



Distribuciones
Biotecnológicas S.A de C.V.

ENZYM-BREAD 10000 FICHA TECNICA

ENZYM- BREAD 10000 FICHA TECNICA

DESCRIPCION

ENZYM-BREAD 10000

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 10000**.

DESCRIPCION

Enzym-Bread 10000 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 10000 es un polvo color amarillento soluble en agua.
- 2.- Las enzimas presentes en el Enzym-Bread 10000 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 10000 se vende en cómodas cajas conteniendo 25 sobres de 132 gramos cada uno.

DOSIS

La dosis recomendada de Enzym-Bread 10000 sin bromato es de 132 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 10000 FICHA TECNICA

BENEFICIOS:

-No hay cambio de método de elaboración.

-Entre 10 y 15% mayor absorción de agua.

-Se ahorra espacio de almacén.

-Se obtiene 20% mayor volumen que con los mejoradores en el mercado.

-Mejor relación precio – rendimiento.

-El maestro panadero podrá tener máxima flexibilidad de uso.

**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**