



PREMEZCLA MASAS DULCES

Juntos hacemos el mejor pan

PREMEZCLA HACE MASAS DULCES

Para elaboración de masas dulces, berlines, conejos, etc. con características de muy buen volumen y conservación, con miga fina, pareja, esponjosa y suave, con un buen rendimiento, color, sabor y aroma.

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 Masas Dulces 25 Kilos Netos.

Ingredientes: Harina de trigo, leche en polvo, azúcar, huevo entero en polvo, propionato de calcio, materia grasa vegetal, colorante y saborizante vainilla y mezcla enzimática de origen natural.

Elaborado y Envasado por: PATRICIO FRY VANNI.

Resolución: Servicio de Salud Aconcagua N° 5897 del 13/10/1997.

Duración: 90 días en condiciones normales de almacenaje.

Modo preparación:

Premezcla HACE Masas Dulces	1 kilos	25 kilos
Agua	0.4 litros	10 litros
Levadura Instantánea o Fresca	10/30 gramos	250/750 gramos

1. Amasar todos los ingredientes juntos por 8-10 minutos aproximadamente a velocidad alta hasta lograr una masa homogénea, suave y manejable.
2. Cortar según tamaño requerido y fermentar por 80 a 90 minutos en cámara de fermentación a 35° y 75% humedad.
3. Temperatura horneado 190° por 12 a 15 minutos aproximadamente dependiendo del tamaño.

Información Nutricional:

Porción: ½ Taza. Unidades: (50g) Pronto tabla nutricional, en estudios		
Porciones Por envase: 500		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	-	-
Proteínas (g)	-	-
Grasa Total (g)	-	-
Hidratos de Carbono Disponibles	-	-
Sodio (mg.)	-	-

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:p fry@hace.cl, sfry@hace.cl,contacto@hace.cl