

¡Nuevo!

fortilix[®]

MEJORANTE DE PANIFICACIÓN

Para pan blanco
en todo proceso



BENEFICIOS

1. **FORTILIX** le ofrece excelentes resultados para pan blanco **en todo proceso**.
2. **FORTILIX** le brinda a su pan **mayor volumen y mejor greñado**.
3. **FORTILIX** le da en su proceso **mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación**, así como **mayor absorción de agua y mejor rendimiento**.
4. **FORTILIX** es respaldado por el Grupo Lesaffre, que ofrece una línea líder en levaduras y mejorantes.
5. Nuestros técnicos especializados en panificación, pueden apoyarle para lograr en sus procesos el óptimo aprovechamiento de **FORTILIX**.
6. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

1. Agregue **FORTILIX** a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.
*Utilice de 1% de **FORTILIX** en relación al peso total de la harina.



PRESENTACIONES

Paquete FORTILIX de 440 g (caja con 20 paquetes).

RECOMENDACIONES

1. Mantenga FORTILIX en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.
2. Conserve el producto máximo un año (a partir de la fecha de producción).

fortilix®



MAYOR VOLUMEN
MEJOR RENDIMIENTO



Entra a:
www.safmex.com
y conoce toda la línea de mejorantes

magimix[®] **magnopro[®]** **pluspan[®]**
rustilix[®] **congelix[®]**

 **El Rincón Panadero**

Consulte a su distribuidor más cercano.

Fabricado por: **SAFMEX** S.A. DE C.V. / **FERMEX** S.A. DE C.V.

km 57,5 Carr. México-Toluca

50200 Toluca, Edo. de México - MÉXICO

Tel. +52 (722) 216 56 00

LESAFFRE 