



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.

(0708032) MIX CREMA KUCHEN

Ingredientes

Azúcar, almidón modificado, leche entera en polvo, grasa en polvo (aceite refinado de palma, jarabe de glucosa, caseinato de leche, trifosfato pentasódico, fosfato tricálcico), dextrosa, espesante (alginato de sodio, fosfatos de sodio), suero de leche, almidón de trigo, carboximetil celulosa de sodio, sal, goma guar, goma tara, sulfato de sodio, silicato de sodio, saborizante idéntico al natural, saborizante artificial, colorante natural (annatto, cúrcuma y maltodextrina).

Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
 Color : Blanco crema.
 Sabor : Levemente dulce con notas lácteas.
 Olor : Característico a lácteo.
 Humedad : 10% máx.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 16 g		
Porciones por envase: 25		
Energía(Kcal)	436	71
Proteínas(g)	3,5	0,6
Grasa Total(g)	12,8	2,1
ÁG saturados(g)	6,8	1,1
ÁG monoinsaturados(g)	5,2	0,8
ÁG poliinsaturados(g)	0,6	0,1
ÁG Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	13,4	2,2
Hidratos de carbono disp.(g)	77,2	12,5
Azúcares totales (g)	46,2	7,5
Sodio(mg)	197	32

FICHA TECNICA

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 400 gramos
- . Agua 900 cc

1. Mezclar y batir Mix Crema Kuchen con agua hasta formar una crema suave y homogénea.
2. Aplicar con una espátula sobre una base de queque (espesor 1 cm aprox.) en molde de 19 cm de diámetro aprox. 800 gramos de Crema Kuchen.
3. Hornear por 60 a 70 minutos a 190°C.
4. Enfriar y luego desmoldar. Decorar.

Envase

Envase primario: bolsitas de PEBO.
Envase secundario: caja de cartón corrugado.

Presentación

Caja de 12 unidades de 400 gramos.

Almacenamiento

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