



**CATALOGO DE HARINAS
MASECA 2021.**



GRN MASECA PREMIUM 7285

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| * AGUA | 27 – 28 LTS | RENDIMIENTO MASA 47-48 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 12 HRS |

CINTILLA

KRAFT

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADR
- TOTOPO
- TORTILLA TAQUERA
- FRITURAS

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO CON BAJA ADHESIVIDAD, TEXTURA SUAVE Y UNIFORME , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- PREMIUM ALTA RESISTENCIA
- NIXTAMASA
- EXPRR
- PRR

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR CREMOSO, POR LA CARACTERISTICAS DE LA HARINA NO ES UNA TORTILLA QUE APORTE RESISTENCIA. UTILIZANDOLA AL 100%





GRN MASECA CLASICA 7281

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|-------------|--|
| * AGUA | 26 – 28 LTS | RENDIMIENTO MASA 46-48 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 36- 37 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 12 HRS |

CINTILLA

KRAFT

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADR
- TOTOPO
- TACO DORADO
- TORTILLA TAQUERA
- FRITURAS
- TOSTADA CLASICA, DESHIDRATADA, NORTEÑA

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO CON BAJA ADHESIVIDAD, TEXTURA SUAVE Y UNIFORME , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- PREMIUM ALTA RESISTENCIA
- NIXTAMASA
- EXPRR
- NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA NO ES UNA TORTILLA QUE APORTE RESISTENCIA. UTILIZANDOLA AL 100%





GRN MASECA NIXTAMASA 57699

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|-------------|--|
| * AGUA | 27 – 28 LTS | RENDIMIENTO MASA 47-48 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 36- 38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 48 HRS |

CINTILLA

ROJA

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- SOPE
- TORTILLA FRIA
- MASA ARTESANAL

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO DE TEXTURA SUAVE Y LIGERAMENTE ADHESIVA , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- PREMIUM ALTA RESISTENCIA
- CLASICA
- PREMIUM
- NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA RESISTENTE.





NIXTAMASA 8.75 7803

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|-----------------------------------|----------------|--|
| * AGUA | 12 LTS | RENDIMIENTO MASA 20 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO CELORIO , LENIN | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 16 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | BLANCO CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36HR |

CINTILLA

BLANCO

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADR Y REPARTO
- TORTILLA PARA TACO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR BLANCO CREMOSO DE TEXTURA SUAVE Y DE BAJA ADHESIVIDAD , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- PREMIUM ALTA RESISTENCIA
- NIXTAMASA EXTRA
- MASA ARTESANAL

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR BLANCO CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON LIGERA RESISTENCIA UTILIZANDOLA AL 100%

MAQUINADO

IDEAL PARA MAQUINA DE TOLVA YA QUE POR SU BAJA ADHESIVIDAD NO SE PEGA EN LAS PARTES METALICAS DE LA MISMA





GRAN NIXTAMASA EXTRA 66052

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 27 LTS | RENDIMIENTO MASA 47 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 48 HR |
| GRANULOMETRIA GRUESA | | |

CINTILLA

VERDE

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TORTILLA PARA TACO
- SOPE
- TOTOPO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO DE TEXTURA SUAVE Y LIGERA ADHESIVIDAD , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- CUALQUIER HARINA MASECA
- NO SE RECOMIENDA USAR AL 100%
- SI SE MEZCLA CON MASA ARTESANAL SE RECOMIENDA AGREGAR OTRA HARINA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR CREMOSO Y SABOR ARTESANAL ,POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON BUENA RESISTENCIA





GRAN NIXTAMASA RC 64846

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 27 LTS | RENDIMIENTO MASA 47 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HR |

CINTILLA

VERDE

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TORTILLA PARA TACO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO DE TEXTURA SUAVE Y DE BAJA ADHESIVIDAD , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- PREMIUM ALTA RESISTENCIA
- NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR BLANCO CREMOSO Y SABOR ARTESANAL ,POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON BAJA RESISTENCIA UTILIZANDOLA AL 100%

MAQUINADO

IDEAL PARA MAQUINA DE TOLVA YA QUE POR SU BAJA ADHESIVIDAD NO SE PEGA EN LAS PARTES METALICAS DE LA MISMA





GRAN MASECA PREMIUM REPARTO Y RESISTENCIA 7287

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 28 LTS | RENDIMIENTO MASA 48 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HR |

CINTILLA

ROJA

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TORTILLA FRIA

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO DE TEXTURA SUAVE Y LIGERA ADHESIVIDAD

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- PREMIUM ALTA RESISTENCIA
- NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR BLANCO CREMOSO Y ,POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON BUENA RESISTENCIA





GRN MASECA TIO TOÑO 9543

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 29- 30 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 49-50 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 39-40KG KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HRS |
| GRANULOMETRIA EXTRA FINA | | MEJOR COLOR, BLANCO NATURAL |

