

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zwiększenie objętości

GRANATOWY

pomaga w obróbce maszynowej

przedłuża świeżość pieczywa

Magimix Granatowy jest polecany do pieczywa pszennego, mieszanego oraz cukierniczego.

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

0,3-0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,3-0,5 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

Worek 20 kg.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA **LESAFFRE** 

220290-01

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.



Zapewnia równomierne pory i elastyczny mięksiz

✓ Receptura wzbogacona o składniki najwyższej skuteczności w poprawianiu właściwości wypiekowych ciasta

Składniki, które zawiera **Magimix Granatowy** wpływają wyjątkowo korzystnie na:

- usprawnienie ręcznej i maszynowej obróbki ciasta,
- zwiększenie tolerancji ciasta na wszystkie parametry techniczno-produkcyjne,
- zapewnienie maksymalnego rozrostu kęsów ciasta,
- zwiększenie wodochłonności ciasta.

✓ Wysoka skuteczność na wszystkich etapach produkcji pieczywa

Stosując **Magimix Granatowy** uzyskujemy:

- wyroby o jednakowej jakości z mąką o różnej wartości wypiekowej,
- wyraziste nacięcia po fermentacji i po wypieku,
- ciasto nieklejące się do rąk i do roboczych powierzchni maszyn.

✓ Najwyższa jakość produktu końcowego

pozytywne działanie polepszacza **Magimix Granatowy** jest szczególnie widoczne w:

- znacznie zwiększonej objętości wypieków,
- gładkiej oraz chrupiącej skórce,
- miększu o równomiernych porach,
- doskonałym aromacie i smaku wyrobów.

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