



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.

(0704252) MIX BRILLO

Ingredientes

Azúcar, dextrosa monohidratada, carragenina, goma garrofín, ácido cítrico, citrato de sodio, saborizante idéntico al natural y colorante caramelo (sulfito).

Características Físico-Químicas

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color :Blanco a crema.
Sabor :Dulce levemente a damasco.
Olor :Característico.
Humedad :8% máximo.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 9 g		
Porciones por envase: 44		
Energía (Kcal)	379	33,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa Total (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	95,0	8,2
Azúcares totales (g)	70,1	6,0
Sodio(mg)	303	26

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 400 gramos
- . Agua 1000 cc

FICHA TECNICA

1. Vacíe el contenido de la bolsa en una olla con la cantidad de agua a utilizar.
2. Caliente, revolviendo, hasta lograr la ebullición de la mezcla dejando hervir 30 segundos aproximadamente.
3. Aplicar en caliente sobre los productos.
4. Mezcla Completa Brillo preparado puede ser reutilizado, calentándolo hasta volver a licuarlo.

Propiedades

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

Envase

Envase primario: bolsitas de PEBO.
Envase secundario: caja de cartón corrugado

Presentación

Caja de 12 unidades de 400 g.

Almacenamiento

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