

ficha  
técnica

fastBread  
aditivo SIN BROMATO para Industria Panadera

## FASTBREAD

### DESCRIPCION Y CONCEPTO

*FASTBREAD es un aditivo SIN BROMATO destinado a la industria panificadora. Actúa como mejorador de harinas. Optimiza la relación COSTO/RENDIMIENTO por unidad de harina tratada, dado que en su composición se encuentran emulsionantes y proteínas vegetales.*

### FUNCIONALIDAD

*FASTBREAD es un ADITIVO PARA PANIFICACION, que actúa sobre los distintos componentes de la harina logrando en la formación de la masa mejorar su estructura y acondicionamiento para las siguientes etapas de elaboración: laboreo, fermentación y horneado. FASTBREAD se adapta sin problemas a cualquier método de panificación empleado.*

### APLICACIÓN

*Recomendado para ser aplicado en productos panificados de fermentación biológica, directos, indirectos, congelados o precocidos.*

*FASTBREAD puede ser aplicado en productos tales como:*

- PAN FRANCÉS
- BOLLERÍA
- PIZZA
- PAN DULCE

*EN GENERAL CUALQUIER PRODUCTO PANIFICADO CONGELADO.*

*Puede reemplazar los procesos de pan congelado, con un concepto novedoso de aplicación tecnológica.*

### DOSIFICACION

*La dosis recomendada general es de 1,300 Kg a 1,800 kg DE FASTBREAD en 100 kg de harina. La dosis óptima depende del producto panificado a elaborar.*

### RESULTADOS Y BENEFICIOS

*Con FASTBREAD obtendrá:*

- DISMINUCIÓN DEL TIEMPO DE HORNEADO
- EXCELENTE CALIDAD EN PRECOCCION
- UN ADITIVO QUE SE ADAPTA A TODO PROCESO PRODUCTIVO

- **PRODUCTOS PANIFICADOS**
  - **LIVIANOS**
  - **CON EXCELENTE COLOR**
  - **CON CORTEZA FINA Y CROCANTE,**
  - **CON OPTIMA ESTRUCTURA DE MIGA**
  - **CON MAXIMO RENDIMIENTO EN VOLUMEN**
  - **CON PIEZAS DE SIMETRÍA NORMALIZADA**
  - **CON MEJOR FRESCURA Y CONSERVACIÓN**

#### **PRESENTACION**

---

*FASTBREAD se presenta en BOLSAS MULTIPLIEGOS DE PAPEL KRAT DE 25 Kg.*

#### **ALMACENAJE**

---

*Se recomienda almacenar el producto en lugar fresco y seco.*

---

**POR CONSULTAS: DIRIGIRSE A DEPARTAMENTO TECNICO.  
Av. PERÓN 3858.SAN JUSTO.BUENOS AIRES  
TEL-011-4651-9669.E-MAIL: [gemsint@sinectis.com.ar](mailto:gemsint@sinectis.com.ar)**