



# PREMEZCLA AMERICANO

*Juntos hacemos el mejor pan*

## PREMEZCLA HACE AMERICANO

Para elaboración de pan Hamburguesa o Frica y Hot Dog o Lengua con características de buen volumen, buena conservación y miga pareja, esponjosa y suave, con un sabor superior.

Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como *materias grasas vegetales y enzimas de origen natural*.



## INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Contenido:

Premezcla HACE Americano 25 Kilos Netos.

### Ingredientes:

Harina especial, azúcar, Leche descremada, suero, sal, emulsificante, mezcla enzimática de origen natural, conservantes propionato de calcio y ácido ascórbico.

### Elaborado y Envasado por:

PATRICIO FRY VANNI.

### Resolución:

Servicio de Salud Aconcagua Nº 5897 del 13/10/1997.

### Duración:

90 días en condiciones normales de almacenaje.

### Modo preparación:

Premezcla HACE Americano	1 kilos	25 kilos
Agua	0.55 litros	13.75 litros
Levadura Instantánea o Fresca	10/30 gramos	250/750 gramos

1. Amasar todos los ingredientes juntos por 10 minutos aproximadamente hasta conseguir una masa homogénea con una temperatura de masa de 25° C aproximadamente.
2. Dividir en fricas y lenguas según tamaño deseado, ovillar y luego formar.
3. Fermentar por 90 minutos en cámara de fermentación a 35° y 75% humedad.
4. Hornear a 220° C durante 10 a 12 minutos aproximadamente.

### Información Nutricional:

Porción: ½ Taza. Unidades: (50g) Porciones Por envase: 500		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	340	170
Proteínas (g)	8.3	4.1
Grasa Total (g)	1.5	0.75
Hidratos de Carbono Disponibles	65	32.5
Sodio (mg.)	100	50

### Embalaje:

Saco papel doble hoja con polietileno entre ambas capas.

### Almacenamiento:

Lugar seco, fresco y aireado. Transportado en camiones cerrados.