



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@gems-int.com**