leche.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 0,1 g		
Porciones por envase: 100		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	358	0,4
Proteínas (g)	9,3	0
Grasa total (g)	0,3	0
H. de C. disp. (g)	77	0
Azúcares Totales (g)	5,4	0
Sodio (mg)	1,9	0

Duración

6 meses desde la fecha de elaboración.

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

