

Mejorador Marraqueta

Ficha Técnica

Descripción

Mejorador desarrollado a base de enzimas que otorgan a sus marraquetas excelente volumen, forma y crocancia; miga más blanca, fina y homogénea, además de un mejor color y aroma en el 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, ácido ascórbico y enzimas (xilanasas fosfolipasas y amilasas).

Elaborado en líneas que también procesan leche.

Aporte Nutricional

| INFORMACION NUTRICIONAL | | |
|---------------------------|-------|-----------|
| Porción: 0,1 g | | |
| Porciones por envase: 800 | | |
| | 100 g | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 329 | 0 |
| Proteínas (g) | 8,4 | 0 |
| Grasa total (g) | 1,3 | 0 |
| H. de C. disp. (g) | 71 | 0 |
| Azúcares Totales (g) | 4,8 | 0 |
| Sodio (mg) | 1,7 | 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.

