



Pan Sabrosita



Acerca de

Pan Sabrosita es un preparado graso ideal para la elaboración de diversos tipos de pan, como pan empacado, pan molde, pan francés, tostadas y otros productos a gran escala. Se caracteriza por su consistencia, obtenida de una mezcla de grasas y aceites comestibles de alta calidad, y está formulado para maximizar la calidad y rendimiento, aportando un sabor y aroma excepcionales a los productos horneados.

Aplicaciones

Pan Sabrosita está diseñado para diversos tipos de pan y productos a gran escala:

- Pan Empacado: Ideal para pan empacado y pan molde.
- Pan Francés: Aporta una textura y sabor óptimos para el pan francés.
- Tostadas: Proporciona una textura crujiente y un sabor atractivo en tostadas.

¿A quién va dirigida?

Es ideal para panaderías que requieren un preparado graso de alta calidad para la producción de panes empacados, moldes y otros productos a gran escala. Su consistencia y sabor excepcionales aseguran resultados superiores y consistentes.

Beneficios de su uso

- Textura superior: Proporciona una textura esponjosa y suave en productos de panadería.
- Sabor y aroma: Aporta un sabor y aroma excepcionales a los productos horneados.
- Versatilidad: Ideal para diversos tipos de pan y productos a gran escala.
- Larga vida útil: Conserva su frescura y calidad por más tiempo.
- Consistencia y calidad: Garantiza resultados uniformes y de alta calidad en cada uso.

Presentación

Cada bloque de 15 kg de este preparado graso viene meticulosamente empacado en una bolsa interna de polietileno, preservando la integridad y frescura del producto. Para protección adicional durante el transporte y almacenamiento, está acondicionado en una caja externa de cartón corrugado, resistente y eco-amigable. La caja está sellada con cinta impresa autoadhesiva, asegurando que el contenido llegue en perfectas condiciones a su destino.

Ingredientes
Página siguiente >



Pan
Sabrosita

Ingredientes

Pan Sabrosita es un preparado graso compuesto por una selección meticulosa de ingredientes que garantizan calidad y rendimiento excepcionales:

- Grasas y aceites vegetales comestibles: Proporcionan la base ideal para un producto versátil y de alto rendimiento.
- Emulsificantes: Mejoran la consistencia de las preparaciones.
- Conservantes y antioxidantes: Prolongan la vida útil del producto, protegiéndolo contra la oxidación y el deterioro microbiológico.
- Regulador de acidez: Optimiza el aroma, sabor y estabilidad durante el almacenamiento.
- Aromas y colorantes: Mejoran la apariencia y el sabor, haciendo las preparaciones visualmente atractivas y consistentes.

