

Mejorador Ultra Especial

Ficha Técnica

Descripción

Mejorador enzimático, formulado para facilitar los procesos de elaboración de panes soft, entregando características únicas a la miga, potenciando color, volumen y forma.

Beneficios

Permite prolongar la vida útil del pan, ya que retarda la retrogradación del almidón, manteniendo así la frescura del producto por mayor tiempo. También mejora la capacidad de retención de gas, al reforzar la masa y estructura del gluten.

Modo de uso

Mezclar los 400 g con 50 kg de harina junto al resto de los ingredientes secos al inicio del amasado.

Dosificación

1 bolsa (400 g) para 50 kg de harina.

Presentación

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

Ingredientes

Harina de trigo, azúcar, extracto de levadura, ácido ascórbico y enzimas (amilasas, xilanasas y celulasas).

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 8 g (de M.U.E.* para 1 kg de harina)		
Porciones por envase: 50		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	368	29
Proteínas (g)	6,8	0,5
Grasa total (g)	1,0	0,1
H. de C. disp. (g)	83,0	6,6
Azúcares totales (g)	4,2	0,3
Sodio (mg)	12,0	1,0

*M.U.E.: Mejorador Ultra Especial.

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.

