

## Mejorador Marraqueta Premium

### Ficha Técnica

#### Descripción

Mejorador enzimático, desarrollado para reforzar todo tipo de harinas, especialmente aquellas que provienen de trigos inmaduros y débiles.

Potencia y desarrolla las características de la masa durante los procesos de elaboración, mejorando su tolerancia fermentativa y resistencia a procesos de panificación intensos, potenciando además la coloración de la corteza, crocancia, textura y miga; obteniendo marraquetas con volumen superior y mejor forma.

#### 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, fosfolipasa, celulasa, glucosa oxidasa y amilasa).

#### Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 4 g (de M.M.P.* para 1 kg de harina)		
Porciones por envase: 100		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	327	13
Proteínas (g)	9,7	0,4
Grasa total (g)	1,0	0,0
H. de C. disp. (g)	72,0	2,9
Azúcares Totales (g)	4,3	0,2
Sodio (mg)	2,1	0,1

\*M.M.P.: Mejorador Marraqueta Premium.

#### 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.

