



**magimix®**

PLATINUM

3 EN 1

- ✓ **Volume & tolérance optimaux**
- ✓ **Texture de mie plus moelleuse**
- ✓ **Réduction du sucre ajouté**

F220712-01 24/03/2023

## MAGIMIX PLATINUM

**3 EN 1**

### AMELIORANT DE PANIFICATION

AMELIORANT / MOELLEUX /  
REDUCTION DU SUCRE AJOUTÉ

DONNEZ LE MEILLEUR A VOTRE PATE  
GRACE A MAGIMIX PLATINUM

#### APPLICATION:

**Magimix Platinum** est un améliorant de panification 3en1 conçu pour la production de pains de mie. Il permet de réduire le dosage de sucre ajouté.

#### DOSAGE:

1,5% (750g pour un sac de 50kg de farine).

#### MODE D'EMPLOI:

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

#### INGREDIENTS:

Farine de blé; Stabilisant: Carbonate de calcium; Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique; Enzymes (sur support blé).

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

#### PACKAGING:

Carton de 10Kg ou sachets (10x500g)

#### 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**

