



magimix®

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

MAGIMIX® VERT

AMÉLIORATION DE PANIFICATION



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

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.

F302117-04 04/03/2025

