



magimix®



- ✓ **Meilleurs volume et tolérance**
- ✓ **Facilite l'allongement et l'extensibilité**
- ✓ **Feuilletage optimale**

F230331 19/03/2025

MAGIMIX® VERT CLAIR

AMÉLIORANT DE PANIFICATION



APPLICATION:

Magimix® Vert Clair est un améliorant spécifiquement dédié à la fabrication de viennoiseries.

DOSE D'UTILISATION :

1,5% (1,5kg pour 100kg de farine).

MODE D'EMPLOI :

Ajouter Magimix Vert Clair directement à la farine et mélanger.

INGRÉDIENTS :

Farine de blé ; Épaississant : gomme de guar ; Émulsifiants : esters diacétyl tartrique de mono et diglycérides d'acides gras ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Levure désactivée ; Enzymes (sur support blé).
Contient : blé (gluten) ; Peut contenir : soja et lait.

PACKAGING :

10kg

STOCKAGE :

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

S.I. Lesaffre

137 rue Gabriel Péri
59703 Marcq-en-Baroeul - France
Tel. +33 (0)3 20 81 61 00
www.lesaffre.com



