

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Obróbka maszynowa

GRAFITOWY

zapewnia przyrost objętości
produktu gotowego

przedłuża świeżość pieczywa

Magimix Grafitowy to polepszacz przeznaczony do pieczywa pszennego. Szczególnie polecany do wszelkiego rodzaju bułek, zwłaszcza kajerek, w których **Magimix Grafitowy** gwarantuje wyraźny znak. Dużym atutem polepszacza **Magimix Grafitowy** jest jego naturalny skład. Jego zastosowanie powoduje dobrą tolerancję ciasta na obróbkę oraz równomierny rozrost. Jego użycie pomaga uzyskać jasny i równomierny mięksisz. **Magimix Grafitowy** zapewnia produkty o naturalnym smaku, zapachu i równomiernym miększku.



Informacje praktyczne

Sposób stosowania

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

Składniki

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

*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.

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.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA **LESAFFRE**

F 3 02137/03

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.



Magimix Graitowy - wyrazisty smak wypiekanych bułek

- ✓ dedykowany do produkcji pieczywa w warunkach rzemieślniczych jak i na liniach technologicznych
- ✓ poprawia tolerancję ciasta podczas całego procesu produkcji pieczywa
- ✓ zapobiega szybkiemu starzeniu się ciasta podczas fermentacji
- ✓ pomaga uzyskać równomierny i jasny miękisz
- ✓ pomaga utrzymać wyraźne nacięcia
- ✓ jest polepszaczem naturalnym, bez dodatku emulgatorów.

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