

Magimix[®] DIRECTO

DE LA LINEA MAGIMIX

Mejorante de Panificación

Para pan blanco para procesos directos

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, esteres de mono y diglicéridos del ácido diacetil tartárico, ácido ascórbico, azodicarbonamida, lipasa- xilanas bacteriana, glucosa oxidasa, hemicelulasas y alfa amilasa fúngicas. 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,
 - Mejor greñado,
 - Mejor textura
- *En su Proceso:*
 - Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
 - Mayor absorción de agua,
 - Máximo rendimiento.

PRESENTACION

- . Caja Kraft de 10 kg.

MODO DE EMPLEO

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

DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Magimix[®] Directo contra el peso de la harina.

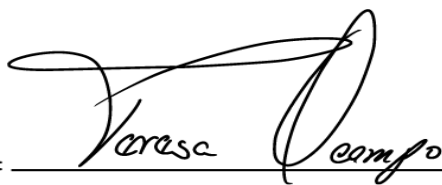
CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos 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