

Acondicionador de la harina. Levadura seca inactiva.



MAGIMIX SAF PRO® Relax 100. ACONDICIONADOR DE LA HARINA // Antes - Baker Bonus - RS 190

SAF PRO® Relax 100 es un acondicionador de harina que potencia el volumen, mejora la extensibilidad y evita desgarros de las masas. Además mejora notablemente la retención del gas producido por la levadura, aportando mayor volumen a los productos.

En las elaboraciones directas, SAF PRO® Relax 100 ayuda a soportar las tensiones que producen las máquinas armadoras. En los productos precocidos y congelados da una extensibilidad extra, evitando posibles desgarros en las piezas.



Muchas ventajas

- Aporta extensibilidad a las masas y evita desgarros en los productos terminados.
- Logra mayor volumen.
- Mejora el desarrollo del amasado reduciendo el tiempo del mismo.
- En aquellos procesos que requieren tiempos de reposo, colabora en la reducción de los mismos.

magimix SAF PRO® Relax 100

No aporta a los productos ningún color ni sabor indeseable para el usuario/consumidor. Además disminuye los tiempos de amasado y, de esta forma, limita la oxidación logrando preservar el potencial aromático natural de la fermentación.

Información práctica

Dosis

0,1% a 0,3% con respecto al peso de la harina (50 g. a 150 g. por bolsa de harina).

Procedimiento

Incorporar directamente sobre la harina al comienzo del amasado.

Empaque

Bolsas de papel Kraft de 5 y 25 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

Levadura seca inactiva (Saccharomyces cerevisiae).



magimix®



SAF PRO® Relax 100

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.

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



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](#)