



PREMEZCLA PRE PIZZA INTEGRAL TRIGO

Juntos hacemos el mejor pan

PREMEZCLA HACE PRE PIZZA INTEGRAL TRIGO

Para elaboración de pizzas integrales como súper esponjosas, esponjosas y a la piedra con características de alta calidad en fibras, minerales y vitaminas, buena conservación, con miga uniforme, liviana y suave, con un exquisito sabor y aroma. Comprometidos en promover y generar una alimentación más sana, resaltamos nuestros ingredientes más saludables como *materias primas naturales, granos enteros, fibras dietéticas* que contribuyen a la salud de los consumidores



INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Contenido: Premezcla HACE Pre Pizza Integral Trigo 25 Kilos Netos.

Ingredientes: Harina de trigo, chancado trigo fino, aceite vegetal 0% colesterol, sal y propionato de calcio.

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.

Modo preparación:

Premezcla HACE Pre-pizza	1 kilos	25 kilos
Agua	0.55-0.6 litros	13.75-15 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.
2. Sobar 6 veces aproximadamente
3. Fermentar por 30-45 minutos en cámara de fermentación 35° y 75% humedad.
4. Hornear a 180 - 200° C por 5-7 minutos aproximadamente.

Sugerencia: Pincelar a gusto, mezcla salsa de tomate, aceite y orégano.

Información Nutricional:

Porción: ½ Taza. Unidades: (50g) Porciones Por envase: 500		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	344	172
Proteínas (g)	11.1	5.55
Grasa Total (g)	2.1	1.05
Hidratos de Carbono Disponibles	70.1	35
Sodio (mg.)	514	257

Embalaje: Saco papel doble hoja con polietileno entre ambas capas.

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

HACE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

www.hace.cl

Ruta Internacional 60 s/n, Casilla 176, Panquehue, Chile

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

Casilla: 176 San Felipe

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