FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	Margarina Andi Ponque
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO



Margarina industrial para repostería, semi sólido homogéneo de plasticidad definida. 80% en contenido graso, Mezcla de aceites vegetales comestibles refinados saturados y mezclas de aceites vegetales interesterificados libres de grasas Trans,

Contenido:	15 Kg
Registro Sanitario:	RSAF 18I3810
Teléfonos:	4209660
Sitio Web	info@gradesa.com

agua, sal.
Emulsificantes, conservantes, Regulador de pH.
Bolsa de PEAD en Caja de Cartón Corrugado

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	HARINA PANADERA SAN MIGUEL
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO



COMPOSICION:

100% Harina de Trigo, Vitaminas B1 y B2, Niacina, Acido Fólico, Hierro y Mejorantes
Proteína 11 - 13,5%
Humedad 12 - 14%
Cenizas < 0,60%
empacado en bolsa de papel KRAFT 3 pliegos

Contenido:	50 kg
Registro Sanitario:	RSAJ14I00399
Teléfonos:	(097)6402245
Dirección	Via Café Madrid No.2-60

BENEFICIOS:

	• Alta absorción lo que la hace muy rendidora y rentable • Mayor volumen de los productos de panadería • Miga suave, uniforme y blanca; la suavidad y frescura se mantienen por mas tiempo ○ Perfecta estabilidad y tolerancia del producto durante todo el proceso de panificación • Excelente funcionalidad para procesos artesanales exigentes

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	HARINA PASTELERA SAN MIGUEL GUATECANA
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO



COMPOSICION:

100% Harina de Trigo, Vitaminas B1 y B2, Niacina, Acido Fólico, Hierro y Mejorantes
Proteína 7 – 9%
Humedad 12 – 14%
Cenizas < 0,70%

Contenido:	50 kg
Registro Sanitario:	RSAJ14I00399
Teléfonos:	(097)6402245
Dirección	Via Café Madrid No.2-60

Empacado en bolsa de papel KRAFT 3 pliegos.

BENEFICIOS:

- Mayor volumen y suavidad
- Excelente extensibilidad, lo cual la hace ideal para laminar
- Mayor vida útil
- Mayor rendimiento a lo largo del proceso