



**ICEBERG®**

- **Réduction de la glace**
- ✓ **Bon allongement**
- ✓ **Belle grigne & volume idéal**
- ✓ **Pétrissage plus rapide**

F240468-02 01/04/2025

# MAGIMIX® ICEBERG®

AMÉLIORANT DE PANIFICATION



**S.I. Lesaffre**  
137 rue Gabriel Péri  
59703 Marcq-en-Baroeul - France  
Tel. +33 (0)3 20 81 61 00  
[www.lesaffre.com](http://www.lesaffre.com)

## APPLICATION :

**Magimix® Iceberg®** est un améliorant de panification dédié aux pains blancs. Il permet de réduire jusqu'à 100% la quantité de glace ajoutée dans le pétrin selon la recette, les utilisations et les conditions climatiques.

## DOSE D'UTILISATION :

0,5 % (500 g pour 100 kg de farine).

## MODE D'EMPLOI :

Ajouter **Magimix® Iceberg®** avec les autres ingrédients et mélanger.

## INGRÉDIENTS :

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

**Contient : blé (gluten), soja.** Peut contenir : lait.

## PACKAGING :

Sachets de 20 x 500g(10Kg).

## STOCKAGE :

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

## DURÉE DE VIE :

24 mois après la date de production.

