



PRODUCTO: Fritura Fina 00 FF00	DESCRIPCIÓN: Harina de maíz nixtamalizado para elaborar frituras extruidas.	NOMBRE COMERCIAL: CRUJIENTE
----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------



APARIENCIA:

Polvo granulado, partículas finas y gruesas, presencia de partículas de pericarpio.

COLOR:

Blanco a crema, con partículas de diferentes tonos de café.

OLOR:

Característico a maíz, con algunos tonos de tostado.

SABOR:

Característico a harina de maíz nixtamalizado.

RECOMENDACIONES DE USO:

Amasado: Mezclar con 22-26 litros de agua potable, durante 10 a 15 minutos. No se recomienda la mezcla con masa de nixtamal. Se recomienda manejar una pasta suave y fluída.


Cocimiento: De acuerdo a procedimiento normal de elaboración de frituras, la masa obtenida pasa directamente a freído.

Mezclas: Se puede mezclar con masa de nixtamal, quedando bajo responsabilidad del cliente; mezclas con otras harinas no reportan problemas.

Duración: Se establecerá de acuerdo al tipo y condiciones del aceite utilizado en la elaboración de fritura y la concentración de antioxidantes.

Identificación: Código de harina, número de lote y fecha de caducidad, impresos en la parte posterior del saco. Color costura hilo Blanco/Blanco.

PESO NETO: 20 KILOS

 Camino Nextengo #50 antes 82, Col. Angel Zimbron, 02099 CDMX, México



<http://www.maximasa.mx/>



atencionacliente@maximasa.com.mx



[+52 55 2737 8872](https://wa.me/525527378872)



+52 55 5352 4998