



Distribuciones
Biotecnológicas S.A de C.V.

ENZYM-BREAD 2000 FICHA TECNICA

ENZYM-BREAD 2000 FICHA TECNICA

DESCRIPCION

ENZYM-BREAD 2000

Enzym-Bread es una marca creada con la intención de mejorar los procesos tanto artesanales como industriales de la panificación. Enzym-Bread es una marca innovadora en la elaboración de mejorantes y aditivos que incluye en sus formulaciones enzimas especializadas que no ocasionan cambios organolépticos desagradables en el producto final.

Debido a que existen diferentes tipos de recetas para pan, no es posible tener un mejorante que llene totalmente los requisitos para usarse en todos los tipos de pan, por esta razón se ha creado mejorantes especializados como Enzym-Bread 2000.

DESCRIPCION

Enzym-Bread sin bromato esta formulado para producir cantidades adecuadas de maltosa y glucosa para promover una fermentación uniforme.

Su formulación contiene enzimas únicas que crean los resultados finales que se esperan para un pan artesanal sin importar el método de elaboración que se desea emplear.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Guardar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.

PRESENTACION

Bolsas de 5 kg y 25 kg

DOSIS

La dosificación recomendada de Enzym-Bread 2000 es de 440 g por saco de harina.

BENEFICIOS

Mejor precio

**El maestro panadero
podrá tener máxima
flexibilidad de uso**

**No hay cambio en
método de elaboración**

**COLINA DEL YAQUI # 30 ESQ. COLINA DE LA ACORDADA
(ACCESO POR ACORDADA) Col. BOULEVARES
NAUCALPAN DE JUAREZ EDO. DE MEXICO. C.P. 53140
TEL / Fax (55) 55-60-25-58 Y (55) 53-63-82-41
e-mail distribuciones_biotecnologicas@hotmail.com**