



MEJORADOR Y EXTENSOR DE MASA MRH-4000

Calle Acosta Medina. Casa N°39-22.
Santa Cruz. Estado Aragua.

TLF. 0244-3959755 / 3956453 / 3959763
0243-2612079/ 2616755 / 2616542

Correo:
DISTRIBUIDORAJE@HOTMAIL.COM
Instagram: ULTRAMIXVZLA

Tipo de Producto	MEJORADOR DE MASA Y EXTENSOR DE MASA
Apariencia	Polvo Blanco
Solubilidad	Soluble en agua fría y caliente
Olor y Sabor	Inodoro e insípido
Estabilidad	Estable al calor, al frío y pH.
Humedad (%)	8.0 Máximo.
pH	De 7 a 8

VENTAJAS:

- Controla la viscosidad de la masa.
- Mejora la calidad de la miga, corteza fina y crujiente, retención de humedad, volumen y textura.
- Prolonga la frescura del producto.
- Aumenta el rendimiento de la mezcla de un 15% a un 20%.
- Reduce el tiempo de horneado entre un 15% y 20% aproximadamente.
- Mejora la adherencia en los moldes.
- Trabaja como barrera contra grasas y aceites.
- Reduce la absorción de aceite.
- Acelera la fermentación.
- No contiene bromato.

DOSIFICACIÓN:

- Mezclar el producto de: 150 grs. a 250 grs. por saco de harina en base seca.
- Se recomienda agregar entre un 10% a un 20% más de agua en función a la cantidad de líquido de la fórmula inicial para mejor hidratación de la masa.

DETALLES:

- EMPAQUE: Disponible en presentación de envase de 2.5 kg y bolsa de 5 y 10 kg.
- CADUCIDAD: Dieciocho meses a partir de la fecha de producción, ver fecha de vencimiento en el envase.
- ALMACENAJE: En lugar limpio, fresco y seco.