

CRECIENTE 10KG

CRECIENTE^{MR}



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD POR PORCIÓN 100g / PORCIÓN POR COSTAL 440

Contenido de Energía	1548KJ(370 KCAL)
Proteínas	10.0g
Grasas (Lípidos)	0.38g
Del cual	
Grasas Saturadas	0.00g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	76.78g
Del cual	
Azúcares	3.48g
Fibra Dietética	0.32g
Sodio	2.36mg
Ácido Fólico	2.0mg
Hierro	40.0mg
Vitamina B1 (Tiamina)	5.0mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	3.0mg
Vitamina B3 (Niacina)	35.0mg
Zinc	40.0mg

ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN

INGREDIENTES:

HARINA DE TRIGO, HIERRO (COMO SULFATO O FUMARATO FERROSO), ZINC (COMO ÓXIDO DE ZINC), NIACINA (VITAMINA B3), TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), ÁCIDO FÓLICO, PUEDE CONTENER PERÓXIDO DE BENZOÍLO, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA, ENZIMAS, FOSFATO MONOCÁLCICO, FOSFATO TRICÁLCICO, CARBONATO DE CALCIO, ALMIDÓN DE MAÍZ.

Presentación:

En saco de polipropileno con 10 kg.

Descripción:

Harina de fuerza intermedia con tendencia a suave obtenida de la molienda del trigo de grano maduro entero, quebrado y seco que puede provenir de la extracción de una mezcla de trigos duros importados y nacionales duros, suaves y limpios, muy manejable gracias a su buena extensibilidad, un gran rendimiento y una alta absorción de agua.

Recomendaciones de uso:

En todo proceso de panificación con equipos mecanizados de baja exigencia, galletería, churros, pastelería y obleas.

Características sensoriales:

Apariencia : Polvo fino
Color: Blanco
Olor: Característico

Especificaciones:

Humedad Máximo 14.5%
Fuerza 140 - 180 Joules
Cenizas Máximo 0.6%
Gluten Mínimo 25%
Absorción Mínimo 58%

Almacenamiento:

Conservar bien cerrados los sacos, en un lugar fresco y seco, estibar separado de los muros y evitar el contacto directo al piso. Estibas sobre superficies lisas, libres de astillas. Consumir el producto que almacenó primero.

Caducidad:

Un año a partir de la fecha de elaboración bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

Creciente 10 kg -