

## MEJORANTE MAGIMIX

# Magimix®

De la Línea Magimix

Mejorante de Panificación

Para pan blanco, para procesos con reposo.

### INGREDIENTES

Carbonato de calcio, levadura, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, lipasa y xilanas bacterianas y alfa amilasa fúngica. Puede contener trazas de gluten y/o soya.

### CONSERVACION

Almacene el producto en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

### BENEFICIOS

• *En su Pan*

- Mayor volumen,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y olor,
- Mejor textura y color de la corteza,
- Miga más blanca y uniforme,
- Mejor greñado

• *En su Proceso*

- Mayor fuerza de la harina,
- Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Mayor rendimiento.
- Mayor fuerza fermentativa

### PRESENTACION

- Caja kraft de 8.8kg con 20 paquetes de 440g.
- Saco de papel Kraft de 5kg.

### MODO DE EMPLEO

Agregue Magimix® a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

### DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Magimix® en relación al peso total de la harina.

### CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los paquetes, en la caja o en el saco.

### ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de técnicos se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada.  
Consulte a su distribuidor más cercano.