

Polvos de Hornear

Ficha Técnica

Descripción

Los polvos de hornear Copan poseen doble campo de acción. La primera se realiza durante el batido del producto y la segunda se produce durante el horneado, generando así un leudado más uniforme a través de todo el proceso.

Beneficios

Diseñado para otorgar mayor volumen, esponjosidad y alveolado uniforme en productos de pastelería y panadería.

Dosificación

Aplicar entre 20 a 50 g por kg de harina, de acuerdo al tipo de producto.

Mezclar homogéneamente con los insumos secos, previo a la preparación del producto final.

Presentación

Saco de papel de 8 kg netos, con 20 bolsas de 400 g c/u.

Caja de cartón de 25 kg netos.

Ingredientes

Almidón de maíz, bicarbonato de sodio, sulfato de sodio y aluminio, fosfato monocálcico.

Elaborado en líneas que también procesan harina de trigo, leche, albúmina y nueces.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 2 g (1/2 cda.)		
Porciones por envase: 200		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	143	3
Proteínas (g)	0,2	0,0
Grasa Total (g)	0	0
H. de C. disp. (g)	34,2	0,7
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	9964	200

Duración

6 meses desde la fecha impresa en el envase. Una vez abierto, mantener el envase cerrado, en un lugar fresco y protegido de la humedad.

