



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.

(0706683) MIX PAN DE PASCUA ESPECIAL CHOCOLATE

Ingredientes

Harina, frutos secos (pasas, nueces, almendras), azúcar, fruta confitada, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), bicarbonato de sodio, fosfato de sodio aluminio, saborizantes artificiales, cacao en polvo, sorbato de potasio, saborizante idéntico al natural, goma guar, propionato de calcio, saborizante natural, estearoil lactilato de sodio, sal, colorante caramelo(sulfito) y clavo de olor.

Características Físico-Químicas

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color :Crema cafésoso.
Sabor :Levemente dulce con notas a chocolate y especias.
Olor :Característico.
Humedad :10% máximo.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 56 g		
Porciones por envase: 536		
Energía(Kcal)	401	223
Proteínas(g)	5,5	3,1
Grasa Total(g)	12,5	6,9
ÁG saturados(g)	3,7	2,1
ÁG monoinsaturados(g)	2,7	1,5
ÁG poliinsaturados(g)	5,8	3,2
ÁG Trans(g)	0,1	0,1
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	67,3	37,4
Azúcares Totales (g)	21,3	11,9
Sodio(mg)	581	323

FICHA TECNICA

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 30 kilos
- . Agua 6,0 litros

1. Mezclar Pan de Pascua Especial Chocolate (polvos con los 6 litros de agua en baja velocidad por 2 min., luego 5 a 7 min. en alta velocidad. Disminuya a baja velocidad y agregue las frutas (pasa, nueces, almendras y fruta confitada) hasta lograr su total incorporación.
2. Cortar y llevar a moldes enmantequillados. Las piezas deben cortarse con un 10% más de masa que lo deseado para el peso final del pan.
3. Pintar la superficie de las piezas con dora (mezcla 50% de agua y 50% de huevo).
4. Hornear a 180°C por aproximadamente 65 min.

Propiedades

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

Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

Presentación

Saco de 30,53 3 kilos contiene: 20 kg de polvo; 4,5 kg de fruta confitada; 5,5 frutos secos (pasas, nueces y almendras); 0,53 kg correspondientes a 42 unidades de pirotines y 42 unidades de bolsas.

Almacenamiento

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