



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.

## (0704352) MIX MASA PIZZA

### Ingredientes

Harina, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), dextrosa monohidratada, aceite vegetal (maravilla, soya, ácido cítrico, dimetilpolixiloxano), sal, estearoil lactilato de sodio y cisteína.

### Características Físico-Químicas

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

Color :Blanco a crema.

Sabor :Insípido, levemente salado.

Olor :Característico.

Humedad :13% máximo.

### Información Nutricional

Porción: 38 g

Porciones por envase: 132

	100g	1 porción
<b>Energía(Kcal)</b>	412	155
<b>Proteínas(g)</b>	9,5	3,5
<b>Grasa Total(g)</b>	12,3	4,6
ÁG saturados(g)	3,7	1,4
ÁG monoinsaturados(g)	3,7	1,4
ÁG poliinsaturados(g)	4,9	1,9
ÁG Trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	66,0	24,7
Azúcares totales (g)	0,2	0,1
<b>Sodio(mg)</b>	591	222

# FICHA TECNICA

## Modo de uso

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

Forma de preparación:

	Super Esponjosa	A la piedra	Esponjosa
. Mezcla Completa	5 kilos	5 kilos	5 kilos
. Agua	3,2 litros	2,2 litros	2,2 litros
. Levadura	0,4 kilos	0,15 kilos	0,2 kilos

Pizza Súper Esponjosa

1. Mezclar Masa Pizza con agua y levadura en velocidad baja por 2 min.
2. Amasar en alta velocidad por aprox. 10 a 12 minutos y cortar las piezas de 70 g para el tamaño individual, 160 g para el mediano y 340 g para el familiar.
3. Colocar las piezas en moldes aceitados y dejar reposar durante 5 a 10 minutos aprox.
4. Extender la masa hasta cubrir toda la superficie.

## Propiedades Saludables

Sin información

## Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Saco de 5 kilos.

## Almacenamiento

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