

Mejorador concentrado para todo tipo de panificación

MAGIMIX C. MEZCLA DE INGREDIENTES PARA PANIFICACIÓN (PAN FRANCÉS, MOLDE Y HAMBURGUESA)

Magimix® C es una mezcla de ingredientes para panificación, especialmente formulado para favorecer las condiciones de las harinas. Puede utilizarse en cualquier tipo de producto y proceso y su elaboración tiene como principal objetivo lograr panificados de un volumen superior.



Gracias a Magimix C, la producción de pan francés, panes de molde y panes de hamburguesa será más uniforme y alcanzará un mejor desarrollo.

Información práctica

Dosis

Del 0.06% al 0.1% del peso de la harina.

Procedimiento

Incorporar directamente sobre la harina al comienzo del amasado.

Empaque

Caja de 1 kg.

Almacenamiento

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

Ingredientes

Harina de Trigo fortificada según Ley 25630, Almidón de Maíz, Antiaglutinante: Calcio-(tri), Fosfato (INS 341iii), Mejoradores de harina: Ácido Ascórbico (INS 300); Azodicarbonamida (INS 927) y Enzimas (INS 1100).

Características

- Contribuye a la obtención de piezas uniformes y de buen volumen.
- Ofrece una mejor tolerancia durante la fermentación.
- Versátil: se puede utilizar en todo tipo de panificados.
- Fácil aplicación.
- Con recipiente dosificador.



magimix®

C

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 Croustilis / Mejorador de panificación anti ampollas
Elimina las ampollas y presta volumen excepcional.

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.

Magimix FTO / Mejorador para masas laminadas crudas congeladas
Para la elaboración de panificados que pasen directamente del freezer al horno sin fermentación previa o después de un corto período de descongelado.



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](#) [lesaffreargentina](#) [lesaffrearg](#)