



mc

1923

Flexizym

Línea de productos para
Tortilla, Pan Árabe, Wraps y Flat Bread

Uso de línea Flexiyzm

mc Tortillas industriales



mc Pizza precocida



mc Pan Árabe industrial



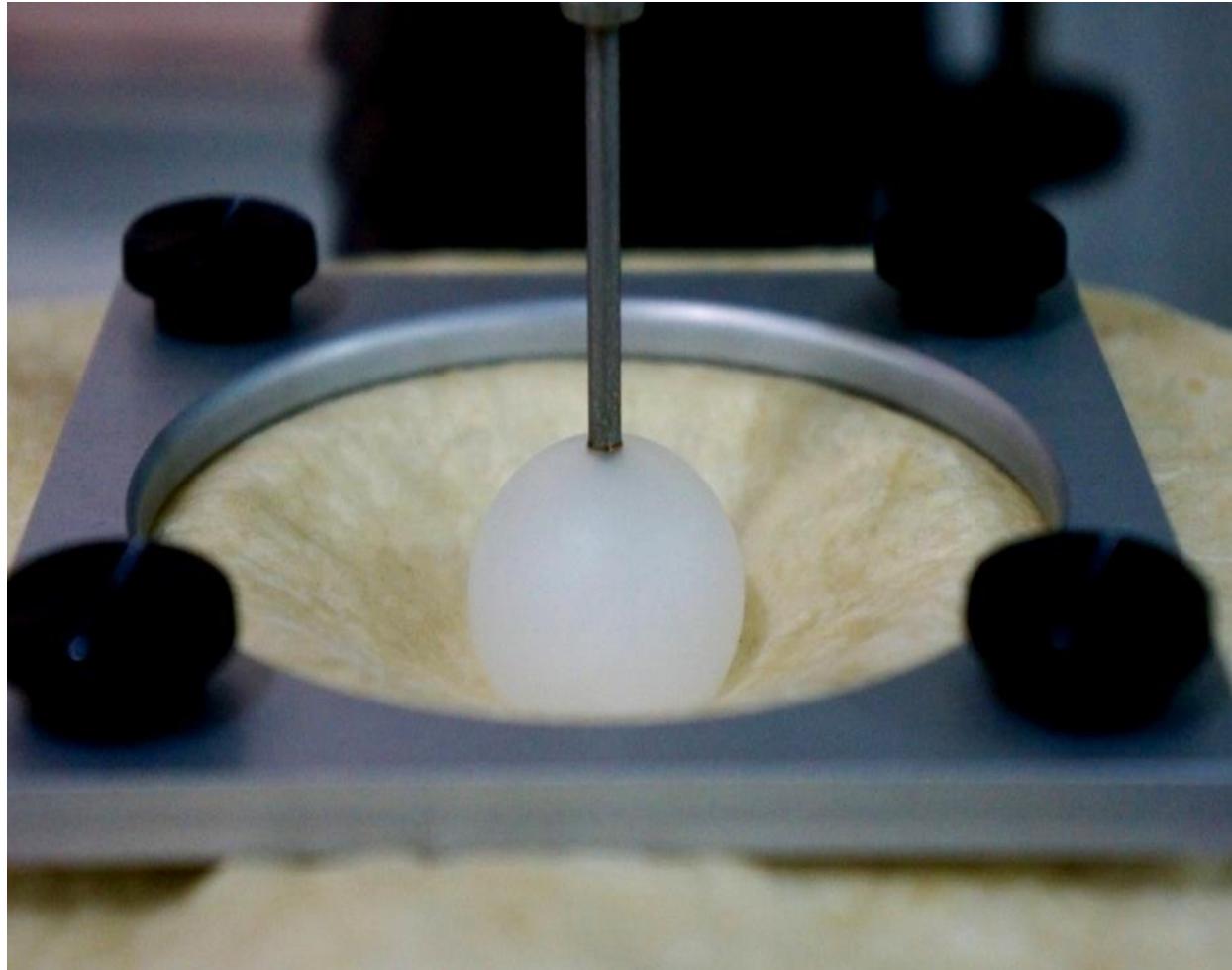
mc Wraps

Propiedades de Flexizym

- ❖ Máxima flexibilidad y suavidad
- ❖ Menos retrogradación de almidón → más frescura
- ❖ Reducción del tiempo de reposo
- ❖ Mejor inflado
- ❖ Reduce la adherencia del producto final
- ❖ Mejor extensibilidad y mejor forma
- ❖ Mejores características sensoriales

