



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.

(0704621) MIX EMANADAS Y DOBLADAS

Ingredientes

Harina, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), azúcar, sal, mono y diglicéridos de ácidos grasos, propionato de calcio.

Características - Físico-Química

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

Color : Blanco crema.

Sabor : Levemente salado.

Olor : Característico.

Humedad : 12% máximo.

FICHA TECNICA

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 70 g		
Porciones por envase aprox: 357		
Energía(Kcal)	450	315
Proteínas(g)	8,6	6,0
Grasa Total(g)	19,9	13,9
ÁG saturados(g)	6,6	4,6
ÁG monoinsaturados(g)	4,1	2,8
ÁG poliinsaturados(g)	9,3	6,5
ÁG trans(g)	0,2	0,2
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	59,2	41,4
Azúcares totales (g)	2,3	1,6
Sodio(mg)	607	424

Modo de uso

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

Forma de preparación:

Empanadas Dobladitas

- . Mezcla Completa 25 kg 25 kg
- . Agua 7,0 - 7,5 lt 7,25 - 7,5 lt
- . Levadura fresca --- 0,1 - 0,15 kg

1. Mezclar con agua durante 3 minutos en baja velocidad.
2. Para el caso de las dobladitas agregue además la cantidad de levadura indicada.
3. Amasar por 8 a 10 minutos en alta velocidad.
4. Sobar la masa hasta lograr un espesor de 3 a 4 milímetros para las empanadas y 1 a 2 milímetros para las dobladitas; luego cortas los discos con moldes.
5. En el caso de las empanadas, rellenar con pino, cerrar y pintar

Propiedades saludables

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

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.