

поліпшувач хлібопекарський

«Мажимікс із теракотовою етикеткою»

MAGIMIX™

призначений для виготовлення круасанів
тривалого зберігання з терміном
реалізації 3 – 6 місяців

- Оптимальні
реологічні
властивості тіста

- Підвищення
м'якості

- Збереження
свіжості впродовж
тривалого терміну

ДЛЯ ЛИСТКОВИХ ДРІЖДЖОВИХ ВИРОБІВ



**«Мажимікс із
теракотовою
етикеткою» Magimix™ -**

це продукт, з яким
зберігати свіжість
круасанів легко



ДОЗУВАННЯ

3% до маси борошна



УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

за температури не вище
25°C.



ФАСУВАННЯ

Паперовий мішок
з поліетиленовою
вкладкою.

1 упаковка – 10 кг.

ВИРОБНИК

Lesaffre Polska SA



РІШЕННЯ ВІД

LESAFFRE 

**Поліпшувач «Мажимікс із
теракотовою етикеткою»**

Використання сприятиме:

- хорошому розвитку клейковинного каркасу, з оптимальним реологічними властивостям тіста, що дозволяють уникати розривів тістового пласта під час ламінування.
- збільшенню об'єму круасанів, з рівними видимими шарами і рівномірно забарвленою скоринкою
- ніжна структура м'якушки та збереження початкової м'якості круасанів впродовж всього терміну зберігання



A LESAFFRE  **BRAND**

lesaffre.ua