

DISTRIBUIDORA JS

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

ultramix

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

HARINA DE TRIGO LEUDANTE

Tipo de Producto	Harina de trigo leudante
Apariencia	Polvo Blanco
Solubilidad	Soluble en agua fría y caliente
Olor y Sabor	Inodoro e insípido
Estabilidad	Estable al calor y al frío
Granulometría	Retención a través de malla 40:10% Máx. malla 80:50% Máx.

APLICACIÓN:

La harina de trigo leudante es enriquecida, ya sea blanqueada o no, que se utiliza comúnmente para preparar galletas, pasteles, panquecas, tortas, ponquecitos, etc.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, agentes leudantes y esponjadores.

DETALLES:

- EMPAQUE: Disponible en presentación de bolsa de 12 Kg.
- CADUCIDAD: 45 días a partir de la fecha de producción, ver fecha de vencimiento en el empaque.
- ALMACENAJE: En lugar limpio, fresco y seco.