



Bread Mix Classic

MIX PARA LA ELABORACIÓN DE PAN SIN GLUTEN APTO PARA CELÍACOS

CARACTERÍSTICAS:

- Adecuado para todo tipo de masas (panes, panecillos, pizza, molde, pita, chapata, baguette etc..)
- Incluye levadura y sal (solo hay que añadir agua al mix)
- Libre de : Gluten, Leche, Huevo, Almidón de trigo, proteína de soja y sustancias OMG
- Aroma y sabor excelente parecido al de los panes tradicionales con gluten
- Buena conservación (hasta varios días después del horneado).
- Buen balance nutricional.
- Con la marca de garantía **Controlado por FACE**

RECETAS

PROCEDIMIENTO MANUAL

Bread Mix Classic1 kg
Agua tibia (30-35°C)..... 600 - 700 ml

MODO DE EMPLEO (manual)

Amasar hasta masa uniforme
Reposo de la masa en bloque 15 minutos. Cubrir con paño mojado
Formar las piezas (para evitar que se pegue untarse las manos y superficie de trabajo con aceite)
Fermentar durante 60-70 minutos en ambiente húmedo (humedecer previamente las piezas rociándolas con un poco de agua mediante spray)
Hornear con vapor a 185°C durante 20 - 30 minutos.(introducir en el horno recipiente con agua)

ELABORACIÓN MEDIANTE MÁQUINA PANIFICADORA

Bread Mix Classic 0,500 kg
Agua tibia (30-35°C) **350 ml (muy importante la temperatura)**

MODO DE EMPLEO (Máquina panificadora)

Primero verter el agua medida con exactitud, dentro del depósito de la máquina, después añadir Bread Mix Classic pesado con exactitud en el agua, conectar la máquina y seleccionar el programa deseado entre 2 y 3 horas (recomendamos el programa largo).No abrir sin necesidad la compuerta de la máquina hasta finalizar el proceso.

INGREDIENTES: Almidón de maíz, harina de arroz, harina de patata, dextrosa, aceite de oliva extra virgen, levadura, sal, estabilizantes: E-415, E-464, E-460i, E-410, y aromas.

FICHA TÉCNICA



PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Recuento total:	Máx. 1 x 10 ⁶ cfu/g
Mohos	Máx. 200 cfu/g
Salmonella	Negativo en 25 g

ENVASE: Disponible en bolsas de 1 Kg (caja 10x1kg)

ALMACENAMIENTO: Mantener en lugar fresco y seco.

CADUCIDAD: 12 meses en su envase original cerrado.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores promedio por cada 100 g

Valor calórico	1507 kJ / 355 kcal
Proteínas (Nx6,25)	5,80 g
Carbohidratos	78,50 g
De los cuales sacarosa son	4,00 g
Grasa	2,00 g
De la cual es saturada	0,20 g
Fibra	1,00 g
Sodio	0,70 g

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (*)

ALERGENO	Ausencia/Presencia
Cereales que contengan glúten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) (**)	Ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia
Soja y productos a base de soja	Ausencia
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Ausencia
Apio y productos derivados	Ausencia
Mostaza y productos derivados	Ausencia
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	Ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	Ausencia
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia

(*) Sustancias citadas en el Anexo de la Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo la Directiva 2006/142/CE.

(**) Contenido en gluten inferior a 10 ppm

Natur Improver, S.L. – Castellassa 42, Nave 1.2. - P.I. Can Petit - 08228 Terrassa – Barcelona (Spain)
Tel +34 937 847 281 Fax + 34 937 848 167 e-mail: info@naturimprover.com web: www.naturimprover.com