



Plus de moelleux
Fraicheur préservée
Multi-applications

F 3 03203/01 27/09/2022

MAGIMIX JAUNE

AMÉLIORANT DE PANIFICATION

APPLICATION:

Magimix Jaune est un améliorant de panification dédié au moelleux, compatible avec toutes les recettes de panification. Il doit être utilisé en complément d'un améliorant de panification standard.

DOSE D'UTILISATION :

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

MODE D'EMPLOI :

Incorporer directement **Magimix Jaune** avec les autres ingrédients et mélanger.

INGRÉDIENTS :

Farine de blé; Émulsifiant: mono et diglycéride d'acides gras; Agent de traitement de la farine: acide ascorbique; Enzymes (sur support blé).

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

PACKAGING:

20Kg carton.

STOCKAGE:

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

DURÉE DE VIE:

24 mois après la date de production.



YEAST & BAKING SOLUTIONS

LESAFFRE