

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Obróbka maszynowa

SREBRNY

ekonomiczny w stosowaniu

poprawia objętość i stabilizuje ciasto podczas całego procesu wytwarzania pieczywa

Magimix Srebrny to polepszacz przeznaczony do pieczywa pszennego i pszenno-żytniego z przewagą mąk pszennych. Szczególnie polecany do tradycyjnych bułek pszennych. Użycie polepszacza **Srebrnego** gwarantuje równomierny rozrost kęsów oraz gwarancję stabilności ciasta na każdym etapie produkcji. Zapewnia wysoką jakość produktu gotowego wytwarzanego zarówno metodami tradycyjnymi, jak i nowoczesnymi. Doskonałe połączenie jakości wypieku z ekonomicznością oraz uniwersalnością stosowania.

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

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

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; mąka **pszenna**; 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.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA **LESAFFRE**

302205

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.



Doskonałe połączenie jakości z uniwersalnością stosowania

- ✓ usprawnia obróbkę ręczną i maszynową ciasta
- ✓ zapewnia wysoką jakość produktu gotowego wytwarzanego zarówno metodami tradycyjnymi, jak i nowoczesnymi
- ✓ ekonomiczny w użyciu
- ✓ gwarantuje równomierny rozrost
- ✓ naturalny skład
- ✓ zapewnia równomierny wypiek i równomierny miękisz

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