

# magnopro<sup>®</sup>

(FORMULA MEJORADA)

## Mejorante de Panificación

Para pan blanco en todo proceso

### INGREDIENTES

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, azodicarbonamida, ácido ascórbico, fosfolipasa-xilanasas bacterianas y alfa amilasa fúngica.

### 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:*

- Máximo volumen,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y olor,
- Mejor greñado,
- 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.

### PRESENTACION

Caja de 10 kg y caja de 8.8 kg con 20 paquetes de 440g.

### MODO DE EMPLEO

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

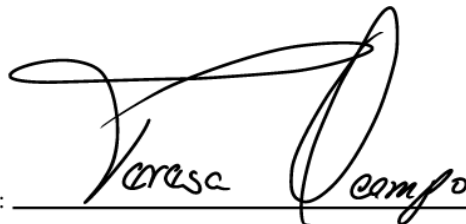
### DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Magnopro 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