



Calle Acosta Medina, Casa N°39-22.  
Santa Cruz, Estado Aragua.  
TLF. 0244-3959755 / 3956453 / 3959763  
0243-2612079 / 2616755/2616542

Correo:  
DISTRIBUIDORAJS@HOTMAIL.COM  
Instagram: ULTRAMIXVZLA



# MVC-4000

## MEJORADOR DE GALLETA Y CATALINA

Tipo de Producto	MEJORADOR DE MASA PARA GALLETAS Y CATALINAS.
Apariencia	Polvo Blanco
Solubilidad	Soluble en agua fría y caliente
Olor y Sabor	Inodoro e insípido
Estabilidad	Estable al calor, frío y pH.
Humedad (%)	8.0 % Máximo.

### APLICACIÓN:

Recomendado para la elaboración de galletas y catalinas.

### VENTAJAS:

- Sustituye en 100% el uso del bicarbonato de sodio.
- Elimina el uso del polvo para hornear.
- Mantiene la frescura del producto por mayor tiempo.
- Disminuye el desmenuzamiento.
- Mejora la estabilidad en el corte.

### DOSIFICACIÓN:

- Mezclar el producto de: 7 grs. a 10 grs. por Kg de harina en base seca para catalinas.
- Mezclar el producto de: 2 grs. a 4 grs. por Kg de harina en base seca para galleta.

### DETALLES:

- EMPAQUE: Disponible en presentaciones de bolsa: 5kg y 10kg
- CADUCIDAD: Dieciocho meses a partir de la fecha de producción, ver fecha de vencimiento en el envase.
- ALMACENAJE: En lugar limpio, fresco y seco.