

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zwiększenie objętości

FRESH

pomaga w obróbce maszynowej

gwarantuje dużą objętość i regularną strukturę miękiszu

Magimix Fresh to wysokiej jakości polepszacz piekarski, który znacząco wpływa na wydłużenie miękkości i świeżości pieczywa. Przeznaczony jest do pieczywa pszennego i mieszanego, w tym również do pieczywa paczkowanego. Szczególnie polecany do chleba typu „baltonowskiego”. Zastosowanie polepszacza **Magimix Fresh** wpływa pozytywnie na wodochłonność ciasta oraz na cały proces jego obróbki. Użycie polepszacza Magimix Fresh nie wpływa na smak i zapach wyrobów gotowych.

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

1 % w stosunku do mąki, czyli 1 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

Składniki

Mąka pszena; mąka żytnia; środki do przetwarzania mąki: enzymy* (nośnik: mąka pszena), kwas askorbinowy.

*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

Karton 17,5 kg	
wysoki	niski
X	✓



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA **LESAFFRE**

230474-01

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.



Przedłuża świeżość pieczywa pszenne i mieszane. Szczególnie polecany do chleba pszenno-żytniego typu „baltonowskiego”

- ✓ wydłuża świeżość pieczywa
- ✓ nadaje dużą objętość i delikatny, równomierny miękisz
- ✓ uniwersalny – do pieczywa pszenne i mieszane
- ✓ ekonomiczny w stosowaniu
- ✓ zwiększa wodochłonność ciasta
- ✓ poprawia tolerancję na obróbkę
- ✓ stabilizuje ciasto podczas obróbki

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