

rustilix[®]

MEJORANTE DE PANIFICACIÓN

Para pan rústico
en proceso corto



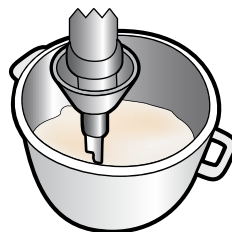
BENEFICIOS

1. **RUSTILIX** le ofrece excelentes resultados en todo proceso para pan rústico.
2. **RUSTILIX** le brinda a su pan **volumen, mayor acidez y mejor sabor.**
3. **RUSTILIX** le da en su proceso **mayor renimiento.**
4. **RUSTILIX** es respaldado por el Grupo Lesaffre, que ofrece una línea líder en levaduras y mejorantes.
5. Nuestros técnicos especializados en panificación, pueden apoyarle para lograr en sus procesos el óptimo aprovechamiento de **RUSTILIX.**
6. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

1. Agregue **RUSTILIX** a la harina en seco y desarrolle la masa al 60% en la mezcladora. Posteriormente, deje reposar la masa de una a dos horas según el tipo de pan rústico que desee.
2. También se puede utilizar en procesos directos mezclando **RUSTILIX** con la harina en seco y desarrollando la masa al 100% en la mezcladora.

*Utilice de 1% a 3% de **RUSTILIX** en relación al peso total de la harina.



PRESENTACIONES

1. Caja RUSTILIX a granel de 10 kg.

RECOMENDACIONES

1. Mantenga RUSTILIX en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.
2. Conserve el producto máximo un año (a partir de la fecha de producción).

rustilix[®]



MAYOR ACIDEZ
MEJOR SABOR



Entra a:
www.safmex.com
y conoce toda la línea de mejorantes

magimix[®] **magnopro[®]** **pluspan[®]**
fortilix[®] **congelix[®]**

 **El Rincón Panadero**

Consulte a su distribuidor más cercano.

Fabricado por: **SAFMEX** S.A. DE C.V. / **FERMEX** S.A. DE C.V.

km 57,5 Carr. México-Toluca

50200 Toluca, Edo. de México - MÉXICO

Tel. +52 (722) 216 56 00

LESAFFRE 