



PRODUCTO:	DESCRIPCIÓN:	NOMBRE COMERCIAL:
Fritos Gruesa 00 FG00	Harina de maíz nixtamalizado FG00, para elaborar frituras laminadas (tostada, totopo, nacho y otros).	CRUNCH



APARIENCIA:

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

COLOR:

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

OLOR:

Característico a maíz, con algunos tonos de tostado.

SABOR:

Característico a harina de maíz nixtamalizado.

RECOMENDACIONES DE USO:

Amasado: Mezclar con 18-20 litros de agua potable preferentemente caliente (35-50°C), durante 10 a 15 minutos. No se recomienda la mezcla con masa de nixtamal.

Cocimiento: De acuerdo a procedimiento normal de elaboración de frituras.

Mezclas: Se puede mezclar con masa de nixtamal quedando bajo responsabilidad del cliente; mezclas con harinas finas se recomiendan para asegurar la adherencia de la cortina de masa a los rodillos.

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/Rojo.

Nota: Esta harina no es similar a la de otras marcas.

PESO NETO: 20 KILOS