



magimix®



Zlepšující
přípravek

Soft

Pekařský zlepšující přípravek ve formě pasty k prodloužení trvanlivosti a zvýšení měkkosti pečiva.

Výhody:

- speciálně vyvinutý k prodloužení trvanlivosti jemného pečiva
- vhodný také k prodloužení trvanlivosti toastových chlebů a vek
- dodává chlebu požadovanou klenbu a strukturu
- dodává pečivu jedinečnou měkkost a vláčnost
- snadné použití – není nutné měnit nebo upravovat výrobní postup

Dávkování:

1-5 % na hmotnost mouky

Složení:

voda; emulgátor: mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471);
kyselina: kyselina octová (E260).

Balení:

kbelík 22,5 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, chraňte před zdrojem tepla

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Lesaffre Česko, a. s.

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika

tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.com

www.lesaffre.cz