



Emulsificante para batido, agente aereante para productos de pasteler (bizcochuelos, tortas, cakes) y heladería.



PRODUCTO



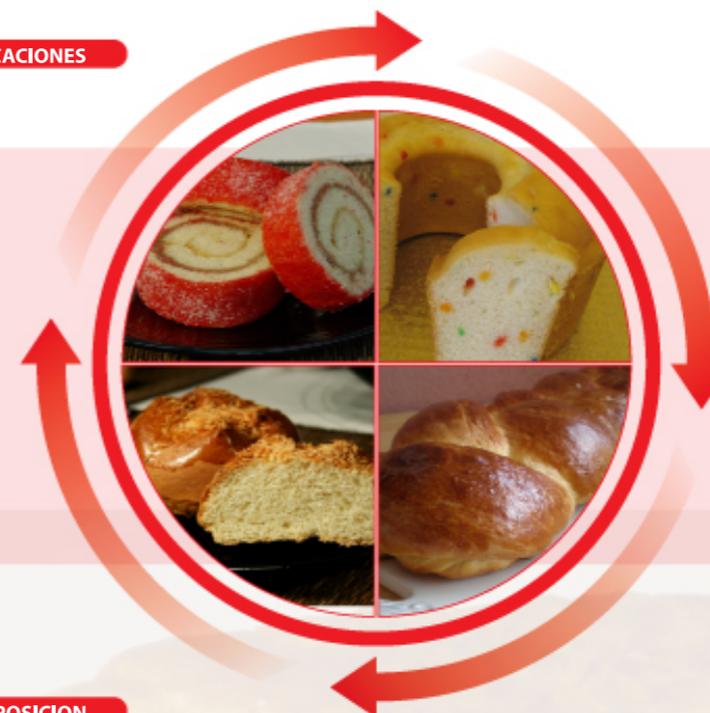
VENTAJAS DE USO

- Reduce el tiempo de batido.
- Se obtienen batidos estables al horneado.
- Brinda mayor rendimiento con menor uso de huevos en la forma.
- Mantiene la frescura.
- En la elaboración de helados permite la incorporación del aire e incremento del overrun.
- Realza la suavidad y la retención de la frescura.
- Garantiza producción estándar, confiable y reduce el costo.

MODO DE USO

Pastelería: 60 -70 gr. / kg. de Harina (Como agente aereante).
Panes: 15 - 20 gr. / kg. de Harina (Como agente ablandador de miga)
Helados: 3 - 4 gr. / L de mezcla (Como agente aereante)

APLICACIONES



COMPOSICION

- Monoglicérido destilado al 95% de pureza
- Estabilizantes
- Agua

CONDICIONES GENERALES

Presentación : Baldes de polietileno de 1 kg. 8 kg. y 20 kg.
 Almacenamiento : En lugares frescos y ventilados.
 Tiempo de vida útil : Seis meses
 Instrucciones en la etiqueta : Nombre del producto, composición, peso neto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote.

GLOSARIO

Ufc/g : Unidades formadoras de colonias por gramo de producto.

INDUSTRIAS LUDAFAS S.A.
 Cdla.: Los Helechos Mz. D-1 Solar 8 (Vía Durán Tambo)
 Telfs.: 2 808997 - Cel.: 097132790 Dúran - Guayaquil - Ecuador
 E-mail.: ventas@ludafaecuador.com