



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.

(0703961) MIX PAN ITALIANO C

Ingredientes

Harina, aceite vegetal (maravilla, soya, ácido cítrico, dimetilpolixiloxano), sal, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmaste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), extracto de malta, dextrosa monohidratada, ésteres de glicerol de ácidos grasos y ácido diacetiltartárico, harina de malta, fosfato monocalcico, ácido ascórbico, saborizante artificial, ácido láctico y pirofosfato ácido de sodio.

Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color : Blanco a crema.
Sabor : levemente salado.
Olor : Característico.
Humedad : 12% máximo.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 63 g		
Porciones por envase: 397		
Energía(Kcal)	362	227
Proteínas(g)	12,4	7,8
Grasa Total(g)	5,1	3,2
ÁG saturados(g)	1,2	0,7
ÁG monoinsaturados(g)	2,8	1,8
ÁG poliinsaturados(g)	1,1	0,7
ÁG Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	66,5	41,8
Azúcares totales (g)	0,5	0,3
Sodio(mg)	564	354

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
- . Agua 16 - 16,5 litros
- . Levadura fresca 0,64 kilos

1. Homogeneizar Pan Italiano C con agua y levadura durante 2 minutos en baja velocidad. Amasar por 4 minutos aproximadamente en alta velocidad o hasta desarrollar el gluten de la masa.
2. Colocar la masa en un bol previamente aceitado, cubrir con plástico y fermentar 60 a 75 minutos a temperatura ambiente, o bien, por 45 minutos en cámara de fermentación (temp. 38°C y 85 - 90% H.R).
3. Sacar la masa de la cámara. Se puede trabajar de 2 maneras:- Colocar sobre un mesón previamente enharinado y cubrir la superficie de la masa con abundante.

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.