



Las Mezclas Completas de Compañía Molinería 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.

## (0706942) PREMIX HALLULA II

### Ingredientes

Harina, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), sal, cloruro de potasio, suero de leche, dióxido de silicio amorfo, mono y diglicéridos de ácidos grasos y cisteína.

### Características Físico-Químicas

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

Color : Crema.

Sabor : Característico.

Olor : Característico.

Humedad : 13% máximo.

### Información Nutricional

Porción: 11 g

Porciones por envase: 909

	100g	1 porción
<b>Energía(Kcal)</b>	427	47
<b>Proteínas(g)</b>	6,6	0,7
<b>Grasa Total(g)</b>	23,5	2,6
ÁG saturados(g)	8,1	0,9
ÁG monoinsaturados(g)	4,6	0,5
ÁG poliinsaturados(g)	10,8	1,2
ÁG trans(g)	0,2	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	47,2	5,2
Azúcares totales (g)	1,7	0,2
<b>Sodio(mg)</b>	3.350	368

## Modo de uso

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

Forma de preparación:

. Premix	10 kilos
. Harina	50 kilos
. Levadura fresca	1,2 kilos
. Agua	25,5 - 26,0 litros

1. Mezclar Premix Hallulla con la harina durante 2 minutos en baja velocidad.
2. Incorporar el agua y la levadura mezclando por 2 minutos en baja velocidad y luego mezclar en velocidad alta por 4 minutos aproximadamente (el desarrollo completo de la masa se obtiene en la sobadora).
3. Sobar la masa hasta lograr un espesor de 1cm. (aprox.), luego picar la masa y cortar discos de 11cm de diámetros aprox.
4. Fermentar las hallullas durante 30 minutos aproximadamente.

## Propiedades Saludables

Mix Premix Hallulla, corresponde a una mezcla completa en polvo. El criterio de formulación utilizado apunta a la obtención de un producto con una cantidad de materia grasa y sal 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:

- Libre de colesterol.
- Reducido en sodio (referido al contenido normal de 600 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.

