



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

ULTRARELAX

Tipo de Producto	RELAJADOR 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 (%)	11 a 12.5%
pH	5 a 5.5

APLICACIÓN:

Recomendado exclusivamente para el área de pastelería, para todo tipo de masas hojaldradas.

VENTAJAS:

- Se usa en productos hojaldrados y horneados para pastelería.
- Mejora la textura proporcionando suavidad al amasado y elasticidad de la mezcla, retención de humedad volumen del hojaldre y aporta ligera crocancia a la galleta de la milhojas, pasteles secos, taquitos y croissant semi-hojaldrados, etc.
- Prolonga la frescura del producto. Mejora la extensibilidad de las masas. Evita que la masa se contraiga.
- Reduce el trabajo manual o mecánico sin afectar la calidad del hojaldre.

DOSIFICACIÓN:

La dosificación recomendada es de: 15 grs. a 20 grs. por kilo de harina.

DETALLES:

- EMPAQUE: Disponible en presentación de bolsa: 5 kg y 10 kg; envase: 1.5 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.