POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Wydłużenie świeżości

FIOLETOWY

gwarantuje dużą objętość i regularną strukturę miękiszu

pomaga w obróbce maszynowej

Magimix Fioletowy to innowacyjny polepszacz z czystą etykietą. Magimix Fioletowy powstał na bazie wieloletniego doświadczenia i know-how Lesaffre. Użycie polepszacza **Magimix Fioletowy** gwarantuje świeżość i optymalną objętość wyrobów z ciasta pszennego, pszenno-żytniego, żytnio-pszennego, jak i drożdżowego. Idealny do zastosowania w produkcji zarówno bułek, jak i chleba. Znacząco poprawia strukturę ciasta oraz jego tolerancję podczas obróbki oraz fermentacji. **Magimix Fioletowy** to nowoczesne rozwiązanie, rekomendowane dla piekarni, które chcą zaoferować swoim Klientom świeże pieczywo przez cały dzień.

rozwiązania magimix

W celu ograniczenia czerstwienia pieczywa i związanej z nim retrogradacji skrobi, można użyć kilku aktywnych składników, do których należą m. in. odpowiednio dobrane enzymy. Zastosowanie ich w przypadku polepszacza Magimix Fioletowy gwarantuje efekt w postaci przedłużonej świeżości pieczywa, a jednocześnie zapewnia utrzymanie składu produktu w zgodzie z zasadami 'czystej etykiety'.

Informacje praktyczne

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

Składniki
Mąka **pszenna**; **gluten pszenny**; mąka **sojowa**; 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
Worek 20 kg.

magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA LESAFFRE

220567-01

Magimix zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

Magimix to niezwykle szeroka oraz innowacyjna oferta produktowa, będąca wynikiem fachowej wiedzy formulatorów i technologów, oraz ich wspólnej pracy w oddziałach R&D Lesaffre, w celu ciągłego doskonalenia poziomu naszych usług. Nasz produkt nieustannie ewoluuje aby dotrzymywać kroku wszelkim zmianom oraz rozwojom procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczona fermentacja, techniki mrożenia, itp.

Gwarantuje dużą objętość oraz miękisz o równomiernej strukturze.

Oryginalna receptura zawierająca składniki o najwyższej jakości

✔ Dzięki nowoczesnej kompozycji składników **Magimix Fioletowy**:
- przedłuża świeżość konsumpcyjną pieczywa,
- zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta w procesie fermentacji i wypieku,
- usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta,
- zwiększa tolerancję ciasta na wszystkie parametry procesu technologicznego.

Zapewnienie stabilności w trakcie całego procesu produkcji pieczywa

✔ Zastosowanie polepszacza **Magimix Fioletowy** pozwala na:
- wyprodukowanie pieczywa z czystą etykietą,
- otrzymywanie wyrobów o jednakowej jakości z mąk o różnej wartości wypiekowej,
- uzyskanie wyrazistych nacięć na powierzchni rozrośniętych kęsów ciasta i po ich wypieku,
- uzyskanie najwyższej jakości produktów końcowych produkowanych metodami tradycyjnymi lub nowoczesnymi.

Najwyższa jakość produktu końcowego

✔ Stosując polepszacz **Magimix Fioletowy** uzyskuje się:
- optymalną objętość produktów końcowych,
- wydłużoną świeżość wyrobów gotowych
- naturalny smak i aromat.

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.

2024.07

MARKA LESAFFRE

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) **418 82 80**, **www.lesaffre.pl**