

# Magnopro<sup>®</sup>

De la Línea Magimix

## Mejorante de Panificación

Para pan blanco para todo tipo de proceso

### INGREDIENTES

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, lipasa y xilanasas 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:*

- Máximo volumen,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y olor,
- Mejor greñado,
- Mejor textura y color de la corteza.

• *En su Proceso:*

- Para todo tipo de pan francés,
- Mayor fuerza de la harina,
- Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Mayor productividad y rendimiento.

### PRESENTACION

Caja kraft 10 kg y caja kraft de 8.8 kg con 20 paquetes de 440g.

### MODO DE EMPLEO

Agregue MAGNOPRO<sup>®</sup> a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

### DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Magnopro<sup>®</sup> 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 y en la caja.

### ASISTENCIA TECNICA

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

ELABORO:   
GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: Septiembre 21, 2018