

# POLEPSZACZ

Funkcjonalność

## Zwiększenie objętości

# FRESH

**pomaga w obróbce maszynowej**

**gwarantuje dużą objętość i regularną strukturę miękiszu**

Magimix Fresh to wysokiej jakości polepszacz piekarski, który znacząco wpływa na wydłużenie miękkości i świeżości pieczywa. Przeznaczony jest do pieczywa pszennego i mieszanego, w tym również do pieczywa paczkowanego. Szczególnie polecany do chleba typu „baltonowskiego”. Zastosowanie polepszacza **Magimix Fresh** wpływa pozytywnie na wodochłonność ciasta oraz na cały proces jego obróbki. Użycie polepszacza Magimix Fresh nie wpływa na smak i zapach wyrobów gotowych.

### rozwiązania magimix

W celu ograniczenia czerstwienia pieczywa i związanej z nim retrogradacji skrobi, można użyć kilku aktywnych składników, do których należą enzymy, emulgatory, hydrokoloidy oraz substancje utrzymujące wilgoć. Mogą one być stosowane pojedynczo, jednak to ich połączenie w odpowiednich proporcjach jest najlepszym rozwiązaniem.

### Informacje praktyczne

#### Sposób stosowania

1% w stosunku do mąki, czyli 1 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

#### Składniki

Mąka pszenna; mąka żytnia; środki do przetwarzania mąki: enzymy\* (nośnik: mąka pszenna), kwas askorbinowy.

\*Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.

#### Warunki przechowywania

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

#### Opakowanie

Worek 20 kg.



**magimix**®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA **LESAFFRE** 

230474-01

## Magimix zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

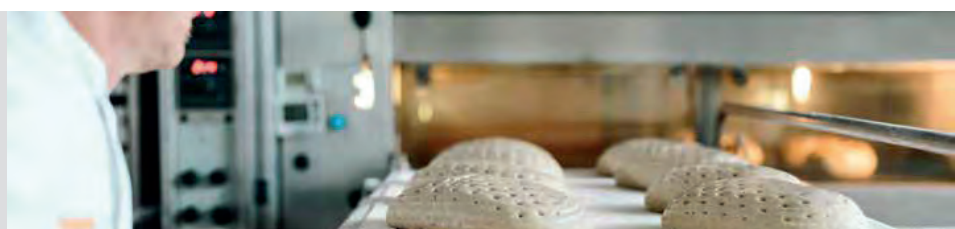
Magimix to niezwykle szeroka oraz innowacyjna oferta produktowa, będąca wynikiem pracy wielu zespołów formulatorów i technologów piekarstwa na wszystkich kontynentach. Nasz produkt nieustannie ewoluuje aby dotrzymywać kroku wszelkim zmianom oraz rozwojowi procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczone fermentacja, techniki mrożenia, itp.



### Przedłuża świeżość pieczywa pszennego i mieszanego. Szczególnie polecany do chleba pszenno-żytniego typu „baltonowskiego”

- ✓ wydłuża świeżość pieczywa
- ✓ nadaje dużą objętość i delikatny, równomierny miękisz
- ✓ uniwersalny – do pieczywa pszennego i mieszanego
- ✓ ekonomiczny w stosowaniu
- ✓ zwiększa wodochłonność ciasta
- ✓ poprawia tolerancję na obróbkę
- ✓ stabilizuje ciasto podczas obróbki

Wszystkie nasze produkty można znaleźć na stronie: **lesaffre.pl**



**magimix®**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

### 30 lat doświadczenia w rozwijaniu polepszaczy do pieczywa firmy Lesaffre.

Magimix to najlepszy partner w codziennej pracy, któremu można zaufać, aby uzyskać w pełni bezpieczne oraz zdrowe produkty.

MARKA **LESAFFRE** 

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80, [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)