

Mejorador de panificación para pan precocido de finalización rápida



PAN MINUTO. MEJORADOR DE PANIFICACIÓN PARA PAN PRECOCIDO DE FINALIZACIÓN RÁPIDA.

Cuando el pan se hornea, se seca y la corteza se desprende por la presión del vapor. El fenómeno de la corteza descascarada es típico de los panes ultra congelados. Esto sucede cuando el agua se cristaliza en la superficie del pan, haciéndolo sensible a los golpes y la manipulación frecuente. PAN MINUTO evita que esto suceda, garantizando un pan fresco, crocante y con buen color, listo en tres minutos (está adaptado puntualmente al pan francés, baguette, mignon, felipe, a los panes especiales, al pan de viena y a los bollos; el peso de las piezas puede variar de 30 a 400 gramos).



La sencillez

Directo del congelador al horno, sin ninguna etapa de descongelamiento de los productos, y la cocción final sin vapor facilitan la organización y la gestión del punto de venta.

La rapidez

La cocción final, de 2 o 3 minutos para una pieza de tipo "baguette" de 350 gramos, representa una ganancia de tiempo del 80%, a nivel del punto de venta. La espera de cliente, en caso de perder continuidad, se reduce al mínimo.

Información práctica

Dosis

750 g por cada bolsa de harina (1,5%). (Dosis y uso según legislación vigente).

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 según Ley 25630 (*), harina de trigo malteada, Mejoradores de la harina: INS 300 e INS 1100.

* Según Ley 25630 Hierro = 30 mg/Kg; Ácido fólico = 2.2 mg/Kg; Tiamina (B1) = 6.3 mg/ Kg; riboflavina (B2) = 1.3 mg/Kg; Niacina = 13 mg/Kg.

magimix Pan Minuto / Es una combinación patentada de un proceso y un mejorador de panificación que permite la finalización en el punto de venta, en menos de 4 minutos, de un pan ultra congelado. PAN MINUTO® evita el desprendimiento de la corteza y asegura una presentación del pan idéntica a la obtenida en un esquema clásico.



magimix®



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 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 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](#)