Pan-Pro® ligero

GRASA PARA PANIFICACIÓN

Descripción del producto

Elaborado de la mezcla de aceites vegetales de palma y sus fracciones.

Su color radica en un blanco característico a temperatura ambiente, es libre de olores y sabores extraños. Ej.: rancio, metal, vegetal, etc.

Aplicación

Panadería y galletería.

Beneficios

- Grasa saludable
- 100% vegetal
- Bajo contenido calórico
- Libre de procesos de hidrogenación
- Cero Ácidos Grasos Trans
- PARA TODO TIPO DE PAN

Especificaciones

% AGL	0.05 Max
I.P.	1.0 mEq/kg
Color	4 R Max
I. Yodo	43 - 58 grl2/100g
Punto de Fusión	43 - 46 ºC
Antioxidante	100 - 200 ppm BHT

Composición		% Típico
Mirístico	C14:0	0.8 . 1.5
Palmítico	C16:0	42.0 - 49.5
Esteárico	C18:0	4.0 - 6.0
Oleíco	C18:1	34.0 - 42.0
Linoleíco	C18:2	7.0 - 11.0
Linolénico	C18:3	Max 0.7
Ácidos Grasos Trans		Max 1.0

Pan-Pro® ligero

TU MEJOR OPCIÓN PARA PANIFICACIÓN

síguenos:

Industrializadora Oleofinos SA de CV

@oleofinos

ALIMÉNTATE SANAMENTE

Pan-Pro® ligero

Alérgeno

La manteca vegetal no es un alérgeno ya que no contiene proteína alérgena funcional.

Información nutrimental

Tamaño de la porción	100 gramos
Contenido Energético	720 kcal.
Grasa Total (Lípidos)	80 gramos

Del cual:

Grasa saturada	54.0 g
Mono-insaturada	37.0 g
Poli-insaturada	8.0 g
Grasa trans	1.0 g
Proteínas totales	0.0 g
Carbohidratos totales	0.0 g
Sodio total	0.0 g

Presentación

Caja de cartón corrugado con bolsa de polietileno de 25 kg.

Vida útil

6 meses a partir de su fecha de elaboración., bajo condiciones de almacenamiento en lugares frescos y secos entre 20 – 30 °C.

Industrializadora OLEOFINOS® S.A. de C.V.

Lo mejor de la naturaleza para los mejores productos

PLANTA ZAPOPAN

Francisco Montejano Palacios #25

Col. La Venta del Astillero

Zapopan, Jalisco. C.P. 45221

Tel. (33) 3777.4800

www.oleofinos.com.mx • 01 800 822 4035

INNDO OLEOFINOS®

VENTAS INDUSTRIAL OLEOFINOS®