BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec



POLVO DE HORNEAR

DESCRIPCIÓN GENERAL

Agente leudante diseñado para tener un desempeño de doble acción que favorece a diferentes procesos productivos para obtener un alto rendimiento en volumen y esponjosidad en todo tipo de productos de panadería y pastelería.

INGREDIENTES

Almidón de Maíz, Leudante E450i, Leudante E500ii, Leudante E341i

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	1 kg	Funda	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

MÉTODO

Grupo Sierra / 1 kg harina

Ingrediente	KG
Polvo de Hornear	-

Peso total: 0.015

Grupo Costa / 1 kg harina

Ingrediente	KG
-	-

Peso total: 0.025

DESCRIPTION

1. Añadir el polvo de hornear en la harina, y mezclar normalmente. 2. La dosificación recomendada, varía de acuerdo a la región y al tipo de producto.

ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco

VIDA ÚTIL

9 MESES dias

TIPO

Polvo

ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Huevo, Soya, Tartrazina

CATEGORÍA

Polvo de Hornear

PRODUCTO TERMINADO

Panadería, Pasteles