



Catálogo Panimix



“Calidad que inspira a crear”

Merengue



Formato
600 Grs.

Descripción: Merengue de fácil y rápida preparación, ideal para uso de coberturas, excelente textura haciendo más atractiva su presentación.

VENTAJAS:

- Puede ser horneado sin perder consistencia.
- Producto homogéneo, se mantiene en el tiempo.



Crema Pastelera



**Formato
400 Grs.**

Descripción: Crema pastelera de fácil y rápida preparación. Ideal para rellenar todo tipo de pasteles, masas dulces, facturas, tortas, tartaletas, mousse etc. **Producto congelable.**

VENTAJAS:

- Puede ser rebatida y horneada sin perder consistencia.
- No necesita ser cocida ni preparada con leche líquida.
- No necesita ser enriquecida con ingredientes adicionales
- Sabor y color natural.
- Permite economizar tiempo y energía.



Polvo para Hornear



Formato
500 Grs.

Descripción: Agente leudante químico de alta eficiencia. Ideal para utilizarlo en la elaboración de queques, panes dulces, magdalenas, bizcochos, pan amasado, dobladitas, etc.

VENTAJAS:

- Producto doble acción
- Actúa en batido y en el horno.



Mejorador Hallullas



Formato
200 Grs./100 Kg.

Descripción: Producto mejorador que se utiliza para la fabricación de Hallullas, colizas y panes de masas duras.



Mejorador Pan Francés



Formato
400 Grs./100 Kg.

Descripción: Producto formulado para la elaboración de pan tipo Marraqueta, Baguette, Chocolitos y Flautas. Con esto, se facilita y acorta el proceso de elaboración para el usuario, obteniendo como resultado final un producto de alta calidad y excelentes características de esponjosidad y textura.



Brillogel



**Formato
5 Kg.**

Descripción: Brillo frio pastelero para ser aplicado de forma directa en tartaletas de frutas, pasteles y masas dulces. Además de entregar una buena presentación, este producto también ayuda a una mejor conservación del producto.



Premezcla Integral Linaza



Formato
10 Kg.



Descripción: Producto formulado para la elaboración de pan tipo hallullas y bollos integral linaza. Con esto, se facilita y acorta el proceso de elaboración para el usuario, obteniendo como resultado final un producto de alta calidad y excelentes características.

Formato
10 Kg.



Descripción: Producto especialmente formulado para la elaboración de todo tipo de panes integrales multigrano.

Nucleo Integral Linaza - Chia



Premezcla Pumpnickel



**Formato
10 Kg.**



Descripción: Producto especialmente formulado para la elaboración de pan alemán.

**Formato
5 Kg.**



Descripción: Producto concentrado formulado para la elaboración de pan tipo molde, hamburguesa y completo. Con esto, se facilita y acorta el proceso de elaboración para el usuario, obteniendo como resultado final un producto de alta calidad y excelentes características.

Nucleo Soft 10%



Premezcla Pan Ciabatta



**Formato
10 Kg.**



Descripción: La Ciabatta se trata de un pan elaborado al horno y que tiene una capa crujiente por su exterior, posee además una miga muy alveolada, producto de la alta hidratación que posee la masa. Estas características lo hacen idóneo para la elaboración de bocadillos con diferentes rodajas de embutidos, entre otros.

**Formato
10 Kg.**



Descripción: Producto formulado para la elaboración de pan tipo HALLULLAS. Con esto, se facilita y acorta el proceso de elaboración para el usuario, obteniendo como resultado final un producto de alta calidad y excelentes características.

Base Hallulla 20%



Premezcla Centeno



Formato
10 Kg.



Descripción: Premezcla especialmente formulada para la elaboración de todo tipo de hallullas y bollo tipo centeno.

Formato
10 Kg.



Descripción: Base especialmente formulada para elaborar pan amasado en forma rápida.

Base Pan Amasado



Premezcla TRI



Formato
10 Kg.



Descripción: Producto especialmente formulado para elaborar queques, muffins y Magdalenas. De fácil utilización para lograr un producto de miga suave, húmeda y equilibrado sabor y de gran volumen.

Formato
10 Kg.



Descripción: Producto que se utiliza para elaborar bizcochos y planchas pasteleras.

Premezcla Bizcocho Neutro



Premezcla Bizcocho Chocolate



**Formato
10 Kg.**



Descripción: Producto que se utiliza para elaborar bizcochos y planchas pasteleras sabor chocolate.

**Formato
10 Kg.**



Descripción: Premezcla usada para la elaboración de empolvados y masitas aireadas.

Premezcla Empolvados





Nucleo Masas Dulces al 20%



Formato
10 Kg.

Descripción: Base especialmente formulada para elaborar masas dulces.

Glase



Formato
5 Kg.

Descripción: Base instantanea en polvo para ser usada en galletas, cupcakes, tortas, entre otros productos tanto de pastelería como confitería.





“Calidad que inspira a crear”