



magimix



**универсальное и экономичное
применение**

**повышает устойчивость
теста во время обработки**

УЛУЧШИТЕЛЬ

ЭКРУ

УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

любого типа

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукт может содержать: молоко и производные от него продукты, яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.

«Magimix ЭКРУ» – это улучшитель, предназначенный для пшеничной и смешанной выпечки. Он рекомендуется как для промышленных линий любого размера. Он значительно улучшает устойчивость теста во время механической или ручной обработки, гарантирует равномерный рост заготовок теста и повышает объемность конечного продукта. Улучшитель «Экру» позволяет получать светлый мякиш с равномерной пористостью и улучшает внешний вид выпечки. Он отличается экономичностью дозировки – идеальное сочетание качества выпечки с экономичностью и универсальностью применения.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

0,3% к муке, т. е. 1 кг улучшителя на 100 кг муки (непосредственно в муку перед замешиванием).

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

УПАКОВКА

Коробка 17,5 кг

F 3 02790/01


LESAFFRE



magimix®

ЭКРУ

УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

любого типа

**Идеальное сочетание
качества выпечки
с экономичностью
и универсальностью
применения**



УЛУЧШИТЕЛЬ

- ✓ **улучшает ручную и машинную обработку теста**
- ✓ **обеспечивает высокое качество готовой продукции при применении как традиционных, так и современных методов**
- ✓ **экономичен в использовании**
- ✓ **гарантирует равномерный рост теста**

**BAKING
CENTER™**

Наши технологи из Baking Center™ готовы помочь вам в максимально эффективном использовании нашей продукции. Обращайтесь к ним без колебаний!

