

PREPARADO GRASO



Composición.

Mezcla de grasas y aceites comestibles, emulsificantes, lecitina, sal, preservantes, colorantes, antioxidantes y sabores idénticos a los naturales.

Propiedades.

Se incorpora fácilmente a las masas en cualquier proceso de panificación (manual o mecánico), facilitando la lubricación de gluten, obteniendo panes de gran volumen, suavidad, sabor y esponjosidad, e incrementa la vida útil.

Aplicaciones.

Preparado graso diseñado para elaborar todo tipo de panes, como pan blando, molde, integrales o panes dulces y de alta rotación como pan empacado.

Ventajas.

Es un preparado graso muy suave y de buen sabor, le da excelente plasticidad a la masa y una alta retención de humedad como de volumen a los panes empacados como de vitrina.

Presentación.

El producto viene empacado en caja de cartón corrugado y bolsa interior en polietileno por 15 Kilos.

