



## PREMEZCLA ITALIANO

*Juntos hacemos el mejor pan*

### PREMEZCLA HACE ITALIANO

Para elaboración de todo tipo de pan Italiano con características de buen volumen, buena conservación y miga liviana, suave y fresca, con corteza gruesa y crocante, con un sabor y aroma extraordinario.

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



### INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

**Contenido:**

Premezcla HACE Italiano 25 Kilos Netos.

**Ingredientes:**

Harina extra fina, harina tostada, harina de malta, sal, masa madre de trigo en polvo, mezcla enzimática de origen natural, propionato de calcio, ácido cítrico y ascórbico.

**Elaborado y Envasado por:**

PATRICIO FRY VANNI.

**Resolución:**

Servicio de Salud Aconcagua N° 5897 del 13/10/1997.

**Duración:**

90 días en condiciones normales de almacenaje.

**Modo preparación:**

Premezcla HACE Italiano	1 kilos	25 kilos
Agua	0.6 litros	15 litros
Levadura Instantánea o Fresca	10/30 gramos	250/750 gramos

1. Amasar todos los ingredientes juntos por 10 minutos aproximadamente hasta conseguir una masa homogénea con una temperatura de masa de 25 ° C aproximadamente.
2. Reposar masa en recipiente aceitado en cámara de fermentación a 35° C a 75% de humedad hasta doblar volumen, cortar en tiras rectangulares en gramaje deseado en una mesa enharinada.
3. Fermentar por 30 minutos en cámara de fermentación 35° y 75% humedad.
4. Hornear a 200° - 220° C durante 15-20 minutos aproximadamente.

**Sugerencia:** Reemplazar aprox. 1 litro de agua por 1 litro de aceite de oliva para resaltar sabor.

**Información Nutricional:**

Porción: ½ Taza. Unidades: (50g) Porciones Por envase: 500		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	340	170
Proteínas (g)	10	5
Grasa Total (g)	1.4	0.52
Hidratos de Carbono Disponibles	72	36
Sodio (mg.)	100	50

**Embalaje:**

Saco papel doble hoja con polietileno entre ambas capas.

**Almacenamiento:**

Lugar seco, fresco y aireado. Transportado en camiones cerrados.