

# ARONIA MIX



backaldrin®

# ARONIA MIX

---

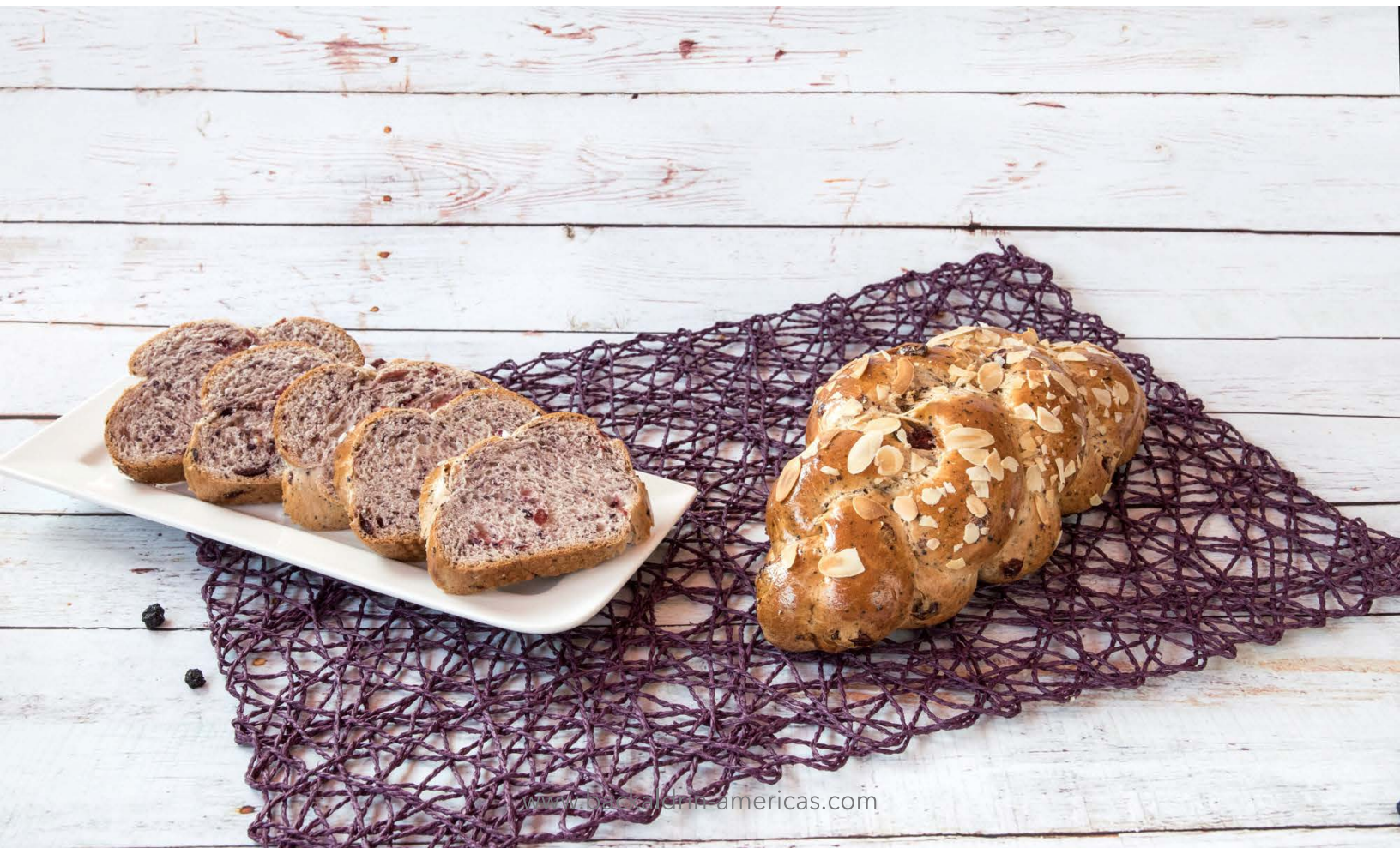
backaldrin®

## DESCRIPCIÓN:

Premix para la elaboración de diversos productos de panificación.

La aronia es una planta nativa del este del continente Norteamericano de la familia de las rosáceas. El fruto de la aronia es una baya pequeña y redondeada, de color negro púrpura brillante. Este fruto resulta de gran interés científico debido a su elevado contenido en antioxidantes, superior al de los arándanos y mayor que la de otros frutos de baya.

Este fruto destaca por su contenido en fitonutrientes, que le confieren propiedades antioxidantes y medicinales. Esta fruta es la de mayor potencial antioxidante, ésta nos aporta: Taninos, antiocianinas y flavonoles.



# ARONIA MIX

---

backaldrin®

## VENTAJAS DE ARONIA:

- Premix elaborado con aronia, masa madre de trigo y jugo de manzana deshidratado.
- Versatilidad en la dosificación dentro de las recetas.
- Etiqueta limpia.
- Nos aporta una ligera y placentera nota ácida en el pan.
- Ideal para aplicar en batidos y masas fermentadas.
- Color atractivo en los productos terminados.

## EMPAQUE:

- Saco de 25 kg

## DOSIFICACIÓN:

- Dependiendo de la Receta. Puede ir del 10% al 25% sobre harina.



# ARONIA MIX

backaldrin®

## RECETA

### ARONIA BAGUETTE

 Harina de trigo	 Mix	 Agua	 Levadura	 Sal	 Aceite de Olivo	<b>Masa total</b> 18,835 kg
10 kg	1 kg	6.9 L	275 g	240 g	220 g	

### ARONIA BRIOCHE

 Harina de trigo	 Biscocho Mantequilla / Pan de Muerto Mix	 Aronia Mix	 Agua	 Levadura	 Azúcar	 Huevo	 Mantequilla	 Sal	 Arándanos	<b>Masa total</b> 29,030 kg
10 kg	1,5 kg	2.5 kg	4.15 L	1.150 kg	180 g	2.5 kg	1.850 kg	180 g	2.7 kg	