



Las Mezclas Completas de Compañía Molinería San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

## (0704881) MIX BIZCOCHUELO BLANCO ESPECIAL

### Ingredientes

Harina, azúcar, agente airador (leche descremada en polvo, maltodextrina, mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, difosfatos), almidón de maíz, bicarbonato de sodio, fosfato de sodio aluminio, fosfato monocálcico y sorbato de potasio.

### Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
Color : Blanco crema.  
Sabor : Dulce.  
Olor : Característico.  
Humedad : 13% máximo.

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 27 g		
Porciones por envase: 926		
<b>Energía(Kcal)</b>	363	112
<b>Proteínas(g)</b>	5,4	1,7
<b>Grasa Total(g)</b>	2,5	0,8
ÁG saturados(g)	2,2	0,7
ÁG monoinsaturados(g)	0,1	0,0
ÁG poliinsaturados(g)	0,2	0,0
ÁG Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	2,4	0,7
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	79,7	24,6
Azúcares totales (g)	40,5	12,5
<b>Sodio(mg)</b>	512	158

# FICHA TECNICA

## Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Forma de preparación:

	Moldes y tortas	Planchas y pasteles	Brazo de Reina
. Mezcla Completa	25 Kg	25 Kg	25 Kg
. Huevos	19 Kg	19 Kg	25 Kg
. Agua	2 Lt	1,5 Lt	---

Moldes y Tortas

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora con agitador de alambre y homogeneizar por 1 minuto.
2. Batir durante 10 minutos. Llevar a moldes enmantecados y hornear a 180°C por 35 a 40 minutos.

Planchas y Pasteles

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora con agitador de alambre y homogeneizar por 1 minuto.
2. Batir durante 10 minutos. Poner un papel sobre la bandeja

## Propiedades Saludables

Sin información

## Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Saco de 25 kilos.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.