

pluspan[®]

Fórmula
mejorada

MEJORANTE DE PANIFICACIÓN

Pan dulce y bollería
en todo proceso



BENEFICIOS

1. **PLUSPAN** le ofrece excelentes resultados en pan dulce y bollería.
2. **PLUSPAN** le brinda a su pan **extra suavidad, excelente volumen** y mayor frescura.
3. **PLUSPAN** le da en su proceso **mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación**, así como **mayor absorción de agua y mayor rendimiento**.
4. **PLUSPAN** 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 **PLUSPAN**.
6. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

1. Para la elaboración de **pan dulce** (conchas), mezcle **PLUSPAN** con los ingredientes secos, desarrolle la masa al 100% y deje reposar entre 45 y 60 min o hasta doblar su volumen.
 2. Para la elaboración de **bollería**, mezcle **PLUSPAN** con los ingredientes secos y desarrolle la masa al 100%.
- * Utilice 1% de **PLUSPAN** en relación al peso total de la harina.



PRESENTACIONES

1. Paquete **PLUSPAN** de 440 g. (caja con 20 paquetes).

RECOMENDACIONES

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

pluspan[®] *Fórmula mejorada*



EXTRA SUAVIDAD
EXCELENTE VOLUMEN



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

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