

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

MAGIMIX RELAX. IDEAL PARA PAN FRANCÉS, PAN DE MOLDE, BOLLERÍA Y PIZZAS.



Aportar todos los ingredientes necesarios para dar volumen y tolerancia a sus productos, contiene además un agente reductor natural: la levadura desactivada. Esto permite asegurar un alisado y desarrollo más rápido de las masas durante el amasado (menor tiempo de amasado, menor recalentamiento).

También aporta docilidad a la masa, facilitando la extensibilidad en el armado o en el laminado, suprimiendo los fenómenos de retracción y desgarramiento.



Más beneficios

- Al acelerar el desarrollo de la masa en el amasado, permite obtener productos terminados con una miga más homogénea, regular y blanca.
- Mejora el sabor del pan: la reducción del tiempo de amasado, limita la oxidación preservando el potencial aromático natural del trigo.

magimix RELAX®

Mejora el aspecto final de los panes: el gluten más extensible ofrece menos resistencia a la presión de gas producido por la levadura durante la fermentación. Por lo tanto se asegura un desarrollo mayor de las piezas y un excelente desarrollo en el horno.

Información práctica

Dosis

De 1 % al 1,5 % del peso de harina.

Procedimiento

Se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado. Las masas se desarrollan más rápido, se aconseja reducir sensiblemente el tiempo de 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 (*); Levadura desactivada; Antiaglutinante: INS 341iii; Mejoradores de la harina: INS 300, INS 927, INS 1100.

(*): Fabricado para Argentina con harina fortificada según ley 25630.

Nutrientes (mg/k harina): Hierro (como Sulfato Ferroso) 30 mg; Acido Fólico 2,2 mg; Niacina (Nicotinamida) 13 mg; Vitamina B1 (como Mononitrato de Tiamina) 6,3 mg; Vitamina B2 (como Riboflavina) 1,3 mg.



magimix®

R E L A X

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).

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 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.

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



magimix®

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**

www.lesaffreargentina.com.ar info.ar@lesaffre.com
[lesaffreargentina](#) [lesaffreargentina](#) [lesaffrearg](#)