

GRANSOIA NUCLEO 50%

PANADERÍA

GRANSOIA

Mezcla para pan de soja con un 50 % de concentrado. El resultado es un pan de soja de sabor suave y aroma agradable, con gran volumen y porosidad uniforme. Este tipo de pan se caracteriza por una miga blanca y suave y una corteza fina y dorada. La versión con un 50 % de concentrado permite personalizar la masa añadiendo otras harinas. Descubre toda la gama de productos GRANSOIA, con numerosas variantes que varían en contenido de soja y granulometría: la solución ideal para satisfacer las necesidades de cualquier panadero.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080401

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La

Cross-contaminations



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

preparado concentrado al 50 % para pan de soja.

Denomination

semielaborado para pan de soja.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

GRANSOIA NUCLEO 50% _____ 5 kg

harina 00* _____ 5 kg

agua _____ 5-6 kg

levadura _____ 300 g

* con buenas características de panificabilidad

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad

Temperatura de la masa: 26-27 °C

Punteado: 15-20 minutos a 22-24 °C

Formado: piezas de 70 g a 400 g

Fermentación: 40-50 minutos a 28-30 °C

Cocción: 20 minutos a 210-220 °C para tamaños de 70 g

40 minutos a 200-220 °C para tamaños de 400 g

Se puede encontrar información más detallada sobre los métodos de uso en cada envase y en el folleto informativo.

ADVERTENCIA: el pan obtenido con GRANSOIA NUCLEO 50% debe ponerse a la venta con las palabras: «Pan de soja» seguidas de la lista de ingredientes: «Harina de TRIGO BLANDO de tipo 00, agua, harina de SOJA (15 %) levadura, sal». (Decreto Presidencial de 30 de noviembre de 1998, n.º 502).



Extraordinary
made simple.