

PROMOCJA  
4.05. - 2.07.2021



**magimix**<sup>®</sup>



## ★ RANKING TOP 10 ★

Akcja skierowana jest do Piekarzy i Cukierników, którzy w terminie od 4.05. - 2.07. br. dokonają zakupu produktów objętych akcją bezpośrednio od producenta - firmy Lesaffre - lub za pośrednictwem dystrybutora.

Każdy zakup produktów jest sumowany volumenowo. W podsumowaniu akcji nagrodami rzeczowymi - do wyboru - premiowane będą największe zakupy volumenowo według Rankingu TOP 10.



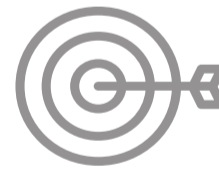
PRZYSTĄP  
DO AKCJI



KUPUJ  
PRODUKTY



ZOSTAŃ  
MISTRZEM



ODBIERZ  
NAGRODĘ

**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.





30 lat doświadczenia  
w rozwijaniu polepszaczy  
do pieczywa firmy Lesaffre.



## PRODUKTY OBJĘTE AKCJĄ



PRODUKT	KOD	ZASTOSOWANIE	DOZOWANIE	OPAKOWANIE
<b>Magimix zielony</b>	100005367	Bułki oraz drobne pieczywo wyrabiane z jasnych mąk pszennych. Gwarantuje dużą objętość oraz miękisz o równomiernych i delikatnych porach.	0,3% - 0,5%	25 kg
	100005368			10 kg
	100005388			17,5 kg
<b>Magimix granatowy</b>	100005372	Pieczywo pszenne oraz pszenno-żytnie. Zapewnia regularne wyroby pod względem formy i objętości.	0,3% - 0,5%	25 kg
	100005398			17,5 kg
<b>Magimix brązowy</b>	100005369	Polskie pieczywo produkowane przy udziale mąki pszennej i żytniej. Zapewnia regularne pory i elastyczny miękisz. Polepsza kralalność gotowych bochenków.	0,5%	25 kg
	100005370			10 kg
	100005392			17,5 kg
<b>Magimix różowy</b>	100005376	Pieczywo pszenne zwykłe, wyborowe oraz półcukiernicze. Zwiększa tolerancję ciasta na temperaturę i czas rozrostu końcowego.	0,3% - 0,5%	25 kg
	100005377			10 kg
	100005400			17,5 kg
<b>Magimix biały</b>	100005380	Pieczywo pszenne i pszenno-żytnie, zarówno w produkcji rzemieślniczej, jak i na liniach technologicznych. Gwarancja wysokiej jakości przy ekonomicznym dozowaniu.	0,2% - 0,3%	25 kg
	100005381			10 kg
	100005402			17,5 kg
<b>Magimix złoty</b>	100005382	Polecany szczególnie do pieczywa mieszanego, na linie przemysłowe i do aplikacji rzemieślniczych. Wydajny w stosowaniu, zapewnia stabilną jakość pieczywa o naturalnym smaku i zapachu.	0,3%-0,5%	25 kg
	100005383			10 kg
	10005403			17,5 kg
<b>Magimix żółty</b>	100005379	Pieczywo każdego rodzaju, szczególnie pszenne i mieszane. Doskonałe połączenie jakości wypieku, ekonomiczności i uniwersalności stosowania.	0,1% - 0,2%	10 kg
	100005401		0,1% - 0,2%	17,5 kg
<b>Magimix grafitowy</b>	100005386	Polepszacz o naturalnym składzie (bez emulgatorów), polecany do produkcji pieczywa pszennego i mieszanego z przewagą mąki pszennej. Szczególnie rekomendowany do bułek oraz kajzerek.	0,5%	25 kg
	100005406			17,5 kg
<b>Magimix srebrny</b>	100005384	Uniwersalny i ekonomiczny polepszacz do pieczywa pszennego oraz mieszanego z przewagą mąk pszennych. Świetnie sprawdza się przy produkcji różnego typu bułek.	0,3%-0,5%	25 kg
	100005404			17,5 kg
<b>Magimix control</b>	100005387	Polepszacz do produkcji pieczywa metodą fermentacji odroczonej (kontrolowanej lub zablokowanej). Rekomendowany do wyrobu drobnego pieczywa pszennego oraz do produkcji pieczywa metodą klasyczną, bezpośrednią.	2%-3%	25 kg
