



magimix®

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



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.

