



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.

(0707921) MIX MAGDALENA TRADICIONAL

Ingredientes

Azúcar, harina, pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, espesante (pirofosfato de sodio, difosfato de sodio, alginato de sodio, sulfato de calcio, sacarosa), hidroxipropil metilcelulosa, fibra de trigo, saborizante idéntico al natural, dextrosa monohidratada, propionato de calcio, leche entera en polvo, goma guar, goma xantán, saborizante artificial, colorantes (TARTRAZINA y AMARILLO CREPÚSCULO).

Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color : Blanco crema.
Sabor : Dulce, con notas de vainilla y limón.
Olor : Característico.
Humedad : 10% máximo.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 30 g		
Porciones por envase: 833		
Energía(Kcal)	371	112
Proteínas(g)	4,9	1,5
Grasa Total(g)	0,5	0,1
ÁG saturados(g)	0,1	0,0
ÁG monoinsaturados(g)	0,1	0,0
ÁG poliinsaturados(g)	0,2	0,1
ÁG Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	0,1	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	86,4	26,1
Azúcares totales (g)	49,7	15,0
Sodio(mg)	290	88

FICHA TECNICA

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 25,0 kilos
- . Agua 6,25 litros
- . Huevos 6,0 kilos
- . Aceite vegetal 9,8 litros

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora y homogeneizar en velocidad baja por 1 minuto.
2. Luego batir 2 minutos en velocidad media.
3. Dosificar 55 gramos de batido en las capsulas de papel dispuestas en un molde de magdalenas.
4. Hornear en horno rotatorio a 260°C por 15 a 17 minutos.
5. Desmoldar, enfriar y envasar bajo condiciones sanitarias adecuadas.

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.