



Versión 01/2016 Válida a partir del: 22/08/2016

MASA MADRE LÍQUIDA

MASA MADRE DE TRIGO

CÓDIGO DE ARTÍCULO

- 20507

CARACTERÍSTICAS

- MASA MADRE LÍQUIDA es una masa madre de trigo líquida fermentada bajo un estricto control de elaboración, apta para preparar masa madre o poolish.
- Aporta acidez a las masas, facilitando los procesos mecanizados y mejorando los procesos de trabajo.
- Los elaborados se caracterizan por un gran aroma y el sabor característico de la masa madre de trigo. Además, se mantienen frescos durante más tiempo.
- Con MASA MADRE LÍQUIDA obtenemos una regularidad imposible de conseguir con masas madre artesanas.

DOSIS

- De 5 a 20 g de MASA MADRE LÍQUIDA por kg de harina.

MODO DE EMPLEO

- Mezclar con la harina y los demás ingredientes.

INGREDIENTES

- Masa madre de **trigo** (agua, harina de **trigo**, cultivo starter, levadura), acidulantes: E 270, E 260; harina de malta de **trigo**.

PRESENTACIÓN

- Bidón de plástico de 12,5 kg.

CONSUMO PREFERENTE

- 6 meses almacenado en lugar fresco y seco en el envase original cerrado.

ORIGEN

- Producido en la Unión Europea.



Versión 01/2016 Válida a partir del: 22/08/2016

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g contienen:

Valor energético	616 kJ / 145 kcal
Grasas	0,7 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0,2 g
Hidratos de carbono	22,5 g
<i>de los cuales azúcares</i>	0,5 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	4,9 g
Sal	0,01 g

La indicación de los nutrientes y de la energía se basa en las disposiciones en vigor en la CE, considerando en particular el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

Confirmamos que nuestros productos no necesitan señalizarse como tratados genéticamente de acuerdo a las normativas 1829/2003, 1830/2003 de la UE.

La empresa IREKS produce en conformidad con las reglas de HACCP y está certificada según ISO 9001:2015.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Lista de los ingredientes que pueden provocar intolerancias alérgicas y de otro tipo, según anexo II del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

<ul style="list-style-type: none"> + Cereales que contengan gluten y productos derivados + Trigo <ul style="list-style-type: none"> ° Centeno ° Cebada ° Avena ° Espelta - Trigo khorasan - Crustáceos y productos a base de crustáceos - Huevos y productos a base de huevo - Pescado y productos a base de pescado - Cacahuets y productos a base de cacahuets - Soja y productos a base de soja - Leche y sus derivados (incluida la lactosa) - Frutos de cáscara (p. ej. nueces) y productos derivados <ul style="list-style-type: none"> - Almendras - Avellanas - Nueces - Anacardos - Pacanas - Nueces de Brasil - Alfóncigos - Nueces macadamia - Apio y productos derivados ° Mostaza y productos derivados (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 10 ppm) - Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo - SO₂ y sulfitos en c superiores a 10 mg/kg(l) como SO₂ - Altramuces y productos a base de altramuces - Moluscos y productos a base de moluscos
--

+ contenidos/as según receta

- no contenidos/as según receta

° trazas no pueden ser excluidas – IREKS GmbH se esfuerza por evitar contaminaciones cruzadas también de parte de sus proveedores. Pero estas no siempre pueden ser excluidas completamente debido a cultivo y producción.