<b>Magimix control clean</b>	100009340	Polepszacz do produkcji pieczywa drobnego metodą fermentacji kontrolowanej oraz odroczonej. Dobrze się sprawdzi do wyrobów pszennych i pszenno-żytnich metodą bezpośrednią, klasyczną. Gwarantuje tolerancję na fermentację i zapewnia dużą objętość finalnego wypieku oraz chrupiącą skórkę.	2%-3%	25 kg
<b>Magimix pomarańczowy CL</b>	100005860	Pieczywo pszenne i mieszane w systemie fermentacji kontrolowanej. Gwarantuje gładką skórkę bez pęcherzyków.	1,0%	17,5 kg
<b>Magimix czarny</b>	100010075	Zapobiega rozwojowi pleśni, zapewnia dużą objętość pieczywa i świetnie się sprawdzi przy obróbce maszynowej. Dodatek przefermentowanej mąki pszennej zastępuje konieczność dodawania konserwantu do ciasta podczas produkcji.	2%	25 kg
<b>Fresh Care +</b>	100005431	Polepszacz do przedłużania świeżości. Ułatwia i stabilizuje proces produkcji, zwiększa wodochłonność ciasta, zapewnia duży przyrost objętości. Nie jest wyczuwalny w smaku i zapachu gotowych wyrobów.	2%	25 kg
<b>Top Fresh</b>	100005429	Polepszacz znacząco wydłużający świeżość pieczywa pszennego i mieszanego. Gwarantuje duży przyrost objętości bochenków. Jest ekonomiczny w stosowaniu.	0,5%-1%	25 kg
<b>Soft'N fresh</b>	100005432	Polepszacz o naturalnym składzie polecany do wyrobu pieczywa pszennego, pszenno-żytniego i ciast drożdżowych. Znacznie wydłuża okres świeżości pieczywa, wpływa korzystnie na miękisz oraz objętość bochenków. Unikatowa formuła Lesaffre.	1%	25 kg
<b>PAIN MINUTE</b>	100005358	Pieczywo pszenne zwykłe i wyborowe z ciast podpieczonych a następnie zamrożonych. Przeciwdziała kurczeniu się kęsów po każdym wypieku, nie dopuszcza do łuszczenia się skórki i oddzielania jej od miększu. Po odmrożeniu dopiekać przez ok. 2 min.	2,5%	25 kg
<b>POL 104</b>	100005417	Polepszacz do pieczywa pszennego oraz mieszanego produkowanego w warunkach przemysłowych, m.in.: kajzerek, bułek poznańskich. Zapewnia wyraźne nacięcia, maksymalną objętość i chrupiącą skórkę.	0,3- 0,5%	25 kg
<b>POL 117</b>	100005426	Polepszacz ten pozwala na krótki czas finalnego odpieku. Zapewnia cieką i chrupiącą skórkę. Zwiększa tolerancję ciasta podczas jego obróbki, jak i fermentacji. Poprawia objętość pieczywa.	0,3%	25 kg

# NAGRODY RZECZOWE RANKINGU TOP 10

Magimix  
to najlepszy partner  
w codziennej pracy.



★ 1 nagroda do wyboru w każdym progu ★

I MIEJSCE



Słuchawki bezprzewodowe AirPods Max Apple



iPhone'a XR Apple



Playstation 5 Digital Edition + PAD

II MIEJSCE



Konsola NINTENDO Switch



Konsola Xbox S 500GB + słuchawki



Apple Watch Nike

III MIEJSCE



Elektryczna deskorolka Kawasaki



Okulary przeciwsłoneczne Ray Ban



Zegarek męski Hugo Boss

IV-V MIEJSCE



Lenovo Tablet 10"



Watch Samsung Galaxy R800



Samsung Portable SSD T7 Touch 1TB

VI-X MIEJSCE



Smartwatch HUAWEI Sport



Samsung Portable SSD T5 1TB



Zestaw słuchawkowy - Sony PlayStation 4

Regulamin akcji dostępny w siedzibie Organizatora. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany nagrody, na nagrodę tej samej wartości, w przypadku braku dostępności.