CINTILLA

VERDE

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TORTILLA FRIA

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR BLANCO CREMOSO DE TEXTURA SUAVE Y DE BAJA ADHESIVIDAD

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

- PREMIUM ALTA RESISTENCIA
- NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA SUAVE Y DE COLOR BLANCO CREMOSO Y ,POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA FRAGIL UTILIZANDOLA AL 100%





GRN MASECA MAIZ AMARILLO REPARTO 66154

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---|------------|--|
| * AGUA | 28-29 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 48-49 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 38-39 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | AMARILLO | DURACION DE TORTILLA 48 HRS |
| HECHA CON MAIZ AMARILLO, SIN COLORANTES | | |

CINTILLA

AMARILLA

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TOTOPO
- ANTOJITOS
- TORTILLA TAQUERA

CARACTERISTICAS DE LA MASA

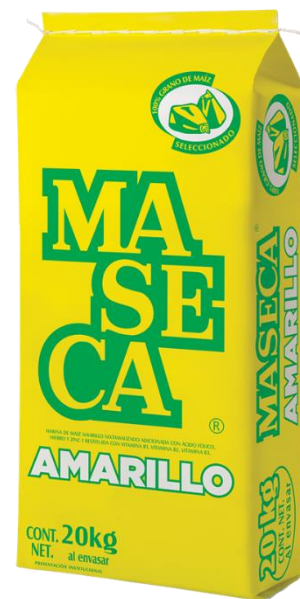
TEXTURA SUAVE DE COLOR AMARILLO

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE RECOMIENDA UTILIZARLA AL 100%

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA SUAVE DE COLOR AMARILLO





GRN AZUL REPARTO 66426

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 26 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 46 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 36-37 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | AZUL | DURACION DE TORTILLA 48 HRS |
| HECHA CON MAIZ AZUL | | |

CINTILLA

AZUL

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TOTOPO
- ANTOJITOS

CARACTERISTICAS DE LA MASA

TEXTURA ARTESANAL DE COLOR AZUL

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE RECOMIENDA UTILIZARLA AL 100%

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA ARTESANAL DE COLOR AZUL





GRN TRADICION AMARILLA 63594

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| * AGUA | 27 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 47 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HRS |
| GRANULOMETRIA GRUESA | | OLOR TRADICIONAL |

CINTILLA

CAFE

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TOTOPO
- ANTOJITOS
- TORTILLA PARA TACO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

TEXTURA ARTESANAL Y COLOR AMARILLO

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE RECOMIENDA UTILIZARLA AL 100%

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA Y SABOR ARTESANAL DE COLOR AMARILLO





GRN TRADICION BLANCA 63593

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 27 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 47 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HRS |
| GRANULOMETRIA GRUESA | | |

CINTILLA

VERDE

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TOTOPO
- TORTILLA PARA TACO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

TEXTURA SUAVE Y CON LIGERA ADHESIVIDAD

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

PREMIUM ALTA RESISTENCIA
NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA SUAVE COLOR BLANCO CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON BUENA RESISTENCIA





GRN MASECA EXTRA PREMIUM REPARTO Y RESISTENCIA 58363

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 29LTS | RENDIMIENTO MASA DE 49 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HRS |

CINTILLA

ROJA

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

TEXTURA SUAVE Y CON LIGERA ADHESIVIDAD

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

PREMIUM ALTA RESISTENCIA
NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA SUAVE COLOR BLANCO CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON LIGERA RESISTENCIA





GRN MASECA EXTRA PREMIUM RESITENCIA 58231

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|----------------|--|
| * AGUA | 29LTS | RENDIMIENTO MASA DE 49 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | BLANCO CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 12 HRS |

CINTILLA

AZUL

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADR

CARACTERISTICAS DE LA MASA

TEXTURA SUAVE Y CON LIGERA ADHESIVIDAD

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

PREMIUM ALTA RESISTENCIA
NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA SUAVE COLOR BLANCO CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON LIGERA RESISTENCIA Y BAJA DURACION





GRN MASECA EXTRA PREMIUM 56637

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|----------------|--|
| * AGUA | 29LTS | RENDIMIENTO MASA DE 49 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | BLANCO CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 18 HRS |

CINTILLA

KRAFT

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADR

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO CON BAJA ADHESIVIDAD, TEXTURA SUAVE Y UNIFORME , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

PREMIUM ALTA RESISTENCIA
NIXTAMASA EXTRA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA SUAVE COLOR BLANCO CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON BAJA RESITENCIA Y BAJA DURACION

MAQUINADO

IDEAL PARA MAQUINA DE TOLVA YA QUE POR SU BAJA ADHESIVIDAD NO SE PEGA EN LAS PARTES METALICAS DE LA MISMA





GRN MASECA PREMIUM ALTA RESISTENCIA 59553

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 27LTS | RENDIMIENTO MASA DE 47 KG DE MASA |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3- 5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37-38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HRS |

CINTILLA

MORADA

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA PARA VENTA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TOTOPO
- IDEAL PARA TORTILLA TAQUERA

