



Distribuciones
Biotecnológicas S.A de C.V.

ENZYM-BREAD 3000

FICHA TECNICA

ENZYM-BREAD 3000

FICHA TECNICA

DESCRIPCION

ENZYM-BREAD 3000

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 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 todas los tipos de pan, por esta razón se han creado mejorantes especializados como Enzym-Bread 3000.

DESCRIPCION

Enzym-Bread 3000 es un mejorante específicamente diseñado para pan blanco. Su formulación contiene enzimas únicas que crean los resultados finales que se esperan para un pan dulce artesanal sin importar el método de elaboración que se desea emplear.

CARACTERISTICAS

- 1.- El Enzym-Bread 3000 es un polvo color amarillento soluble en agua.
- 2.- Las enzimas presentes en el Enzym-Bread 3000 están rigurosamente seleccionadas para presentar estabilidad en un amplio rango de pH con un óptimo alrededor de 5.0
- 3.- No contiene bromato.

PRESENTACION

Enzym-Bread 3000 sin bromato se vende en cómodas bolsas de polietileno conteniendo 25Kg., cada una.

DOSIS

La dosis recomendada de Enzym-Bread 3000 sin bromato es de 440 gramos por saco de harina.

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



Distribuciones
Biotecnológicas S.A de C.V.

ENZYM –BREAD 3000 FICHA TECNICA

BENEFICIOS:

-No hay cambio de método de elaboración.

-Mayor rendimiento en la masa aproximadamente un 20%.

-El maestro panadero podrá tener máxima flexibilidad de uso.

-Mayor volumen en las piezas de pan.

-Mejor vida de anaquel ya que retiene mayor humedad.

-No utiliza grasa.

**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**