

Mejorante de Panificación

Para pan blanco en todo proceso

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, fosfolipasas bacterianas y alfa amilasa fúngica.

CONSERVACION

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

ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de técnicos se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

BENEFICIOS

• **En su Pan:**

- Mejor volumen,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y olor,
- Mejor greñado,
- Mejor textura y color de la corteza.

• **En su Proceso:**

- Para todo tipo de pan francés.
- Mayor fuerza de la harina,
- Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Mayor productividad y rendimiento.
- Máximo rendimiento

PRESENTACION

Caja de 8.8 kg con 20 paquetes de 440g.

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 y en la caja.

SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMEX, S.A. DE C.V.

km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MEXICO
Tel. (52-722) 216 5600 Fax (52-722) 211 98 78



ELABORO: _____

Verasa Campo

GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: _____

Junio 24, 2014