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO CON LIGERA ADHESIVIDAD, TEXTURA SUAVE Y UNIFORME , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

TACO SHELL PARA REALIZAR TORTILLA TAQUERA
O CUALQUIER OTRA HARINA MASECA PARA BRINDAR UN EXTRA DE RESISTENCIA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA SUAVE COLOR BLANCO CREMOSO, POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON EXCELENTE RESISTENCIA CONSERVANDO LA SUAVIDAD





GRN TACO SHELL #6 TIPO B

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 18 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 38 KG |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | N/a | RENDIMIENTO EN TORTILLAS N/A |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA N/A |
| GRANULOMETRIA GRUESA | | |

CINTILLA

ROJA

RECOMENDACIONES DE USO

- PARA BAJAR EL % DE INFLADO DE TORTILLA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TOTOPO
- IDEAL PARA TORTILLA TAQUERA
- FRITURAS
- TOSTADA NORTEÑA

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO CON LIGERA ADHESIVIDAD, TEXTURA ARTESANAL Y UNIFORME , ESTO UTILIZANDOLA AL 100%

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

CUALQUIER HARINA MASECA
TACO SHELL PARA REALIZAR TORTILLA TAQUERA

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA SOLO SE RECOMIENDA UTILIZAR DEL 5 AL 20 % DE LA MEZCLA TOTAL PARA TORTILLA DE MOSTRADOR Y TAQUERA

MAQUINADO

POR LAS CARACTERISTICAS DE LA HARINA NO SE RECOMIENDA UTILIZARLA EN MAQUINAS DE TOLVA O VERASTEGUI, POR LO GRUESO DE LAS PARTICULAS PROVOCA EL ROMPIMIENTO DEL TESTAL





AGROINSA SUPER PLUS M 6465

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|-------------|--|
| * AGUA | 27 – 28 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 47 – 48 KG |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3-5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37 -38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 36 HRS |

CINTILLA

VERDE

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA DE MOSTRADOR Y REPARTO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO CON LIGERA ADHESIVIDAD, TEXTURA SUAVE

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

AGROINSA RC
MASA ARTESANAL

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TEXTURA SUAVE DE COLOR BLANCO CREMOSO CON BUENA RESISTENCIA





AGROINSA SUPER PLUS REPARTO 8232

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|-------------|--|
| * AGUA | 27 – 28 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 47- 48 KG |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3-5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37 -38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 120 HR |

CINTILLA

AMARILLA

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA DE MOSTRADOR Y REPARTO
- TORTILLA FRIA

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO CON LIGERA ADHESIVIDAD, TEXTURA SUAVE

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

SE RECOMIENDA UTILIZARLA AL 100%
MASA ARTESANAL

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TEXTURA SUAVE DE COLOR BLANCO CREMOSO, CON BUENA RESISTENCIA





AGROINSA RC REPARTO 64847

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 27 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 47 KG |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3-5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37 -38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 18HRS |

CINTILLA

ROJA

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA DE MOSTRADOR Y REPARTO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO SIN ADHESIVIDAD

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

SE RECOMIENDA UTILIZARLA AL 100%
MASA ARTESANAL

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TEXTURA SUAVE DE COLOR BLANCO CREMOSO, CON LIGERA RESISTENCIA

MAQUINADO

IDEAL PARA MAQUINA DE TOLVA YA QUE POR SU BAJA ADHESIVIDAD NO SE PEGA EN LAS PARTES METALICAS DE LA MISMA





AGROINSA NORMAL M 6462

| ESPECIFICACIONES DE USO | | BENEFICIOS |
|---------------------------------------|------------|--|
| * AGUA | 27 LTS | RENDIMIENTO MASA DE 47 KG |
| * TIEMPO DE BATIDO MAQUINA NG | 7-10 MIN | DESHIDRATACION DE 20-22% EN MAQUINA NG |
| *TIEMPO DE BATIDO EN MAQUINA DE TOLVA | 3-5 MIN | RENDIMIENTO EN TORTILLAS 37 -38 KG |
| *TIEMPO DE REPOSO | 5 – 15 MIN | DURACION DE HARINA 90 DIAS |
| *COLOR | CREMOSO | DURACION DE TORTILLA 12 HRS |

CINTILLA

KRAFT

RECOMENDACIONES DE USO

- TORTILLA DE MOSTRADOR
- TOSTADA
- TOTOPO
- TACO DORADO

CARACTERISTICAS DE LA MASA

MASA COLOR CREMOSO SIN ADHESIVIDAD

RECOMENDACIONES DE MEZCLA

SE RECOMIENDA UTILIZARLA AL 100%
MASA ARTESANAL

CARACTERISTICAS DE LA TORTILLA

TORTILLA DE TEXTURA SUAVE Y COLOR BLANCO CREMOSO , POR CARACTERISTICAS DE LA HARINA SE OBTIENE UNA TORTILLA CON BAJA RESISTENCIA.

