



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



#### 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](mailto:atencionacliente@maximasa.com.mx)

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

 +52 55 5352 4998