

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zwiększenie objętości

RÓŻOWY

pomaga w obróbce maszynowej

przedłuża świeżość pieczywa

Magimix Różowy jest polecany do produkcji pieczywa pszennego oraz cukierniczego.

Informacje praktyczne

Sposób stosowania

0,3-0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,3-0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpśrednio do mąki przed miesieniem).

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; mąka **pszenna**; emulgator: E472e; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy* (nośnik: mąka **pszenna**).

*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** 

220285-01

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.



Zwiększa tolerancję ciasta na temperaturę i czas rozrostu końcowego.

✓ Unikalne połączenie składników najwyższej jakości

Dzięki nowoczesnej recepturze zawierającej specjalnie dobrane składniki **Magimix Różowy**:

- usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta,
- zwiększa tolerancję na temperaturę miesienia ciasta,
- intensyfikuje fermentację ciasta,
- zapewnia maksymalny rozrost kęsów.

✓ Zapewnienie stabilności całego procesu produkcji pieczywa

Zastosowanie polepszacza **Magimix różowy** pozwala na:

- zwiększenie tolerancji ciasta na poszczególne parametry procesu technologicznego,
- uzyskanie maksymalnej powtarzalności wyrobów gotowych,
- zapewnienie bezpieczeństwa produkcji niezależnie od zmiennej jakości surowców.

✓ Najwyższy poziom jakości produktu końcowego

Efekty działania polepszacza **Magimix Różowy** są szczególnie widoczne w:

- optymalnej objętości produktu końcowego,
- doskonałych walorach smakowo-zapachowych,
- równomiernej porowatości miększu,
- przedłużonym okresie przydatności konsumpcyjnej.

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