

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zapobieganie pleśni



CZARNY

przedłuża świeżość pieczywa

zapewnia przyrost objętości produktu gotowego

Magimix Czarny to polepszacz, który zapobiega rozwojowi pleśni, zapewnia dużą objętość pieczywa i świetnie się sprawdzi przy obróbce maszynowej. Produkt jest wydajny w dozowaniu oraz zapewnia doskonale efekty dla wszystkich rodzajów pieczywa pakowanego. Jego zastosowanie gwarantuje elastyczny miękisz o równomiernej porowatości, cieką i chrupiącą skórkę, a także przedłuża świeżość wypiekom. Dodatek prefermentowanej mąki pszennej, który występuje w składzie polepszacza, zastępuje konieczność dodawania konserwantu do ciasta podczas produkcji. Produkt opatrzony jest znakiem „Clean Label”.



Informacje praktyczne

Sposób stosowania

2% w stosunku do mąki, czyli 2 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

Składniki

Prefermentowana mąka pszenna; mąka pszenna; mąka sojowa; środki do przetwarzania mąki: enzymy*, 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	✓

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 

F 3 03184/03

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.



Magimix Czarny przedłuża świeżość wyrobów i zapobiega powstawaniu pleśni

- ✓ zwiększa objętość produktu końcowego
- ✓ polepsza obróbkę maszynową ciast
- ✓ jest wydajny w dozowaniu oraz zapewnia doskonałe efekty dla wszystkich rodzajów pieczywa pakowanego
- ✓ zapewnia elastyczny i równomierny mięksiz

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