

# El *secreto* del *buen pan.*



Por el gusto  
de *crecer juntos.*

G R U P O  
**PA MODERNA**

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)





## Confiable

*Rendimix* elaborado con ingredientes de la mejor calidad para cumplir con las especificaciones de la industria, es la marca de mejorante para panificación en la que se puede confiar para disfrutar de excelentes resultados en cantidad y sabor de panes.

## Mejor desempeño

Rendimix es un mejorante para panificación que refuerza las características de la harina, logrando un mayor rendimiento, un mejor volumen del pan, además alarga la vida útil de cada pieza horneada.

## Mejora la calidad



Formulado con los mejores ingredientes para procesos industriales y artesanales de amasado. *Rendimix* por su calidad mejora el comportamiento de la masa otorgando un excelente volumen, mayor rendimiento, mejor tolerancia a la fermentación, mayor vida útil a los productos, mejor greñado, miga blanca y uniforme, así como una corteza crujiente.



Rendimix estándar (**verde**): para procesos más tradicionales, más volumen, más suave por más tiempo en anaquel.

Rendimix plus (**azul**): enfocado a procesos industrializados, de alto estrés mecánico.