

Rustilix®

DE LA LINEA MAGIMIX

Mejorante de Panificación

Para panes rústicos en todo proceso

INGREDIENTES

Harina fermentada de centeno, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, lipasa-xilanasa bacteriana, hemicelulasas bacterianas y alfa amilasa fúngica.

CONSERVACION

Almacene el producto en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

BENEFICIOS

• En su Pan

- Mayor rendimiento en procesos para pan rústico,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y acidez,
- Mejor textura y color de la corteza,
- Mejor greñado
- Mayor volumen

• En su Proceso

- Mayor absorción de agua,
- Mayor rendimiento

PRESENTACION

- Caja Kraft de 10kg.

MODO DE EMPLEO

1. Agregue Rustilix® a la harina en seco y desarrolle la masa al 60% en la mezcladora.
2. Utilice de 1.5 a 3% de Rustilix en relación al peso total de la harina.
3. Deje reposar la masa de 1 a 2 horas según el nivel de rusticidad que desee en su pan

DOSIS RECOMENDADA

Utilice de 1.5 a 3% de Rustilix® contra el peso total de la harina.

CODIFICACION

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

ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de técnicos 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