



Max Pan

La Delicia



Acerca de

Max Pan La Delicia es un preparado graso de alta calidad, diseñado para la industria panadera que busca eficiencia, estabilidad y un excelente perfil de sabor y aroma lácteo. Este producto con un adecuado contenido graso, se destaca por proporcionar una textura suave y una apariencia dorada en el producto final

Aplicaciones

- Panes de alta rotación
- Panes de reparto
- Tostadas y calados
- Panes de corteza tipo francés

¿A quién va dirigido?

Max Pan La Delicia es ideal para panaderías que buscan eficiencia y calidad en la producción de panes, garantizando sabor y textura superiores.

Beneficios de su uso

- Consistencia y calidad: Garantiza resultados uniformes.
- Rendimiento superior: Optimizado para ambientes industriales.

Presentación

Cada bloque de 15 kg se presenta en bolsa interna de polietileno, dentro de una caja externa de cartón corrugado, eco-amigable y resistente. La caja está sellada con cinta autoadhesiva para asegurar la frescura y proteger el producto durante el transporte.

Ingredientes

- Grasas y aceites vegetales comestibles: Base ideal para un aliñado versátil.
- Emulsificantes: Mejoran la consistencia y el volumen.
- Conservantes y antioxidantes: Prolongan la vida útil y protegen contra la oxidación.
- Regulador de acidez: Optimiza el sabor y la estabilidad.
- Aromas y colorantes: Mejoran la apariencia y el sabor.