

Magimix®

De la Línea Magimix

Mejorante de Panificación

Para pan blanco, para procesos con reposo.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, levadura, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, lipasa y xilanasa bacterianas y alfa amilasa fúngica. Puede contener trazas de gluten y/o soya.

CONSERVACION

Almacene el producto en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

BENEFICIOS

• En su Pan

- Mayor volumen,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y olor,
- Mejor textura y color de la corteza,
- Miga más blanca y uniforme,
- Mejor greñado

• En su Proceso

- Mayor fuerza de la harina,
- Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Mayor rendimiento.
- Mayor fuerza fermentativa

PRESENTACION

- Caja kraft de 8.8kg con 20 paquetes de 440g.
- Saco de papel Kraft de 5kg.

MODO DE EMPLEO

Agregue Magimix® a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Magimix® en relación al peso total de la harina.

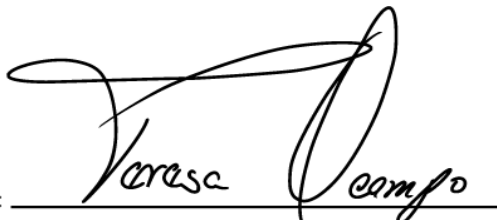
CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los paquetes, en la caja o en el saco.

ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de técnicos se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

ELABORO: _____



Verónica Campo

GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: _____

Septiembre 21, 2018