

**RED STAR**



®

# ***Star Pan Plus***

MEJORANTE DE PANIFICACIÓN

Para pan blanco  
*en todo proceso*

## BENEFICIOS

1. **STAR PAN PLUS** le ofrece excelentes resultados en todo proceso para pan blanco.
2. **STAR PAN PLUS** le brinda a su pan **máximo volumen y mejor greñado.**
3. **STAR PAN PLUS** le da en su proceso **mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,** así como **mayor absorción de agua y máximo rendimiento.**
4. **STAR PAN PLUS** 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 **STAR PAN PLUS.**
6. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

## MODO DE EMPLEO

1. Agregue **STAR PAN PLUS** a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.  
\* Utilice el 1% de **STAR PAN PLUS** en relación al peso total de la harina.



## PRESENTACIONES

1. Paquete **STAR PAN PLUS** de 500 g. (caja con 20 paquetes).
2. Bolsa **STAR PAN PLUS** 3 kg.

## RECOMENDACIONES

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



**MÁXIMO VOLUMEN**  
MEJOR CRENEADO



Conoce toda la línea de mejorantes:



**Star Pan Premium**

 **El Rincón Panadero**

Consulte a su distribuidor más cercano.

Compañía Internacional de Productos Universales Alimenticios Ltda.

Apdo. 1670-1000 San José - Costa Rica.

Tel: (506) 2279-5863 - Fax: (506) 2279-3900

E-mail: redstar@ice.co.cr

**RED STAR** 