



# ADITIVO HACE PAN AMASADO-HALLULLA

*Juntos hacemos el mejor pan*

## ADITIVO HACE PAN AMASADO-HALLULLA

Para elaboración de pan sobado con grasa, hallulla o coliza con características de excelente color, tolerancia de masa en fermentación, además evita las variaciones en la calidad de las harinas, mejora y facilita el proceso de producción y mejora resultados en producto final.

Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como *nuestras enzimas de origen natural*.



## INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

**Contenido:** Aditivo HACE Pan Amasado-Hallulla en 50 dosis de bolsas de 200 gramos en bolsa contenedora de 10 kilos.

**Ingredientes:** Emulsificante, derivado de leche, maltosa, sacarosa, ácido ascórbico y mezcla enzimática de origen natural de última generación.

**Elaborado y Envasado por:** PATRICIO FRY VANNI.

**Resolución:** Servicio de Salud Aconcagua Nº 5897 del 13/10/1997.

**Duración:** 90 días en condiciones normales de almacenaje.

**Dosis:** Bolsa de 200 gramos para 50 kilos de Harina

### Modo preparación:

Aditivo HACE Pan Amasado-Hallulla	200 gramos	0.4 %
Harina	50 Kilos	100 %
Agua	24 Litros	48 %
Sal	1 Kilo	2%
Materia Grasa	2 Kilos	4 %
Levadura Instantánea o Fresca	500 /1500 Gramos	1 %/3 %

1. Dispersar homogéneamente aditivo HACE en la harina, luego incorporar resto de ingredientes y amasar todos los ingredientes juntos por 10 minutos aproximadamente hasta conseguir una masa fina y elástica con una temperatura de masa de 25 ° C aprox.
2. Pasar por sobadora las veces necesarias hasta quedar lisa la masa.
3. Estirar una lámina de 1 cm de grosor, luego picar y cortar con molde redondo.
4. Colocarlas en lata y fermentar unos 45 a 50 minutos en cámara de fermentación 35° y 75% humedad aproximadamente.
5. Hornear entre 220° a 250° C por 15 minutos con vapor.

**Embalaje:** Bolsa contenedora polietileno de 10 kilos con 50 dosis en bolsitas.

**Almacenamiento:** Lugar seco, fresco y aireado. Transporte cerrado.

**HACE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

[www.hace.cl](http://www.hace.cl)

Ruta Internacional 60 s/n, Panquehue, Chile

Fonos-Fax:(56-34) 591416 -591566

Casilla: 176 San Felipe

E-mail:pfry@hace.cl, sfry@hace.cl,contacto@hace.cl