



MEJORADOR ULTRA HALLULLA

Descripción

Mejorador enzimático para la elaboración de hallullas y masas duras.

Aplicación y beneficio

Mejorador Ultra Hallulla facilita el proceso de mezclado, sobado y corte, disminuyendo la tenacidad y el recogimiento de la masa en todo el proceso de elaboración. Ayuda a mejorar las características del producto como: el color de la corteza, textura de la miga, forma y frescura del pan.

Dosificación

400 g de Mejorador Ultra Hallulla para 100 kg de harina.

Modo de uso

Mezclar los 400 g de Mejorador Ultra Hallulla con 100 kg de harina junto al resto de los ingredientes secos, al inicio del amasado.

Presentación

Saco de papel de 8 kg (20 bolsas de 400 g cada una).

Ingredientes

Harina de trigo, carbonato de calcio, **sémola de trigo**, enzimas (amilasas y proteasa) y maltodextrina.

Información nutricional

Porción: 0,5 g (de M.U.H.* para 1 kg de harina)		
Porciones por envase: 800		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	293	1,5
Proteínas (g)	10	0
Grasa Total (g)	2,2	0
H. de C. disp. (g)	59	0,3
Azúcares totales (g)	1,5	0
Sodio (mg)	33	0,2

*M.U.H.: Mejorador Ultra Hallulla

Duración y almacenamiento

6 meses desde su fecha de elaboración, impresa en el envase.

Una vez abierto, mantener en su envase original cerrado, en un lugar fresco, protegido de la luz y humedad.