

# Congelix®

De la Línea Magimix

## Mejorante de Panificación

Para pan congelado en pan precocido y masas congeladas

### INGREDIENTES

Gluten, ésteres de mono y diglicéridos de ácido diacetiltartárico, harina de frijol, goma xantano, carbonato de calcio, ácido ascórbico, hemicelulasas bacterianas, alfa amilasa fúngica. Puede contener trazas de gluten y/o soya.

### CONSERVACIÓN

Almacenar Congelix® en un lugar fresco, seco y aislado del suelo. 1 año a partir de la fecha de fabricación.

### BENEFICIOS

- **General:**
  - Favorece un excelente desarrollo y rendimiento de las masas
- **Precocido (congelado/fresco):**
  - Reduce la deshidratación durante los dos tiempos de cocción.
  - Reduce considerablemente las pérdidas de volumen durante el horneado total.
  - Disminuye los riesgos de descascarillado.
  - Alarga la vida de anaquel del producto.
- **Fermentado Congelado:**
  - Proporciona un buen volumen en el horneado
  - Mantiene un excelente volumen en los productos después de varios meses de conservación.
  - Mayor rendimiento.

### PRESENTACIÓN

Caja kraft de 10 kg.

### MODO DE EMPLEO

Agregue Congelix® a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

### DOSIS RECOMENDADA

De 1.0% a 1.5% en relación al peso total de la harina.

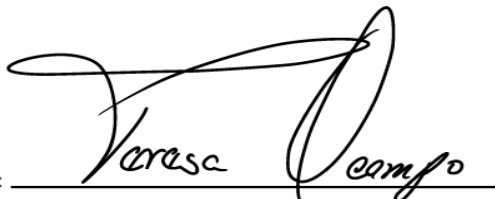
### CODIFICACIÓN

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en la caja.

### ASISTENCIA TÉCNICA

Nuestro equipo de Técnicos del Baking Center se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

ELABORO: \_\_\_\_\_

  
GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: \_\_\_\_\_

Septiembre 21, 2018