



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

## (703951) MIX MARRAQUETA ESPECIAL

### Ingredientes

Harina, sal, ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol, carragenina, saborizantes idéntico al natural, azodicarbonamida y ácido ascórbico.

### Características Físico-Químicas

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.

Color :Blanco crema.

Sabor :Levemente salado.

Olor :Característico.

Humedad :14% máximo.

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 59 g		
Porciones por envase: 424		
<b>Energía(Kcal)</b>	341	200
<b>Proteínas(g)</b>	11,1	6,5
<b>Grasa Total(g)</b>	1,1	0,6
ÁG saturados(g)	0,5	0,3
ÁG monoinsaturados(g)	0,2	0,1
ÁG poliinsaturados(g)	0,4	0,2
ÁG trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
<b>Hidratos de carbono disp(g)</b>	71,7	41,9
Azúcares totales (g)	0,4	0,2
<b>Sodio(mg)</b>	798	467

# FICHA TECNICA

## Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 25 kilos
- . Agua 14,25 - 15,0 litros
- . Levadura fresca 0,44 - 0,66 Kilos

1. Mezclar Mix Marraqueta Especial con el agua y la levadura durante 2 min. en velocidad baja hasta homogeneizar la mezcla.
2. Amasar en alta velocidad por 10 min. aprox. o hasta desarrollar por completo el gluten de la masa (este tiempo se debe ajustar al tipo de amasadora que usted posee); la temperatura final de la masa debe ser entre 26°C a 27°C.
3. Cortar piezas de 100 gramos cada uno.
4. Ovillar y llevar a cámara de fermentación controlada a 36°C y 70% H.R por 40 min.

## Propiedades Saludables

Producto a base de cereales que contienen gluten.  
Elaborado en equipos que también procesan productos que contienen huevo y sus productos, leche y productos lácteos, soya y sus productos, colorante caramelo (sulfito).

## Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Saco de 25 kilos.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.

## EAN / DUN

Sin descriptores del R.S.A. (artículo 120).