

Mejorador de panificación para masas laminadas crudas congeladas

MAGIMIX FTO. MEJORADOR DE PANIFICACIÓN PARA MASAS LAMINADAS CRUDAS CONGELADAS.



La característica principal de Magimix® FTO (Freezer to Oven) consiste en permitir la elaboración de panificados laminados que pasen directamente del freezer al horno, sin fermentación previa, o después de un corto período de descongelado. Este producto es altamente competitivo y rentable, gracias a que permite tener una disponibilidad permanente de productos, además de un aumento de los márgenes debido a la reducción en el almacenamiento y los costos laborales.



Más rendimiento

- Permite la hidratación de la masa de un 6 a un 8% más en comparación con un mejorador clásico.
- Alcanza un mejor desarrollo de la masa y le da excelente capacidad de laminado.
- Permite un ahorro de espacio en el congelador ya que los productos no están fermentados.
- Se pueden obtener productos de bollería terminados en sólo 30 minutos.

Información práctica

Dosis

2% del peso de la harina.

Procedimiento

Incorporar directamente sobre la harina al comienzo del amasado.

Empaque

Bolsas de papel Kraft de 10 kg, con paquete interior de polietileno.

Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo. Cerrar bien el saco después de la utilización.

Ingredientes

Harina de trigo fortificada, para Argentina, con: Hierro (como sulfato ferroso 30 mg/K); Acido Fólico (2,2 mg/K); Niacina (Nicotinamida 13 mg/K); Vitamina B1 (como Mononitrato de tiamina 6,3 mg/K) y Vitamina B2 (como Riboflavina 1,3 mg/K). Resto de los países solo fortificada con Hierro y Acido Fólico; Espesantes (INS 412); Levadura desactivada; Espesante (INS 415); Emulsificante (INS 472e); Mejoradores de Harina (INS 300, INS 1100).

magimix FTO

Es un mejorador que ofrece un buen volumen de los productos horneados, incluso después de varios meses de almacenamiento congelado. Además permite un desarrollo suave y uniforme durante la cocción.



magimix®

❄️ **FTO** ❄️

Magimix ofrece una amplia gama de mejoradores de panificación

Magimix tiene una oferta de productos amplia e innovadora, que es el resultado del trabajo de los equipos de formulación y técnicos de panificación en los 5 continentes. Además está en constante evolución, en línea con los desarrollos y cambios en los procesos de la industria: proceso directo, pruebas lentas o controladas, técnicas de congelación, etc.

Magimix Rojo / Procesos directos o esponja - masa

Para la elaboración de panes de miga, bollería, y panes dulces, que se adapta a todo tipo de procesos, ya sean directos o esponja-masa.

Magimix Naranja / Mejorador de panificación para fermentación larga y corta

Desarrollado para la elaboración de panes de corteza en tabla.

Magimix Verde / Complemento de frescura

Para la fabricación de panificados de larga duración (retrasa el envejecimiento y mejora el "softness" (frescura/suavidad) de sus productos).

Magimix Relax / Mejorador de panificación para pan francés, pan de molde, bollería y pizzas. Fermentación corta y larga.

Otorga volumen y tolerancia a sus productos, contiene además un agente reductor natural: la levadura desactivada.

Saf Pro® Relax 100 / Acondicionador de la harina. Levadura seca inactiva.

Acondicionador de harina que potencia el volumen, mejora la extensibilidad y evita desgarros de las masas.

Magimix Croustillis / Mejorador de panificación anti ampollas

Elimina las ampollas y presta volumen excepcional.

Magimix C / Mejorador concentrado para todo tipo de panificación

Mezcla de ingredientes para panificación, especialmente formulado para favorecer las condiciones de las harinas.

Magimix XtendLife / Complemento de panificación anti moho

Para conservación de productos panificados envasados.

Congelix® / Mejorador de panificación para panes y masas dulces precocidas congeladas o crudas congeladas

Refuerza la red de gluten y reduciendo el daño provocado por la congelación.

Magimix Pan Minuto / Mejorador de panificación para pan precocido de finalización rápida

Previene el fenómeno de liofilización en la superficie del pan y una corteza descascarada.



Puede encontrar todos
nuestros productos en
lesaffreargentina.com.ar



**30 años de experiencia en el desarrollo
de mejoradores de panificación de Lesaffre.**

Magimix, su socio confiable, lo acompaña todos los días con productos saludables y seguros, brindándole esa tranquilidad necesaria.

UNA MARCA **LESAFFRE** 

 lesaffreargentina.com.ar  info.ar@lesaffre.com
 [lesaffreargentina](https://www.youtube.com/lesaffreargentina)  [lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina)  [lesaffrearg](https://www.instagram.com/lesaffrearg)