



Aliñado La Delicia



Acerca de

Aliñado La Delicia es una mezcla diseñada específicamente para la producción de panes de alta rotación y reparto. Su fórmula avanzada asegura una corteza perfecta y una textura ideal, contribuyendo a un acabado dorado y crujiente. Este producto es especialmente adecuado para panaderías que requieren eficiencia sin comprometer la calidad, facilitando el proceso productivo y la estandarización. Su capacidad para mantener la frescura del pan durante largos períodos es una ventaja significativa para operaciones de alta demanda.

Aplicaciones

- Producción de panes de alta rotación, tostadas, calados
- Ideal para panes de reparto y panes de corteza tipo francés.
- Panadería comercial
- Panes especiales

¿A quién va dirigido?

Aliñado La Delicia es perfecto para panaderías que necesitan una solución eficiente y de alta calidad para la producción de panes, garantizando corteza y textura ideales.

Beneficios de su uso

- Consistencia y calidad: Asegura calidad constante en todas las aplicaciones.
- Rendimiento superior: Optimizado para un alto rendimiento en entornos industriales.

Presentación

Cada bloque de 15 kg viene en una bolsa interna de polietileno para preservar la frescura, y está acondicionado en una caja externa de cartón corrugado, eco-amigable y resistente. La caja está sellada con cinta autoadhesiva para asegurar la integridad del producto durante el transporte.

Ingredientes

- Grasas y aceites vegetales: Base del aliñado, proporcionando una textura uniforme.
- Emulsificantes: Mantienen la mezcla homogénea.
- Conservantes y antioxidantes: Prolongan la vida útil y protegen contra la oxidación.
- Regulador de acidez: Ajusta el pH para optimizar el sabor y la estabilidad.
- Aromas y colorantes seguros: Realzan la apariencia y el sabor del aliñado.