

Mejorador de pan inglés

MAGIMIX PAN INGLÉS. MEZCLA DE ALMIDÓN DE MAÍZ Y ADITIVOS PARA PANIFICACIÓN.

Ideal para pan de miga tipo inglés y apto para todo tipo de panes blandos o bollería; como panes de hamburguesas, panchos, pebetes y panes de moldes, entre otros.

Actúa sobre las distintas harinas manteniendo una excelente tolerancia durante la fermentación.



Ventajas

- Cubicaje perfecto.
- Miga más blanca y fina.
- Miga con alveolado cerrado y parejo.
- Ayuda a evitar el desgrane de la miga y las roturas, ideal para la elaboración de sándwiches.
- Gran flexibilidad de las rodajas.
- Frescura de miga por tiempo prolongado.
- Apto para formulaciones con cualquier tipo de materia grasa.

Información práctica

Dosis

1% sobre el peso de la harina (250 g en 25 kg de harina).

Procedimiento

Incorporar directamente sobre la harina al comienzo del amasado.

Empaque

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

Vida útil

Un año en lugar fresco y seco (Máx.: 25°C).

Almacenamiento

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

Ingredientes

Almidón de Maíz; Emulsionantes: INS 472e, INS 481i, INS 471; Mejoradores de harina: INS 300 e INS 1100.

PUEDEN CONTENER DERIVADOS DE TRIGO.

magimix Pan Inglés

Miga más suave y blanca, muy buena untabilidad, óptima maniobrabilidad de las rodajas, además de una conservación de la frescura por más tiempo.

Con este nuevo desarrollo podrás obtener muy buenos resultados aún con harinas de poca fuerza.



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 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](https://www.youtube.com/lesaffreargentina)  [lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina)  [lesaffrearg](https://www.instagram.com/lesaffrearg)