



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.

(0704102) MIX QUEQUE CHOCOLATE

Ingredientes

Azúcar, harina, cacao en polvo, almidón, almidón modificado, agente aireador (sólidos de jarabe de glucosa, harina de soya, fosfato de sodio, ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos, mono propilenglicol y mono y di-éster de grasas y ácidos grasos), fosfato monocálcico, bicarbonato de sodio, estearoil lactilato de sodio, saborizante artificial y cisteína.

Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
 Color : Café chocolate.
 Sabor : Dulce, achocolatado.
 Olor : Característico.
 Humedad : 10% máximo.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 29 g		
Porciones por envase: 172		
Energía (Kcal)	363	104
Proteínas (g)	4,7	1,3
Grasa Total (g)	1,8	0,5
ÁG saturados(g)	1,3	0,4
ÁG monoinsaturados(g)	0,3	0,1
ÁG poliinsaturados(g)	0,2	0,1
ÁG Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	83,6	23,9
Azúcares totales (g)	49,5	14,2
Sodio(mg)	111	32

FICHA TECNICA

Modo de uso

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

Forma de preparación:

	Quequito	Arena	Súper	Suave
Mezcla Completa	5,0 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Huevos	1,5 kg	2,25 kg	2,5 kg	1,5 kg
margarina	1,0 kg	2,25 kg	2,5 kg	1,0 kg
Agua	1,0 lt	--	--	1,0 lt

1. Mezclar Queque Chocolate con los huevos, la margarina blanda y agua (cuando corresponda), por 1 minuto en baja velocidad y luego batir por 5 a 7 minutos en velocidad media, utilizando agitador de paleta.
Enmantequillar los moldes o usar cápsulas de papel.
2. Llenar los moldes hasta la mitad aproximadamente.
3. Hornear a 175°C durante 45 minutos aproximadamente para obtener queques planos.

Propiedades Saludables

Sin descriptores según R.S.A. artículo 120.

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.

