



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.

(0705102) PAN AMASADO

Ingredientes

Harina, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), materia grasa vegetal (mezcla de grasa vegetal de aceite de palma (fraccionado) y TBHQ), sal, almidón modificado, cloruro de potasio, mono y diglicéridos de ácidos grasos, propionato de calcio, saborizante idéntico al natural y cisteína.

Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materia extraña.
 Color : Blanco crema.
 Sabor : Característico.
 Olor : Característico.
 Humedad : 10% máximo.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 63 g		
Porciones por envase: 159		
Energía(Kcal)	405	256
Proteínas(g)	8,9	5,7
Grasa Total(g)	11,6	7,4
ÁG saturados(g)	4,7	3,0
ÁG monoinsaturados(g)	3,4	2,2
ÁG poliinsaturados(g)	3,5	2,2
ÁG trans(g)	0,1	0,1
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	66,2	41,9
Azúcares totales (g)	0,3	0,2
Sodio(mg)	474	300

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 10,0 kilos
- . Agua 4,1 - 4,2 litros
- . Levadura fresca 0,04 - 0,06 kilos

1. Mezclar Pan Amasado con agua y levadura durante 2 min. en velocidad baja hasta homogeneizar la mezcla.
2. Amasar en alta velocidad por 5 min. aprox. o hasta desarrollar por completo el gluten de la masa (este tiempo se debe ajustar al tipo de amasadora que usted posee).
3. Cortar piezas de 100 gramos cada uno.
4. Ovillar y llevar a cámara de fermentación controlada a 36°C y 85% H.R. por 120 minutos aprox.
5. Se recomienda aplicar dora (1 parte de huevo con 1 parte de

Propiedades Saludables

Pan Amasado, corresponde a una mezcla completa en polvo. El criterio de formulación utilizado apunta a la obtención de un producto con una cantidad de sal tal que permite estar dentro del siguiente descriptor, de acuerdo a la tabla nutricional, por porción del producto (80 g de pan), se cumple la condición requerida por el Art. 120 del R.S.A. Dto. N°977/96:
- Reducido en sodio (referido al contenido normal de 750 mg de sodio/100 g de pan).

Envase

Saco de polietileno.

Presentación

Saco de 10 kilos.

Almacenamiento

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