



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 1000 g a 1500 g 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**