

поліпшувач хлібопекарський

«Мажимікс зі смарагдовою етикеткою»

MAGIMIX™

для виготовлення листкових дріжджових виробів за технологією «частково вистояних заморожених напівфабрикатів»

- оптимальні структурно-механічні властивості тіста для проведення процесів ламінування та вистоювання
- забезпечення стабільності під час зберігання у замороженому стані

ДЛЯ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК



«Мажимікс із смарагдовою етикеткою» Magimix™

Комплексний склад гарантує збереження властивостей клейковинного каркасу впродовж всього періоду зберігання тістових заготовок у замороженому стані (3...6 місяців), що дозволяє отримати стабільний об'єм готових виробів.

Досягається необхідна стабільність структури листових дріжджових виробів при тривалому зберіганні в замороженому стані.



ДОЗУВАННЯ

1,5% до маси борошна.



УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

за температури не вище 25°C.



ФАСУВАННЯ

Паперовий мішок
з поліетиленовою
вкладкою.

1 упаковка – 10 кг.



РІШЕННЯ ВІД

LESAFFRE 

Особливо доцільно застосовувати у разі перероблення борошна з низьким вмістом міцної клейковини для різноманітних хлібобулочних виробів, коли є необхідність збільшити об'єм готових виробів та покращити структуру їх пористості.

Можна використовувати для покращення хлібопекарських властивостей борошна з низьким ІДК (міцне борошно), яке використовується для булочних та здобних виробів з метою отримання кращого об'єму готових виробів.

ВИРОБНИК Lesaffre Polska SA



A LESAFFRE  **BRAND**

lesaffre.ua