



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.

## ( 0702131) MIX EMPOLVADOS

### Ingredientes

Azúcar, harina, almidón de maíz, agente aireador (leche descremada, maltodextrina, mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, disodio dihidrógeno difosfato), bicarbonato de sodio, fosfato de sodio aluminio, fosfato monocálcico, albúmina (huevo) y goma guar.

### Características Físico-Químicas

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.

Color :Blanco crema.

Sabor :Levemente dulce.

Olor :Característico.

Humedad :10% máximo.

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 50 g		
Porciones por envase: 1000		
<b>Energía (Kcal)</b>	362	121
<b>Proteínas (g)</b>	5,7	1,9
<b>Grasa Total (g)</b>	2,3	0,8
ÁG saturados (g)	1,8	0,6
ÁG monoinsaturados(g)	0,1	0,0
ÁG poliinsaturados(g)	0,4	0,1
ÁG trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	2,0	0,7
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	80,4	26,9
Azúcares totales (g)	37,2	12,4
<b>Sodio(mg)</b>	447	149

# FICHA TECNICA

## Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 25 kilos
- . Huevo 17,5 kilos

1. Mezclar Empolvados con el huevo en la batidora con agitador de alambre y homogeneizar por 1 minuto.
2. Batir mínimo 7 minutos en velocidad alta, hasta obtener un peso específico de 360 -390g/l.  
Si no se logra el peso específico adecuado con los tiempos de batido indicados, se debe modificar el programa de batido para poder lograrlo.  
Dar finalmente 1 minutos en velocidad baja.
3. Dosificar.
4. Hornear a 210°C por 10 minutos aproximadamente.

## 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.