



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.

## (0704901) MIX MASA PIZZA ESPECIAL

### Ingredientes

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

### Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
 Color : Blanco crema.  
 Sabor : Insípido, levemente salado.  
 Olor : Característico.  
 Humedad : 12% máximo

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 61 g		
Porciones por envase: 410		
<b>Energía(Kcal)</b>	413	250
<b>Proteínas(g)</b>	9,4	5,7
<b>Grasa Total(g)</b>	12,6	7,6
ÁG saturados(g)	3,7	2,2
ÁG monoinsaturados(g)	3,9	2,4
ÁG poliinsaturados(g)	5,0	3,0
ÁG trans(g)	0,1	0,1
Colesterol(mg)	0,0	0,0
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	65,6	39,7
Azúcar totales (g)	0,2	0,1
<b>Sodio(mg)</b>	593	359

## Modo de uso

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

Forma de preparación:

	A la piedra	Esponjosa
. Mix	1000 g	1000 g
. Levadura	30 g	40 g
. Agua	440 CC	440 CC

Pizza a la piedra

1. Mezclar Mix Masa pizza con el agua y levadura en velocidad baja durante 2 minutos, hasta homogeneizar la mezcla.
2. Amasar en alta velocidad por aproximadamente 6 a 7 minutos.
3. Laminar la masa a 2 mm., luego cortar y colocar en bandejas aceitadas.
4. Dejar fermentar durante 30 minutos aproximadamente en un ambiente templado y húmedo.
5. Hornear a 230°C por 4 a 5 minutos. Deje enfriar por aproximadamente 5 horas.

## 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.

## EAN / DUN

Sin información