

# Mejorador para pan dulce, panes blandos y bollería

**MAGIMIX VIOLETA. MEZCLA DE ALMIDÓN DE MAÍZ Y ADITIVOS PARA PANIFICACIÓN.**

Ideal para pan dulce, bollería y panes especiales: panes blandos, panes de hamburguesas, panchos, pebetes, panes de moldes, panes con semillas, entre otros.

Otorga un mejor desarrollo y un volumen inmejorable, garantizando un excelente humedad de la miga por mucho más tiempo.



## Ventajas

- Óptimo desarrollo y volumen.
- Humedad de miga por tiempo prolongado.
- Menor desgarre y piezas uniformes al tener relajante de masa natural.

## Información práctica

### Dosis

Bollería y moldes: 1% sobre el peso de la harina (500 g en 50 kg de harina).

Pan Dulce: 1,5% sobre el peso de la harina (750 g en 50 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, levadura desactivada, EMU: (INS 471, INS 481i e INS 472e), FLO: (INS 1100 e INS 300). PUEDE CONTENER DERIVADOS DE TRIGO.

## magimix Violeta

Este desarrollo contiene un relajante natural de la masa que ayuda a obtener las mejores piezas de panificación minimizando su el degarro de la masa.



**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 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](http://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](http://lesaffreargentina.com.ar)  [info.ar@lesaffre.com](mailto:info.ar@lesaffre.com)  
 [lesaffreargentina](#) [lesaffreargentina](#) [lesaffrearg](#)