



ficha
técnica

plusPan C



aditivo concentrado sin
bromato para panificados

PLUSPAN C

DESCRIPCION Y CONCEPTO

PLUSPAN C es un aditivo concentrado sin bromato para uso en la industria panificadora, que actúa como mejorador de harinas. PLUSPAN C optimiza la relación COSTO/RENDIMIENTO por unidad de harina tratada.

FUNCIONALIDAD

PLUSPAN C es un aditivo para panificación, que actúa sobre los distintos componentes de la harina logrando en la formación de la masa mejorar su estructura y acondicionamiento para las etapas de elaboración: laboreo, fermentación y horneado.

PLUSPAN C se adapta sin problemas a cualquier método de panificación empleado.

APLICACIÓN

PLUSPAN C es recomendado para ser aplicado en productos panificados de fermentación biológica. Puede ser aplicado en productos tales como:

- PAN FRANCÉS,
- BOLLERÍA
- PIZZAS
- PANE DULCE
- CUALQUIER PRODUCTO PANIFICADO CONGELADO.

DOSIFICACION

La dosis recomendada depende del producto panificado a elaborar, como dosis guía, se recomienda entre 200 y 300 gramos de PLUSPAN C por cada 100 kg de harina.

RESULTADOS Y BENEFICIOS

Con PLUSPAN C se obtiene:

- PRODUCTO LIVIANO Y CON EXCELENTE COLOR
- CORTEZA FINA Y CROCANTE
- OPTIMA ESTRUCTURA DE MIGA
- MAXIMO RENDIMIENTO EN VOLUMEN
- PIEZAS CON SIMETRIA ESTÁNDAR
- AROMA Y SABOR NATURAL

PRESENTACION

PLUSPAN C se presenta en bolsas multipliegos de papel kraft 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**