



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.

(0705652) MIX MUFFIN BLANCO

Ingredientes

Harina, azúcar, almidón modificado, bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, espesante (difosfato de sodio, alginato de sodio, sulfato de calcio, sacarosa, goma arábiga), sal, mono y diglicéridos de ácidos grasos, leche entera en polvo, dextrosa monohidratada, propionato de calcio, diacetato de sodio, sorbato de potasio, fosfato monocálcico, goma arábiga, goma guar, goma xantán y fosfato de sodio aluminio.

Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color : Blanco a crema.
Sabor : Dulce.
Olor : Característico.
Humedad : 10% máximo.

Información Nutricional

| | 100g | 1 porción |
|-------------------------------------|------|-----------|
| Porción: 55 g | | |
| Porciones por envase: 182 | | |
| Energía(Kcal) | 360 | 199 |
| Proteínas(g) | 5,1 | 2,8 |
| Grasa Total(g) | 0,7 | 0,4 |
| ÁG saturados(g) | 0,3 | 0,1 |
| ÁG monoinsaturados(g) | 0,2 | 0,1 |
| ÁG poliinsaturados(g) | 0,2 | 0,1 |
| ÁG Trans(g) | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol(mg) | 0,2 | 0,1 |
| Hidratos de carbono disp.(g) | 83,2 | 45,9 |
| Azúcares totales (g) | 46,2 | 25,5 |
| Sodio(mg) | 414 | 229 |

FICHA TECNICA

Modo de uso

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

Forma de preparación:

| | Chips | Berries |
|--------------------|--------|--------------|
| Mezcla Completa | 10 kg | 10 kg |
| Agua | 2,5 kg | 2,4 - 2,8 kg |
| Huevo | 3,5 Kg | 3,5 kg |
| Aceite | 3,0 kg | 3,0 kg |
| Chips de chocolate | 1,2 kg | -- |
| Berries congelados | -- | 2,0 kg |

1. Mezclar Mix Muffin Blanco con agua, aceite y huevo líquido por 1 a 2 minutos en velocidad baja y luego batir por 3 minutos en velocidad media, utilizando agitador de globo.
2. Agregar relleno deseado, mezclar por 20 segundos en velocidad baja, es sólo para lograr incorporación.

Envase

Bolsa de polietileno.

Presentación

Sacos de 10 kilos.

Almacenamiento

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