



magimix



- ✓ **eliminuje proces starzenia się ciasta przed obróbką mechaniczną**
- ✓ **zapewnia dużą objętość i złocistą, chrupiącą skórę**

POLEPSZACZ

ZŁOTY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

pszenno-żytniego

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.

SPOSÓB STOSOWANIA

0,3-0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,3-0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed mieszeniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

Karton 17,5 kg.

15/AM/301704

UWAGA: Produkt może zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE



magimix

Wypieki odznaczają się naturalnym smakiem i zapachem.



**BAKING
CENTER™**

Nasi technicy z Baking Center™ są do Twojej dyspozycji, aby pomóc Ci w pełni korzystać z naszych produktów. Nie wahaj się zadzwonić do nich.

ZŁOTY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

pszenno-żytniego



POLEPSZACZ

✓ **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 polepszacza Magimix złoty pozwala na:

- zapewnienie elastycznego i równomiernego mięksizu

✓ **Najwyższa jakość produktu końcowego**

Stosując polepszacz Magimix złoty uzyskuje się:

- gwarancję stabilnego wypieku