

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zwiększenie objętości

BIAŁY

pomaga w obróbce maszynowej

przedłuża świeżość pieczywa

Magimix Biały to uniwersalny polepszacz do pieczywa pszennego i pszenno-żytniego. Szczególnie polecany jest do produkcji kajerek. Znakomicie nadaje się do innego pieczywa pszennego oraz pszenno-żytniego, zarówno w warunkach rzemieślniczych jak i na liniach technologicznych.

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

0,2-0,3% w stosunku do mąki, czyli 0,2-0,3 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpśrednio do mąki przed miesieniem).

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; mąka **pszenna**; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy* (nośnik: mąka **pszenna**), L-cysteina.

*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** 

301397

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.



Gwarancja wysokiej jakości wypieków przy ekonomiczności stosowania.

- ✓ **Formuła z zastosowaniem składników najwyższej jakości**
Doskonale dobrane składniki sprawiają, że pieczywo z dodatkiem **Magimixu Białego** cechuje naturalny smak i zapach.
- ✓ **Stabilność procesu produkcji i niezmienną jakość pieczywa.**
Zastosowanie Magimixu Białego:
 - gwarantuje wyraźny znak na powierzchni kajzerki,
 - usprawnia obróbkę ręczną i maszynową ciasta,
 - powoduje optymalną objętość końcowego produktu,
 - poprawia tolerancję ciasta podczas całego procesu produkcji pieczywa,
 - zapewnia elastyczny i równomierny mięksiz,
 - gwarantuje równomierny wypiek.
- ✓ **Uniwersalność stosowania**
Magimix Biały zapewnia znakomite rezultaty w produkcji różnorodnego pieczywa: pszennego i pszenno – żytniego przy ekonomiczności dozowania.

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