



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.

(0704891) MIX BIZCOCHUELO CHOCOLATE ESPECIAL

Ingredientes

Harina, azúcar, almidón de maíz, agente aireador (ésteres lácticos de ácidos grasos de glicerol, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, sólidos de jarabe de glucosa, harina de soya, difosfatos), cacao en polvo, 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 : Café con tonalidad crema.

Sabor : Dulce con notas a chocolate.

Olor : Característico a cacao.

Humedad : 13% máximo.

Micotoxinas

Aflatoxinas totales (B₁ B₂ G₁ G₂): 5 ppb máximo

Zearalenona: 200 ppb máximo.

FICHA TECNICA

Información Nutricional

Porción: 33 g		
Porciones por envase: 781		
	100g	1 porción
Energía(Kcal)	361	117
Proteínas(g)	4,7	1,5
Grasa Total(g)	3,6	1,2
ÁG saturados(g)	2,7	0,9
ÁG monoinsaturados(g)	0,3	0,1
ÁG poliinsaturados(g)	0,4	0,1
ÁG Trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	79,8	25,9
Azúcares totales (g)	38,5	12,5
Sodio(mg)	454	147

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 enmantequillados y hornear 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 y esparcir el batido de manera uniforme.

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.