



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.

(0707281) MIX HALLULLITA MANTECOSA

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), azúcar, sal, leche entera en polvo, estearoil lactilato de sodio, saborizante idéntico al natural y harina de malta.

Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color : Blanco a crema.
Sabor : Levemente salado.
Olor : Característico.
Humedad : 14% máximo.

Información Nutricional

| | 100g | 1 porción |
|-------------------------------------|------|-----------|
| Porción: 65 g | | |
| Porciones por envase: 385 | | |
| Energía(Kcal) | 385 | 249 |
| Proteínas(g) | 9,3 | 6,0 |
| Grasa Total(g) | 7,4 | 4,8 |
| ÁG saturados(g) | 3,1 | 2,0 |
| ÁG monoinsaturados(g) | 2,1 | 1,3 |
| ÁG poliinsaturados(g) | 2,2 | 1,4 |
| ÁG trans(g) | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol(mg) | 0,2 | 0,1 |
| Hidratos de carbono disp.(g) | 70,4 | 45,5 |
| Azúcares totales (g) | 2,3 | 1,5 |
| Sodio(mg) | 683 | 442 |

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 9,4 - 9,6 litros
- . Levadura fresca 0,6 - 0,7 kilos

1. Mezclar Hallullita Mantecosa con agua durante 2 minutos en baja velocidad.
2. Incorporar la levadura y amasar por 5 a 7 minutos en alta velocidad.
3. Sobar la masa hasta lograr 1 cm aprox. de espesor, cortar y formar: se recomienda cortar piezas de 65 a 70 gramos y troquelador de 8 cm de diámetro.
Fermentar las piezas durante 80 minutos aprox. en lugar templado y húmedo.
4. Hornear a 230°C durante 10 minutos aprox.
5. Deje enfriar.

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.