



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera 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.

## (0707622) MIX GALLETAS

### Ingredientes

Harina, azúcar, leche entera en polvo, almidón de maíz, agente aireador (sólidos de jarabe de glucosa, harina de soya, ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos), mono y diglicéridos de ácidos grasos, bicarbonato de sodio, fosfato de sodio aluminio, propionato de calcio, saborizante artificial, goma guar, sal, goma xantán y colorantes (TARTRAZINA y AMARILLO CREPÚSCULO).

### Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
 Color : Blanco crema.  
 Sabor : Dulce.  
 Olor : Característico.  
 Humedad : 12% máximo.

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 21 g		
Porciones por envase: 238		
<b>Energía(Kcal)</b>	380	80
<b>Proteínas(g)</b>	7,3	1,5
<b>Grasa Total(g)</b>	3,9	0,8
ÁG saturados(g)	2,3	0,5
ÁG monoinsaturados(g)	1,2	0,3
ÁG poliinsaturados(g)	0,3	0,1
ÁG Trans(g)	0,2	0,0
Colesterol(mg)	4,8	1,0
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	79,0	16,6
Azúcares totales (g)	32,0	6,7
<b>Sodio(mg)</b>	143	30

## Modo de uso

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

Forma de preparación:	Rizada	Lengua de Gato	Lengua Ajedrez
. Mezcla Completa	5,0 kg	5,0 kg	5,0 kg
. Margarina de horneó	1,25 kg	1,25 kg	2,0 kg
. Huevo	1,5 kg	1,25 kg	1,0 kg
. Agua	--	0,75 Lt	--

Galletas Rizadas y Lengua de Gato:

1. Mezclar Mix Galletas con huevo y margarina de horneó (con agitador de paleta) en velocidad baja 1 minutos aproximadamente, hasta homogeneizar la mezcla.
2. Luego batir en velocidad media durante 5 minutos aproximadamente.
3. Verter al batido en una manga de boquilla rizada y forme las galletas a gusto.
4. Hornear a 200°C durante 8 minutos.

## Propiedades saludables

Sin descriptores según R.S.A. (artículo 120).

## Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Sacos de 5 kilos.

## Almacenamiento

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