

# POLEPSZACZ

Funkcjonalność

## Zwiększenie objętości

## ZŁOTY

ułatwia obróbkę maszynową

zapewnia złocistą i chrupiącą skórę

Magimix Złoty to znakomity polepszacz do pieczywa mieszanego, pszennego i żytniego. Sprawdza się zarówno na liniach technologicznych, jak i w aplikacjach rzemieślniczych. Szczególnie polecany do produkcji pieczywa mieszanego.

### 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 pszena), L-cysteina.

\*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 

220291-01

## Magimix zapewnia szeroką gamę polepszczy 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.



## Wypieki odznaczają się naturalnym smakiem i zapachem.

- ✓ **Oryginalna receptura zawierająca składniki o najwyższej jakości**  
Dzięki nowoczesnej kompozycji składników **Magimix Złoty**:
  - zwiększa objętość produktu końcowego,
  - polepsza obróbkę ręczną i maszynową ciasta,
  - jest wydajny w dozowaniu oraz zapewnia doskonałe efekty nie tylko w przypadku pieczywa mieszanego, pszenno-żytniego, ale również pszennego.
- ✓ **Zapewnienie stabilności w trakcie całego procesu produkcji pieczywa**  
Zastosowanie polepszcza **Magimix Złoty** pozwala na:
  - zapewnienie elastycznego i równomiernego mięksiszu
- ✓ **Najwyższa jakość produktu końcowego**  
Stosując polepszcza **Magimix Złoty** uzyskuje się:
  - gwarancję stabilnego wypieku

Wszystkie nasze produkty  
można znaleźć na stronie:  
**lesaffre.pl**



**magimix®**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

## 30 lat doświadczenia w rozwijaniu polepszczy 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)