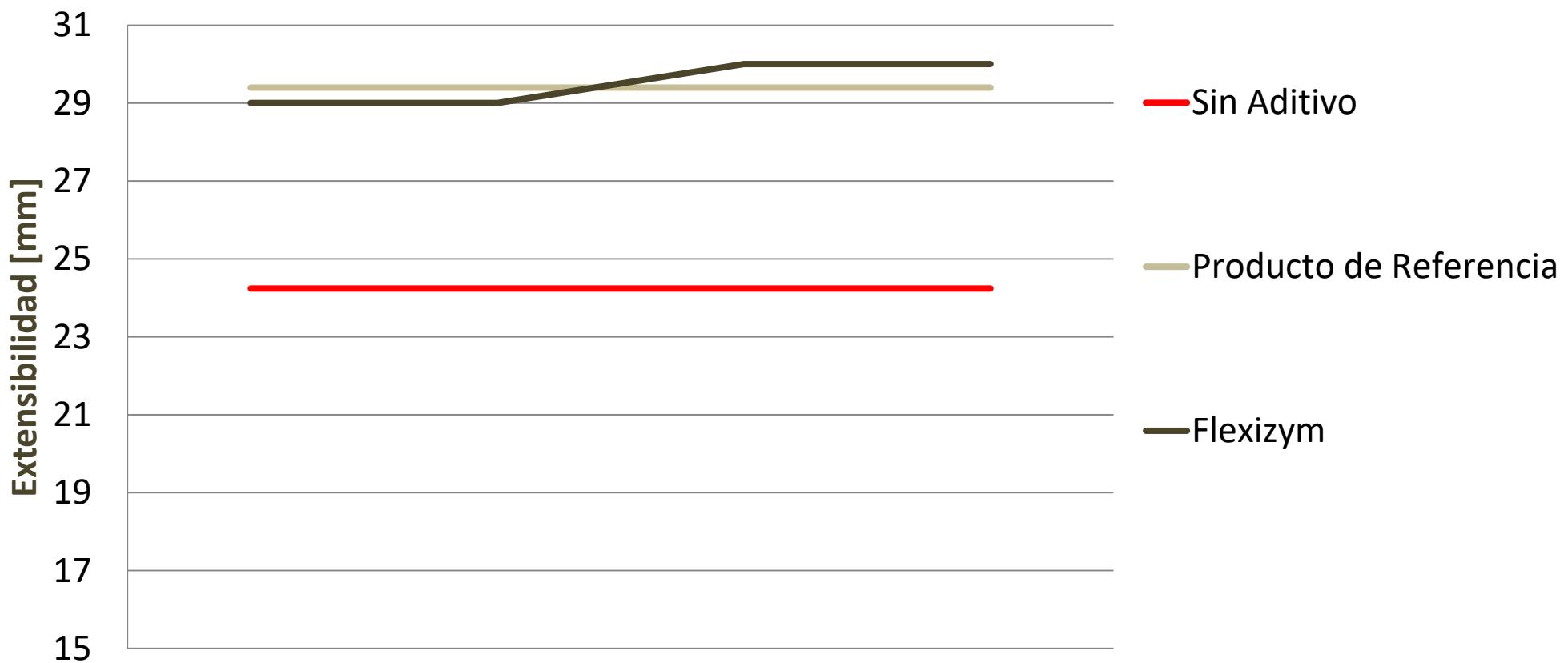


Efecto de Flexizym



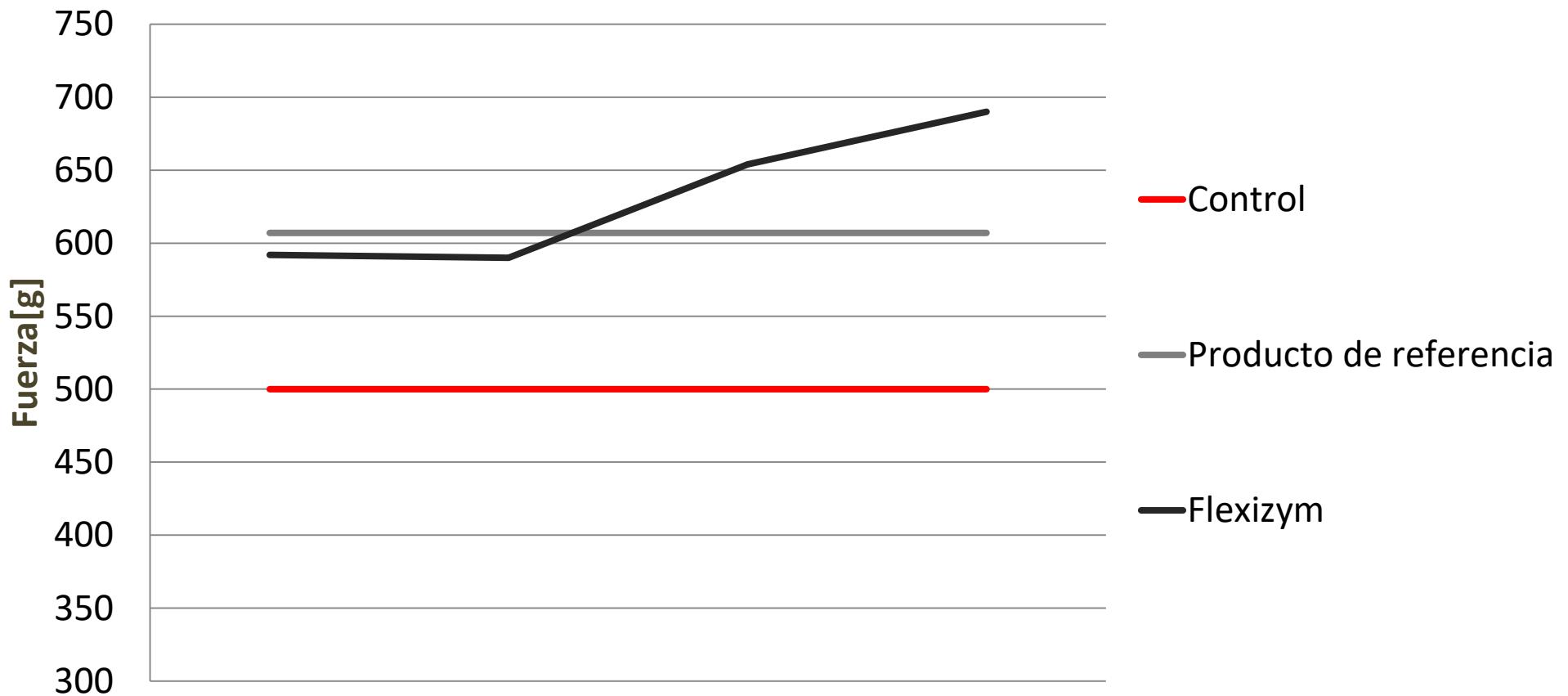
Textura

Texture Analyzer / flexibilidad [mm] (4 semanas)



Textura

Texture Analyzer Fuerza (4 semanas)



Aplicación y beneficios de línea Flexizym

- ❖ Vida de anaquel hasta 6 semanas
- ❖ Diferentes rangos de dosificación
- ❖ Aptos para molinos y panaderías
- ❖ Línea de productos personalizada :
 - ❖ Según receta y características del producto final
 - ❖ Clean Label
 - ❖ Con o sin conservantes



Bienvenidos a México



Mühlenchemie
makes good flours even better





Mühlenchemie
makes good flours even better

Muchas Gracias!

Muehlenchemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Strasse 55

22926 Ahrensburg, Germany

Phone +49 4102 202 001

Fax +49 4102 202 030

Visit us on www.muehlenchemie.de



TRI STATE

Leader in flour applications.