



## CAL PURA SAN ANTONIO



### CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Nombre	→ Cal Pura
Marca	→ San Antonio
Envase	→ Saco F.P.V. Valvulado

### PRESENTACIÓN:

Bulto de 25 Kg  
40 bultos por tonelada

### DESCRIPCIÓN

La cal pura San Antonio es un ingrediente esencial para mejorar la calidad de tus productos. Además de regular el pH y prevenir el crecimiento de hongos y mohos, aporta un calcio fundamental que realza el color y la textura de tus harinas y tortillas.

### ANÁLISIS QUÍMICO

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS	
Nombre común	Hidróxido de calcio, cal hidratada
Formula	Ca (OH) <sub>2</sub>
Estado físico	Polvo solido
Color	Blanco
Olor	Hidróxido de calcio

### APLICACIONES

- ◆ **Mejora la textura y suavidad:** Logra una masa más fina y agradable al paladar.
- ◆ **Facilita la cocción:** Elimina las capas externas del grano, permitiendo una cocción más uniforme y rápida.
- ◆ **Aumenta el valor nutricional:** Hace que los nutrientes del maíz sean más fáciles de absorber por el organismo.
- ◆ **Prolonga la frescura:** Protege la masa del crecimiento de bacterias y mohos, manteniendo su calidad por más tiempo.

### RECOMENDACIONES

- ◆ Almacene el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y temperaturas extremas. Evite los daños físicos al producto.