



# inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD



## PREMEZCLA Pan de Queso

### PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DE QUESO

- ✓ Gran volumen y mordida suave.
- ✓ Excelente aroma y sabor a queso.
- ✓ Fácil preparación.
- ✓ Apto para congelar.



**APLICACIÓN:** Elaboración de pan de queso o chipá.

**EMBALAJE:** Bolsas Kraft de 5 kg con bolsa interior de polietileno.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.

**VIDA ÚTIL:** 12 meses a partir de la fecha de fabricación.



Inventis posibilita al panadero realizar panes de queso, diversificando su oferta e incrementando su rentabilidad.

Esta formulación de Inventis resalta el característico sabor a queso de esta elaboración, obteniendo piezas de gran sabor, con miga irregular y alveolada, además de una corteza dorada y crocante.

Es fácil de preparar ya que sólo es necesario agregar agua, huevo y el queso que se desee, teniendo que amasar un poco y listo ... se obtendrá un excelente desarrollo en el horno.

La formulación no se pega en la bacha, reduciendo mermas. Además, la masa se puede congelar cruda o precocida, permitiendo tener una rápida respuesta a la demanda.

#### PROCEDIMIENTO:

Mezclar 1 Kg de premezcla para Pan de Queso Inventis con 400 gr de queso rallado (tipo Mar del Plata o Reggianito, según se desee) en una amasadora en velocidad lenta hasta homogeneizar. Agregar 400 gr de huevo y 400 gr de agua. Mezclar por 2 minutos hasta obtener una masa lisa y uniforme.

**Rendimiento:** aproximadamente 146 unidades de 15 g c/u.

#### RECETA:

Premezcla para Pan de Queso INVENTIS	1000 g
Huevo fresco	400 g
Agua	400 g
Queso rallado (tipo Mar del Plata o Reggianito)	400 g

#### Ingredientes:

Fécula de mandioca, fécula modificada y pre gelatinizada de mandioca, aceite vegetal inter-esterificado, suero de queso, sal fina, ARO: sabor natural Reggianito.  
**CONTIENE DERIVADOS DE LECHE.**

## VARIÁ TU OFERTA CON INVENTIS

- ✓ **Una capacidad infinita de personalizar:**  
Las preparaciones ofrecen a todos y cada uno la posibilidad de crear una gran cantidad de recetas en pequeñas cantidades.
- ✓ **Una gama amplia de soluciones:**  
Diferentes soluciones para poder ofrecer una gran variedad de productos a tus clientes.
- ✓ **Calidad e innovación garantizadas:**  
Aplicamos las últimas innovaciones desarrolladas por el grupo a escala global en nuestra producción.



## La línea más completa de Premezclas

Las premezclas Inventis contienen la mayoría de los ingredientes necesarios para hacer las mejores recetas: pan de queso, crema pastelera, medialunas, panes de campo o con semillas y mucho más.  
¡Esta amplia y variada oferta cubre todos los productos de panadería para el deleite de todos!



**inventis®**  
LIBERA TU CREATIVIDAD

## ¡CREÁ, ASOMBRATE, DELEITATE!

Accesible y creativo, Inventis es la marca para panaderos a los que les gusta personalizar sus productos y diversificar su oferta con placer y conveniencia.

UNA MARCA **LESAFFRE**