





Juntos hacemos el mejor pan

## **PREMEZCLA HACE CELIACOS**

Para elaboración de pan para personas con celiaquía o enfermedad celiacas con característica principal que no contiene gluten y además de buen volumen, buena conservación y miga pareja, esponjosa y suave, con un buen sabor.

Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como materias grasas vegetales y leche 0% materias grasas y principalmente no contiene gluten.



## INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

S.
S

Ingredientes:

Harina de maíz, almidón de maíz, albúmina de huevo en polvo, azúcar, materia grasa vegetal, leche 0% materias grasa, sal, propionato de calcio, ácido ascórbico goma guar ácida y levadura seca.

Elaborado y Envasado por: PATRICIO FRY VANNI.

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

**Duración:** 90 días en condiciones normales de almacenaje.

Na da muanavasián.				
Modo preparación:	Premezcla HACE Celiacos	1 kilos	25 kilos	
	Agua	0.6 litros	14-15 litros	
	Levadura Instantánea o Fresca	10/30 gramos	250/750 gramos	

- Amasar todos los ingredientes juntos con agua templada por 10 minutos aproximadamente hasta conseguir una masa homogénea, espesa y semilíquida. Luego de 5 minutos amasados incorporar levadura
- 2. Formar moldes o tipos de pan deseado y fermentar por 30 minutos en cámara de fermentación 30º y 75% humedad.
- 3. Hornear a 210º C durante 25 minutos aproximadamente.

	<u></u>						
ln:	Orn	naci	On.	Mint	rici	ona	
		Hati		INUL	HU	Ulla	١.

Porción: ½ Taza. Unidades: (50g) Porciones Por envase: 500		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	326	168
Proteínas (g)	10	5
Grasa Total (g)	0.2	0.1
Hidratos de Carbono Disponibles	72	36
Sodio (mg.)	0	0

**Embalaje:** Saco papel doble hoja con polietileno entre ambas capas.

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

HACE PRODUCTOS ALIMENTICIOS www.hace.cl