



- ✓ **Volume et tolérance optimales**
- ✓ **Meilleure couleur de croûte**
- ✓ **Belle ouverture de grigne**

F302117-04 04/03/2025

MAGIMIX®

VERT

AMÉLIORATION DE PANIFICATION



APPLICATION:

Magimix vert® est un améliorant polyvalent qui convient à toutes les recettes de pain local et méthodes de panification en général.

DOSE D'UTILISATION:

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

MODE D'EMPLOI:

Ajouter magimix vert directement à la farine et mélanger.

INGRÉDIENTS:

Support : carbonate de calcium ; Farine de soja ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Auxiliaires technologiques : enzymes.

PACKAGING:

10 Kg (20 x 500g sachets.)

STOCKAGE:

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

DURÉE DE VIE:

24 mois après la date de production.

S.I. Lesaffre

137 rue Gabriel Péri
59703 Marcq-en-Barœul - France
Tel. +33 (0)3 20 81 61 00
www.lesaffre.com



