

# 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 (bezpśrednio do mąki przed miesieniem).

#### 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

Karton 17,5 kg	
wysoki	niski
<b>X</b>	<b>✓</b>



**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 mięksiz 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 mięksizu,
  - 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](http://www.lesaffre.pl)