



DESCRIPCIÓN

Una base de bolillo que mejora la manipulación de la masa, proporciona sabor, mejora el volumen y prolonga la vida útil del producto terminado.

INGREDIENTES

Azúcar, sal, harina de trigo enriquecida (harina de trigo, niacina, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico), DATEM, ácido ascórbico, enzimas
CONTIENE: Trigo.

VENTAJAS

- Mejora la manipulación y el procesamiento de la masa
- Aumenta el volumen del bolillo
- Mejora la suavidad de la miga y prolonga la vida útil
- Produce un producto final más consistente

USO RECOMENDADO

Se recomienda Azteca Bolillo Base 6% para elaborar bolillos

USO RECOMENDADO

Agregar directamente a la harina, a razón del 6.0% del peso total de la harina.

Ejemplo:

- Para 100 lb de harina, utilizar 6 lb.
- Para 20 kg de harina, utilizar 1.2 kg.

CERTIFICACIONES

- Certificado sin organismos modificados genéticamente por Biochecked™
- Kosher Pareve
- Halal

EMPACADO

Cód. de producto 39625:

- Bolsas de 50 lb (22.7 kg)
- 40 bolsas/paleta

ALMACENAMIENTO

- Consérvese en ambiente fresco y seco, en el empaque original o en un recipiente limpio y cubierto
- La vida útil recomendada para los empaques sin abrir es de 2 años desde la fecha de producción o 1 mes una vez abiertos
- Evítese dejar expuestas las bolsas abiertas

ASISTENCIA TÉCNICA

Lesaffre brinda a panaderos comerciales la mayor gama de levaduras e ingredientes de calidad superior y la respalda con su experimentado personal técnico de clase mundial. Si tiene preguntas, contacte al Baking Center (Centro de Horneado): (414) 615-4115

Azteca® es una marca registrada de Lesaffre et Compagnie. A nuestro mejor saber y entender, la información es correcta. No debe interpretarse como una fianza de garantía a la condición de venta.

POS-39625
0921

Para obtener información adicional, solicitar muestras o hacer un pedido, llame al:

Lesaffre Corporation
7475 West Main Street | Milwaukee, WI 53214
Teléfono **(800) 770-2714**