

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zwiększenie objętości

ZIEŁONY

stabilizuje ciasto podczas obróbki

przedłuża świeżość pieczywa

Magimix Zielony to polepszacz do produkcji bułek oraz drobnego pieczywa wyrabianego z mąk pszennych. Znacząco poprawia jakość ciasta, jego tolerancję podczas obróbki oraz fermentacji, a także zapewnia bardzo dobry rozrost pieczywa podczas wypieku.

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 

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.



Gwarantuje dużą objętość oraz miękisz o równomiernych i delikatnych porach.

✓ Oryginalna receptura zawierająca składniki o najwyższej jakości

Dzięki nowoczesnej kompozycji składników **Magimix Zielony**:

- usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta,
- zwiększa tolerancję ciasta na wszystkie parametry procesu technologicznego,
- zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta,
- przedłuża świeżość konsumpcyjną pieczywa.

✓ Zapewnienie stabilności w trakcie całego procesu produkcji pieczywa

Zastosowanie polepszcza **Magimix Zielony** pozwala na:

- otrzymywanie wyrobów o jednakowej jakości z mąką o różnej wartości wypiekowej,
- uzyskanie wyraźnych 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 polepszac **Magimix Zielony** uzyskuje się:

- optymalną objętość produktów końcowych,
- gładką, chrupiącą oraz dobrze skoloryzowaną skórkę,
- miękisz o równomiernych i delikatnych porach,
- naturalny smak i aromat wyrobów.

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