



magimix®

PLATINIUM

3EN1

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

F220712-01 24/03/2023

MAGIMIX PLATINIUM

3EN1

AMELIORANT DE PANIFICATION

AMELIORANT / MOELLEUX /
REDUCTION DU SUCRE AJOUTE

DONNEZ LE MEILLEUR A VOTRE PATE
GRACE A MAGIMIX PLATINIUM

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



