



## MEJORANTE HOJALDRE

Ref.: 40380201



Mejorante de Bollería

- Evita que durante el proceso de laminado, la masa se rompa y se encoja
- Permite una buena maquinabilidad.
- Disminuye la retracción a la calibración y al recorte final de la pasta
- Los tiempos de descanso entre las diferentes vueltas pueden ser considerablemente disminuidos.

### Composición

Harina de trigo  
Gluten de trigo

### Utilización

2 a 3% sobre el peso de la harina

### Embalaje

Sacos de 25 kg  
Palet de 1000 kg (40 sacos x 25 kg)  
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 120cm  
Palet de 1.250 kg (50 sacos x 25 kg)  
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 150 cm

### Tiempo de conservación

6 meses

### Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE