

Mejorante de Panificación

Aporta sabor a los panes rústicos
para todos los procesos

INGREDIENTES

Harina fermentada de centeno, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, fosfolipasa-xilanasas, hemicelulasas 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*

- Mayor rendimiento en procesos para pan rústico,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y acidez,
- Mejor textura y color de la corteza,
- Mejor greñado
- Mayor volumen

• *En su Proceso*

- Mayor absorción de agua,
- Mayor rendimiento.

PRESENTACION

- Caja de 10kg.

MODO DE EMPLEO

1. Agregue Rustilix a la harina en seco y desarrolle la masa al 60% en la mezcladora.
2. Utilice de 1 a 3 % de Rustilix en relación al peso total de la harina.
3. Deje reposar la masa de 1 a 2 horas según el nivel de rusticidad que desee en su pan

DOSIS RECOMENDADA

Utilice de 1 a 3% de Rustilix contra el peso total de la harina.

CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos 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: _____


GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: _____

Enero 28, 2011