



PREMEZCLA INTEGRAL TRIGO FINO

Juntos hacemos el mejor pan

PREMEZCLA HACE INTEGRAL TRIGO FINO

Para todo tipo pan integrales de trigo especialmente molde con características de alta calidad en fibras, minerales y vitaminas, buena conservación, con miga uniforme, liviana y suave, con un exquisito sabor y aroma.

Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como *materias primas naturales, granos enteros, fibras dietéticas* que contribuyen a la salud de los consumidores



INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Contenido: Premezcla HACE Integral Trigo Fino 25 Kilos Netos.

Ingredientes: Harina de Trigo, chancado de trigo, trigo fino, sal, propionato de calcio, ácido ascórbico y mezcla enzimática de origen natural.

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 Integral trigo fino	1 kilos	25 kilos
Agua	0.55-0.6 litros	13.75-15 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. Formar moldes, chocosos o bollos según necesidad.
3. Fermentar por 75 minutos aproximadamente en cámara de fermentación a 35° y 75% humedad.
4. Hornear a 200° C durante 20-30 minutos aproximadamente según tamaño piezas.

Información Nutricional:

Porción: ½ Taza. Unidades: (50g) Porciones Por envase: 500		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	368	159
Proteínas (g)	11	5.5
Grasa Total (g)	2	1
Hidratos de Carbono Disponibles	68	34
Sodio (mg.)	508	254

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

Ruta Internacional 60 s/n, Casilla 176, Panquehue, Chile

Fonos-Fax:(56-34) 591416 -591566

Casilla: 176 San Felipe

E-mail:pfry@hace.cl, sfry@hace.cl,contacto@hace.cl