**Servimundo Corp. S.A.**

AVE ERNESTO T LEFEVRE CALLE 7 Y D,
EDIF EL CID OFFI 1-D
CIUDAD DE PANAMA.
PANAMA
Tel: TEL: 507-67185879, 305-338-9431
FAX: 305-477-1342
R.U.C. 6-99161-1765968 D.V. 12

---

**GOLD SMF-2 es utilizado en panificación, en la elaboración de donas, pizza, frituras y productos lácteos.**

**Panificación:**

El panadero que ha utilizado nuestro aceite ha encontrado que el pan se ha convertido en:

- Más suave y mejor textura
- Más brillante (ayuda a bajar el uso de margarina o mantequilla)
- El pan va a tener mas vida de anaquel

La mezcla de repostería casi siempre es 1 a 1 es decir una libra de harina + 1 libra de manteca y/o margarina. Con Gold SMF 2 vas a ahorra un 2-5% en manteca,margarina o matequilla y van a tener un gran ahorro ya que con nuestra grasa el repostero va a usar menos grasa o manteca.

**Donas:**

En la elaboración de donas nuestra grasa NO tiene rival debido a las siguientes características: La grasa al contacto con la dona crea una caramelizacion (no dulce) sobre la superficie y evita que el aceite penetre, esto da como resultado que al sacar la dona esta se encuentre seca. Además al no penetrar el aceite, la dona flota sobre el mismo y esto se refleja con una banda al centro de color claro (esta banda es característica de las mejores donas).

**Pizza:**

Nuestro aporte se da en tres etapas:

Al momento de estar preparando la masa, al usar nuestra grasa el operador notara que puede trabajar mejor con la masa ya que la misma es más elástica y manejable.

En el producto final, disminuye la grasa casi en su totalidad no dejando residuo de aceite comúnmente visto en la caja de cartón al momento de abrir la caja de pizza.

El pan de la pizza queda más suave y mantiene esta textura por más tiempo.

**Frituras:**

En el uso de freír las características relevantes del uso de nuestra grasa son las siguientes:

Al freír, el rendimiento de nuestro aceite es superior al de cualquier aceite nacional o importado. Tiene una duración de más tiempo, y no pasa ningún sabor u olor no deseado.

**Productos Lácteos:**

Nuestro producto es utilizado en la fabricación de los siguientes lácteos:

- Cremas
- Helados
- Yogurt
- Quesos
- Margarinas

Esta industria tiene por objetivo sustituir los aceites de origen animal por los aceites vegetales. El truco es encontrar el aceite correcto que no va a transferir mal gusto o residuos a los alimentos para el consumo y hasta bajar  ingredientes en las formulaciones.

**Servimundo Corp. S.A.**

AVE ERNESTO T LEFEVRE CALLE 7 Y D,
EDIF EL CID OFFI 1-D
CIUDAD DE PANAMA.
PANAMA
Tel: TEL: 507-6718-5879, 305-338-9431
FAX: 305-477-1342

---

En el uso de freír las características relevantes del uso de nuestra grasa son las siguientes

**Frituras:**

Al freír, el rendimiento de nuestro aceite es superior al de cualquier aceite nacional o importado. Tiene una duración de más tiempo, y no pasa ningún sabor u olor no deseado.

**Productos Lácteos:**

Nuestro producto es utilizado en la fabricación de los siguientes lácteos:

- Cremas
- Helados
- Yogurt
- Quesos
- Margarinas

Esta industria tiene por objetivo sustituir los aceites de origen animal por los aceites vegetales. El truco es encontrar el aceite correcto que no va a transferir mal gusto o residuos a los alimentos para el consumo y hasta bajar  ingredientes en las formulaciones.