

congelix[®]

MEJORANTE DE PANIFICACIÓN

Para masas
congeladas



BENEFICIOS

1. CONGELIX le ofrece excelentes resultados en procesos de pan congelado.
2. CONGELIX le permite en su pan precocido congelado, **reducir las pérdidas de volumen durante el horneado y disminuir la deshidratación** durante los dos tiempos de horneado, así como reducir los riesgos de descascarillado.
3. CONGELIX le proporciona a sus masas fermentadas congeladas un buen desarrollo en el horneado y le permite mantener un **excelente volumen**.
4. CONGELIX le brinda en todos sus procesos congelados mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación.
5. CONGELIX es respaldado por el Grupo Lesaffre, que ofrece una línea líder en levaduras y mejorantes.
6. Nuestros técnicos especializados en panificación, pueden apoyarle para lograr en sus procesos el óptimo aprovechamiento de CONGELIX.
7. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

1. Agregue CONGELIX a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.
*Utilice de 1% a 1.5% de CONGELIX en relación al peso total de la harina.



PRESENTACIONES

1. Caja CONGELIX a granel de 10 kg.

RECOMENDACIONES

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

congelix[®]



EXCELENTE VOLUMEN
MENOS DESHIDRATACIÓN



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

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

 **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 