

fortilix®

Mejorante de Panificación
Para pan blanco en todo proceso

Caja de 8.8 kg con 20 paquetes de 440g.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, fosfolipasa-xilanasas bacterianas y alfa amilasa fúngica. Puede contener trazas de gluten y/o soya.

CONSERVACION

Almacene el producto en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de Técnicos se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

BENEFICIOS

- *En su Pan:*
 - Mejor volumen,
 - Mayor vida de anaquel,
 - Mejor sabor y olor,
 - Mejor grañado,
 - Mejor textura y color de la corteza.
- *En su proceso:*
 - Para todo tipo de pan francés
 - Mayor fuerza de la harina,
 - Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
 - Mayor absorción de agua,
 - Mayor productividad y rendimiento,
 - Máximo rendimiento.

MODO DE EMPLEO

Agregue FORTILIX a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

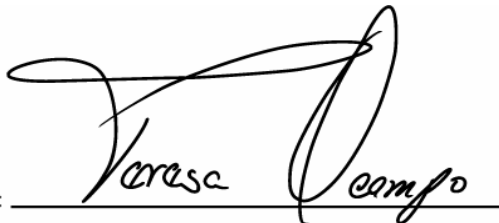
DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Fortilix en relación al peso total de la harina.

CODIFICACION

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

ELABORO: _____


GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: _____

Febrero 1°, 2016

PRESENTACION

SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMEX, S.A. DE C.V.
km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MÉXICO.
Tel. (52-722) 216.5600, Fax (52-722) 211.9878

LESAFFRE 