

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zwiększenie objętości

ŻÓŁTY

ułatwia obróbkę maszynową

przedłuża świeżość pieczywa

Magimix Żółty – jest szczególnie polecany do pieczywa pszennego oraz pszenno-żytniego, a także do cukierniczego. Zapewnia duży i równomierny rozrost ciasta.

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

0,1-0,2% w stosunku do mąki, czyli 0,1-0,2 kg polepszacza na 100 kg mąki (bepośrednio do mąki przed mieszeniem).

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; 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.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA **LESAFFRE** 

220288-01

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.



Gwarantuje dużą objętość oraz miękisz o równomiernych i delikatnych porach.

✓ **Receptura ułożona przy zastosowaniu składników najwyższej jakości**

Dzięki oryginalnemu doborowi składników **Magimix Żółty** przy ekonomicznym dozowaniu:

- zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta,
- gwarantuje dobrej jakości pieczywo,
- zapewnia optymalne wartości wypiekowe,
- jest polecany do każdego rodzaju pieczywa.

✓ **Utrzymanie stabilności na wszystkich etapach produkcji pieczywa**

Dodatek polepszacza **Magimix Żółty** wpływa na:

- wyraziste nacięcia po fermentacji i wypieku,
- usprawnienie ręcznej i maszynowej obróbki ciasta.

✓ **Produkt finalny najwyższej jakości**

Pozytywne działanie polepszacza **Magimix Żółty** jest szczególnie widoczne w:

- złotej i chrupiącej skórce,
- optymalnej objętości,
- plastycznym i równomiernym miękiszem,
- wyrazistym smaku i zapachu.

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