

поліпшувач хлібопекарський

«ПОЛ 104»

MAGIMIX™

подовження свіжості житньо-пшеничних сортів хліба

шовковиста, волога на дотик м'якушка
впродовж всього терміну придатності

збільшення об'єму
готових виробів

ЧИСТА
ЕТИКЕТКА

не містить
інгредієнтів з Е-індексом



«ПОЛ 104»

Magimix™

для подових і
формових виробів

ДОЗУВАННЯ

0,5 %

для виробництва житньо-пшеничних і пшенично-житніх хлібобулочних виробів з вмістом цукристих компонентів (патоки, цукру, сиропу) у рецептурі не більше 4,0%;

1 - 2%

для заварних сортів житньо-пшеничних хлібобулочних виробів

2- 3%

для житньо-пшеничних хлібобулочних виробів, що виготовляються із застосуванням процесу пастеризації



УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

за температури не вище 25°C.



ФАСУВАННЯ

Паперовий мішок з поліетиленовою вкладкою.

1 упаковка - 10 кг.



РІШЕННЯ ВІД

LESAFFRE 

Комплексна дія поліпшувача дозволяє досягти тривалого ефекту збереження свіжості хлібобулочних виробів, що особливо важливо у разі застосування технології випечених заморожених напівфабрикатів, пастеризації виробів, а також пакування виробів у модифікованому газовому середовищі



ВИРОБНИК Lesaffre Austria AG



FSSC 22000

A **LESAFFRE**  BRAND

lesaffre.ua