



**magimix®**

- ✓ **Volume et tolérance optimales**
- ✓ **Meilleure couleur de croûte**
- ✓ **Belle ouverture de grigne**

F 220713 1/5/2023

## MAGIMIX ORANGE

### AMELIORANT DE PANIFICATION

DONNEZ LE MEILLEUR A VOTRE PATE GRACE A  
**MAGIMIX ORANGE**

#### APPLICATION

Magimix orange est un améliorant polyvalent qui convient à toutes les recettes et méthodes de panification en général.

#### DOSE D'UTILISATION

0,5%

#### MODE D'EMPLOI

Incorporer directement MAGIMIX ORANGE avec les autres ingrédients et mélanger.

#### INGREDIENTS

Stabilisant : carbonate de calcium ; Farine de soja ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes (sur support blé).

Contient : Soja, Blé (gluten). Peut contenir :Lait.

#### PACKAGING

20 Sachets de 500g (Carton de 10kg)

#### STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec (25°C max).

#### DUREE DE VIE

24 mois après la date de production

