



ficha
técnica



SOFTERbread

aditivo sin bromato para
industria panadera

SOFTERbread

DESCRIPCION Y CONCEPTO

SOFTERBREAD es un aditivo para panificación que se define como ADITIVO DE CALIDAD, por prolongar la VIDA COMERCIAL de los productos panificados donde es agregado.

SOFTERBREAD es una combinación óptima de enzimas de última generación y emulsionantes de características específicas.

FUNCIONALIDAD

SOFTERBREAD actúa sobre una fracción del almidón de la harina (responsable del endurecimiento del pan) modificando la temperatura de transición vítrea, mejorando la estructura de la miga y prolongando la vida y la frescura del panificado, actuando en todas las etapas del proceso de producción de panificados.

APLICACIÓN

SOFTERBREAD se aplica en aquellos productos panificados envasados o aquellos productos que por su ciclo comercial necesitan tener conservados sus atributos de conservación organoléptica, frescura y calidad en general.

DOSIFICACION

Se recomienda utilizar **SOFTERBREAD** con la siguiente dosis:
ENTRE 0,500 Kg Y 1 Kg. POR CADA 100 Kg. DE HARINA.

RESULTADOS Y BENEFICIOS

Con el empleo técnico de **SOFTERBREAD** se obtendrán las siguientes características:

- MIGA ESPONJOSA
- FRESCURA PROLONGADA.
- MAYOR ELASTICIDAD EN LA MIGA.
- MEJOR DISTRIBUCION ALVEOLAR.
- MEJOR CONSERVACION ORGANOLEPTICA
- MEJOR BRILLO SUPERFICIAL
- MEJORA LA DENSIDAD DE LA MIGA

PRESENTACION

SOFTERBREAD 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@gem-int.com