

DISTRIBUIDORA JS
R.I.F.: J - 30656879-4
C.A.



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

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

Correo:
DISTRIBUIDORAJS@HOTMAIL.COM
Instagram: ULTRAMIXVZLA

POLVO PARA HORNEAR

Tipo de Producto	Polvo para hornear
Apariencia	Polvo Blanco
Solubilidad	Soluble en agua fría y caliente
Olor y Sabor	Inodoro e insípido
Estabilidad	Estable al calor y al frío
pH	8 a 9
Humedad (%)	5.2 Máximo
Liberación de CO2 en frío (%)	18 - 19.5

APLICACIÓN

Se usa en productos horneados como tortas, bizcochos, panqué, catalinas y pastas quebradas.

VENTAJAS

- Mejora la calidad de la miga, la retención de humedad, el volumen y textura de las tortas, bizcochos, panqué, pastas quebradas y catalinas.
- Prolonga la frescura del producto.
- Mejora la adherencia en los moldes.
- Trabaja como barrera contra grasas y aceites.

DOSIFICACIÓN

Usar de 25 a 35 grs. Por Kg de harina.

DETALLES

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