



Hojuela de Papa

Son un ingrediente valioso en la industria alimentaria debido a su versatilidad, conocidas por ser la base del popular puré de papa instantáneo. Tienen la capacidad de hidratarse perfectamente “en frío” y generalmente, se incorporan a las mezclas de panificación junto con la parte líquida.

Propiedades

- Aportan un sabor característico y una textura crujiente
- Pueden utilizarse como ingrediente principal o como complemento
- Tienen una vida útil prolongada y son resistentes a la humedad
- Son fáciles de manipular y procesar en diferentes formas y tamaños

Aplicaciones

- Pastas
- Puré
- Botanas
- Pasteles
- Pan Dulce
- Hotcakes
- Muffins
- Donas
- Pan
- Tortillas

