

# Fortilix®

DE LA LINEA MAGIMIX

Mejorante de Panificación  
Para pan blanco en todo tipo de proceso

## INGREDIENTES

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, xilanasa y fosfolipasa bacterianas, alfa amilasa fúngica. Puede contener trazas de gluten y/o soya.

## CONSERVACION

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

## BENEFICIOS

- Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Máximo rendimiento.

## PRESENTACION

Caja Kraft de 8.8 kg con 20 paquetes de 440g y Saco Kraft de 5kg.

## MODO DE EMPLEO

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

## DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Fortilix® en relación al peso total de la harina.

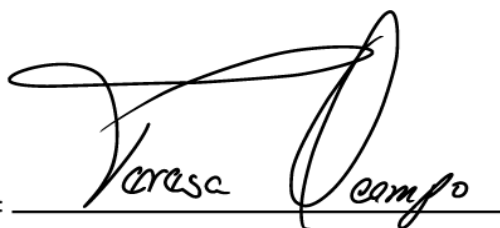
## CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los paquetes, en la caja (presentación 440g) y en el saco (presentación 5kg).

## 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