



**magimix**®

- ✓ **pomaga uzyskać równomierny miększy i dużą objętość**
- ✓ **stabilizuje rozrost ciasta**

POLEPSZACZ

# RÓŻOWY

## POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego oraz  
cukierniczego*

Magimix różowy jest polecany do produkcji pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego oraz półcukierniczego.

### SPOSÓB STOSOWANIA

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

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

### OPAKOWANIE

Karton 17,5 kg.

**UWAGA:** Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.



**magimix**

Zwiększa tolerancję  
ciasta na temperaturę  
i czas rozrostu  
końcowego.



**BAKING  
CENTER**

Nasi technicy z Baking Center™ są do Twojej dyspozycji,  
aby pomóc Ci w pełni korzystać z naszych produktów.  
Nie wahaj się zadzwonić do nich.

# RÓŻOWY

## POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego oraz cukierniczego*



POLEPSZACZ

### ✓ **Unikalne połączenie składników najwyższej jakości**

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

- usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta,
- zwiększa tolerancję na temperaturę mieszenia 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 miękiszu,
- przedłużonym okresie przydatności konsumpcyjnej.