



magimix®



Zlepšující
přípravek

Soft'n Fresh

Univerzální pekařský zlepšující přípravek pro dlouhodobou čerstvost a vláčnost, které pro zákazníky představují skutečné ukazatele kvality pečiva.

Výhody:

- prodlužuje vláčnost chleba a pečiva, a to o několik dnů až týdnů
- dodává výrobkům jemnější a pravidelnější strukturu
- je vhodný pro všechny druhy baleného pečiva - jemného, běžného i chleba
- může významně snížit množství neprodaných výrobků
- umožňuje redukovat počet závozu na prodejny
- vyznačuje se nízkým dávkováním
- stačí pouze přidat k vaší stávající receptuře
- obsahuje pouze mouku a enzymy, není proto nutná změna etiket vašich výrobků
- v kombinaci s přípravkem Xtend'Life® dodává pečivu kromě vláčnosti také delší trvanlivost

Dávkování:

0,5 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; enzymy.

Balení:

25 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, chraňte před zdrojem tepla

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Možnosti použití Soft'n Fresh® podle různých potřeb a požadovaných vlastností

Požadované vlastnosti	Řešení Lesaffre	Doporučení
Vláčnost Čerstvost	Soft'n Fresh®	Použijte současně s běžným zlepšujícím přípravkem.
Vláčnost Čerstvost + Objem	Soft'n Fresh® pro větší objem	Použijte v kombinaci se zlepšujícím přípravkem z řady Magimix.
Vláčnost Čerstvost + Objem + Trvanlivost	Soft'n Fresh® pro delší trvanlivost	Použijte v kombinaci s přípravky z řad Magimix a Xtend'Life®.