



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.

(0704022) MIX INTEGRAL

Ingredientes

Harina, salvado de trigo, trigo triturado, sal, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), azúcar, leche entera en polvo, estearoil lactilato de sodio, propionato de calcio y ácido ascórbico.

Características Físico-Química

Aspecto : Polvo de granulometría heterogénea con cascara y trigo triturado, libre de impurezas y materias extrañas.
Color : Crema con pintas café.
Sabor : Levemente salado.
Olor : Característico.
Humedad : 12% máximo.

Información Nutricional

Porción: 57 g
Porciones por envase aprox: 88

	100g	1 porción
Energía(Kcal)	342	196
Proteínas(g)	13,0	7,4
Grasa Total(g)	3,6	2,1
ÁG saturados(g)	1,4	0,8
ÁG monoinsaturados(g)	0,6	0,4
ÁG poliinsaturados(g)	1,5	0,8
ÁG Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	0,5	0,3
Hidratos de carbono disp.(g)	64,2	36,8
Azúcares Totales (g)	1,4	0,8
Fibra dietarea total (g)	8,2	4,7
Fibra Soluble (g)	1,2	0,7
Fibra Insoluble (g)	7,1	4,1
Sodio(mg)	800	458

FICHA TECNICA

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 5 kilos
- . Agua 2,7 - 2,8 litros
- . Levadura fresca 0,14 - 0,22 kilos

1. Mezclar Pan Integral con el agua durante 2 minutos en baja velocidad, y luego dejar reposar por 10 minutos para facilitar la hidratación de la fibra.
2. Agregar la levadura y mezclar por 3 minutos en baja velocidad.
3. Amasar por 8 a 10 minutos en alta velocidad o hasta desarrollar el gluten de la masa.
4. Cortar y formar. Se recomienda cortar piezas de 450 gramos para el molde y 80 gramos para los panes más pequeños (fricas).
5. Fermentar las piezas durante 60 minutos aproximadamente.

Propiedades Saludables

No aplica.

Envase

Sacos de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

Presentación

Saco de 5 kilos.

Almacenamiento

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