

optimix



OPTIMIX V **POLEPSZACZ DO PRODUKCJI** **PIECZYWA PSZENNEGO I MIESZANEGO**

 **ekonomiczne stosowanie**
gwarantujące dużą objętość

 **poprawia tolerancję na obróbkę**

Optimix V

Odkryj tajemnicę doskonałego pieczywa dzięki naszej zaawansowanej formule! Gwarantujemy dużą objętość i równomierny miękisz, który z pewnością zachwyci Twoich klientów. Nasz produkt jest uniwersalny – doskonale sprawdzi się zarówno w pieczywie pszennym, jak i mieszanym, otwierając przed Tobą nowe możliwości. Dzięki ekonomicznemu zastosowaniu zwiększa wodochłonność ciasta, co przekłada się na doskonałą wilgotność i świeżość wypieków. Ponadto, poprawia tolerancję na obróbkę i stabilizuje ciasto, ułatwiając pracę w piekarni. Postaw na jakość i innowacyjność – z naszym produktem stworzysz pieczywo, które zachwyci zarówno smakiem, jak i wyglądem. Dołącz do grona zadowolonych piekarzy i zainwestuj w sukces swojego biznesu!

Informacje praktyczne

Sposób stosowania

0,5 - 1 % w stosunku do mąki, czyli 0,5 - 1 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; emulgator: E472e; mąka żytnia; środki do przetwarzania mąki: enzymy* (nośnik: mąka pszena), 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).

Polepszacze LESAFFRE

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.



Rozwiązania OPTIMIX

Optimix to sposób na ekonomiczne podejście do pracy w piekarni. Wydajny polepszacz do pieczywa pozwala uzyskać zadowalającą objętość oraz świeżość produktu gotowego. Optymalnie dobrana formuła opracowana przez ekspertów ułatwia mechaniczną obróbkę ciasta, czego efektem są powtarzalne wypieki o wysokiej jakości. Dzięki jego zwiększonej wydajności stosowanie polepszacza Optimix niesie ze sobą wiele korzyści dla produktu przy niższych kosztach produkcji.

Polepszacz Optimix V doskonale sprawdzi się w każdej piekarni.

- 🎯 gwarantuje dużą objętość i równomierny mięksiz
- 🎯 uniwersalny – do pieczywa pszennego i mieszanego
- 🎯 ekonomiczny w stosowaniu
- 🎯 zwiększa wodochłonność ciasta
- 🎯 poprawia tolerancję na obróbkę
- 🎯 stabilizuje ciasto podczas obróbki
- 🎯 neutralny smakowo i zapachowo



MARKA **LESAFFRE** 

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80

Wszystkie nasze produkty można znaleźć n a stronie:
lesaffre.pl