



PRODUCTO: <b>Nixtamalera 03 NI 03</b>	DESCRIPCIÓN: <b>Harina de maíz nixtamalizado, Nixtamalera lista para tortilla amarilla.</b>	NOMBRE COMERCIAL: <b>TRADICIONAL</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 27 a 28 litros de agua potable, durante 3 minutos, dependiendo el tipo de maquina (tolva o rodillos). Reposar la masa 10 minutos. Esta harina contiene un agente alcalinizante que provoca el cambio de color en la masa hacia amarillo. Si se desea, se puede agregar cal grado alimento para intensificar la coloración amarilla y/o el sabor.

**Cocimiento:** Manejar una deshidratación de 16 - 18%, asegura la obtención de más de 38.4 kg de tortilla.

**Mezclas:** Se puede mezclar con masa de nixtamal amarillo y/o blanco; mezclas con otras harinas no reportan problemas.

**Duración:** La duración de la tortilla es de 72 horas a 35°C. Esto puede ser afectado por la mezcla con nixtamal o la adición extra de cal. Cuidar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

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

#### PESO NETO: 20 KILOS

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

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

 [atencioncliente@maximasa.com.mx](mailto:atencioncliente@maximasa.com.mx)

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

 +52 55 5352 4998