



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



YEAST & BAKING SOLUTIONS

LESAFFRE

