



PREMEZCLA PRE PIZZA

Juntos hacemos el mejor pan

PREMEZCLA HACE PRE PIZZA

Para elaboración de todo tipo de pizzas como súper esponjosas, esponjosas y a la piedra con características de buen volumen, buena conservación y miga de buena textura, con un sabor suave.

Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como *materias grasas vegetales de 0 % colesterol*.



INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Contenido: Premezcla HACE Pre Pizza 25 Kilos Netos.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite vegetal 0% colesterol, sal y propionato de calcio.

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 Pre-pizza	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. sobar las veces que sea necesaria.
3. Fermentar por 30-45 minutos en cámara de fermentación a 35° C y 75% humedad.
4. Hornear a 180 – 200° C por 5-7 minutos aproximadamente.

Sugerencia: Pincelar a gusto, mezcla salsa de tomate, aceite y orégano.

Información Nutricional:

Porción: ½ Taza. Unidades: (50g) Porciones Por envase: 500		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	357	178.5
Proteínas (g)	8.9	4.4
Grasa Total (g)	3.7	1.8
Hidratos de Carbono Disponibles	71.9	35.9
Sodio (mg.)	512	256

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

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