



CINTA ROJA

**nueva
fórmula**

CR BAGUETTE 4%

- Auténtica baguette francesa, con excelente *bouquet* de mantequilla.
- Óptimos resultados con costes reducidos.
- Ideal para cualquier tipo de elaboración: pan directo, pan precocido, proceso francés frío...
- Se adapta perfectamente a todo tipo de procesos y formatos, tanto artesanales como mecanizados.
- Sin necesidad de mejorante.
- Larga conservación de la pieza.
- Corteza fina, crujiente y de textura suave.
- Múltiples recetas de aplicación.



BAGUETTE TRADICIONAL y/o BARRA COMÚN

Harina 220 W	10 kg
CR BAGUETTE 4%	400 g
Sal	180 g
Agua	6 l
Levadura fresca AB Mauri	200 g

MINI CHAPATAS DE MANTEQUILLA

Harina 220 W	10 kg
CR BAGUETTE 4%	400 g
Sal	180 g
Mantequilla o margarina	250 g
Agua	7 l
Levadura fresca AB Mauri	200 g

PAN DE LECHE

Harina 220 W	10 kg
CR BAGUETTE 4%	400 g
Sal	180 g
Azúcar	400 g
Mantequilla o margarina	500 g
Agua	6,5 l
Levadura fresca AB Mauri	200 g

BAGUETTE O BARRA CON SEMILLAS

Harina 220 W	10 kg
CR BAGUETTE 4%	400 g
Sal	180 g
CR Mix 7 Semillas	1 Kg
Agua	7 l
Levadura fresca AB Mauri	200 g

¡ENTRA Y REGÍSTRATE!**abmauri.es**