

congelix®

Mejorante de Panificación

Para pan congelado

INGREDIENTES

Gluten, ésteres de mono y diglicéridos de ácido diacetiltartárico, harina de frijol, goma xantano, carbonato de calcio, ácido ascórbico, hemicelulasas bacterianas, alfa amilasa fúngica.

CONSERVACIÓN

Almacenar Congelix en un lugar fresco, seco y aislado del suelo (de preferencia no mayor a 25°C). 1 año a partir de la fecha de fabricación.

ASISTENCIA TÉCNICA

Nuestro equipo de Técnicos del Baking Center se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

BENEFICIOS

- **General:**
 - Favorece un excelente desarrollo y rendimiento de las masas
- **Precocido (congelado/fresco):**
 - Reduce la deshidratación durante los dos tiempos de cocción.
 - Reduce considerablemente las pérdidas de volumen durante el horneado total.
 - Disminuye los riesgos de descascarillado.
 - Alarga la vida de anaquel del producto.
- **Fermentado Congelado:**
 - Proporciona un buen volumen en el horneado
 - Mantiene un excelente volumen en los productos después de varios meses de conservación.
 - Mayor rendimiento.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 10 kg.

MODO DE EMPLEO

Mezclar directamente Congelix con la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

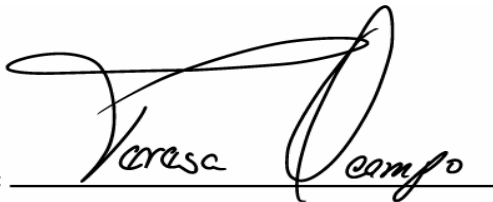
DOSIS RECOMENDADA

De 1.0% a 1.5% en relación al peso total de la harina.

CODIFICACIÓN

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en la caja o en el saco.

ELABORADO: _____


GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISIÓN: _____

Febrero 1°. 2016