



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.

(708192) MIX QUEQUE CLÁSICO

Ingredientes

Harina, azúcar, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, sorbato de potasio, fosfato monocálcico, saborizante idéntico al natural y colorantes (TARTRAZINA y AMARILLO CREPÚSCULO).

Características Físico-Químicas

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

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 36 g		
Porciones por envase: 139		
Energía(Kcal)	414	147
Proteínas(g)	6,0	2,1
Grasa Total(g)	10,5	3,7
ÁG saturados(g)	3,4	1,2
ÁG monoinsaturados(g)	2,1	0,7
ÁG poliinsaturados(g)	5,0	1,8
ÁG Trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	73,8	26,2
Azúcares totales (g)	29,7	10,5
Sodio(mg)	447	159

FICHA TECNICA

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 5 kilos
- . Huevo 1 kilo
- . Agua 2 litros

1. Mezclar Mix Queque Clásico con el huevo y agua, por 1 min. en baja velocidad, hasta homogeneizar la mezcla y luego batir por 2 minutos en velocidad media, utilizando un agitador de paleta.
2. Enmantequillar los moldes a utilizar o usar capsulas de papel.
3. Llenar los moldes con 130 gramos de batido aproximadamente.
4. Hornear a 180°C - 200°C por 24 a 28 minutos.
5. Dejar enfriar en los moldes y desmoldar.

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.

