

# POLEPSZACZ

Funkcjonalność

**Równomierna porowatość**

## BRĄZOWY

**przedłuża świeżość pieczywa**

**zapewnia przyrost objętości produktu gotowego**

Magimix Brązowy to polepszacz do pieczywa mieszanego z przewagą mąk pszennych.

### 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

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

#### Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; mąka pszena; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy\* (nośnik: mąka pszena).

\*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 

220378-01

## 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 rozwojom procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczone fermentacja, techniki mrożenia, itp.



### Zapewnia równomierne pory i elastyczny miękisz

#### ✓ Oryginalna receptura zawierająca składniki o najwyższej jakości

Dzięki kompozycji odpowiednio dobranych składników **magimix brązowy**:

- usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta (dzielenie, formowanie, nacinanie),
- zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta,
- ułatwia krajalność gotowych bochenków,
- przedłuża świeżość konsumpcyjną chleba.

#### ✓ Stabilność pracy na wszystkich etapach produkcji pieczywa

Stosując **magimix brązowy** uzyskujemy:

- jednaki i wysoki poziom jakości wyrobów końcowych niezależnie od zmiennej jakości surowców,
- zdolność kęsów do zachowania nadanego kształtu podczas formowania,
- niską kleistość ciasta.

#### ✓ Najwyższa jakość produktu końcowego

Stosując **magimix brązowy** uzyskujemy:

- bochenki chleba o optymalnej objętości i kształcie,
- naturalny aromat i smak wyrobów,
- elastyczny miękisz o równomiernej porowatości,
- smaczną, delikatną i chrupiącą skórkę.

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)