



magimix[®]



✓ **Brinda una corteza fina y de un color homogéneo.**

✓ **Contribuye a la obtención de piezas uniformes y de buen volumen.**

✓ **Ofrece una mejor tolerancia durante la fermentación.**

MEJORADOR DE PANIFICACION PARA PAN FRANCES, MIGNON Y FELIPE. FERMENTACION CORTA.

Magimix[®] AZUL es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza en procesos directos (fermentaciones cortas, de menos de 6 horas). **Magimix[®] AZUL** asegura la calidad a sus panes de corteza fabricados en directo, facilitando volumen y greña.

DOSIS DE USO RECOMENDADA

De 1% a 1,5% del peso en harina, es decir 500 g. a 750 g. por cada bolsa de harina.

EMBALAJE

Bolsas Kraft de 10 kg. neto con una bolsa interna de polietileno.

MODO DE EMPLEO

Se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada; Hierro; Acido fólico; Niacina; Vitamina B1; Vitamina B2; Agentes oxidantes y Enzimas.





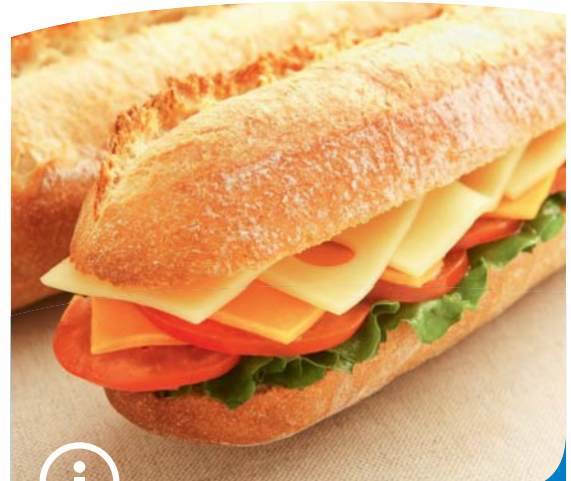
MEJORADOR DE PANIFICACION. *Para pan francés, mignón y felipe. Fermentación corta.*

Magimix® AZUL es un mejorador completo de panificación, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza en procesos directos, lo que en la industria de panificación se denominan "masa directas", con fermentaciones de un máximo de 6 horas: pan francés, baguettes, felipes, mignones, milonguitas, y todos aquellos panes de corteza que en su formulación no contengan grasa, o la contengan en poca cantidad.

Magimix® AZUL le garantiza obtener un pan atractivo: de buen volumen, greña abierta, color dorado y miga blanca.

Magimix® AZUL brinda un buen desarrollo del pan, obteniendo así una greña bien marcada, y una corteza fina, crocante y bien dorada.

Magimix® AZUL refuerza la red de gluten: lo que le garantiza tolerancia a su masa, esencialmente en la delicada etapa de la fermentación. Además, la retención de gas producido por la levadura será mayor, lo que permite conseguir un mejor volumen del producto terminado.



www.domato.com.ar



Si necesita mayor información sobre **Magimix® AZUL**, por favor, contáctese con nuestro equipo comercial o departamento técnico.

BENEFICIOS DE MAGIMIX® AZUL

MAS VENTAJAS

- ***Colabora en el desarrollo de una masa lisa y extensible.***

- ***Ayuda a reforzar la red de gluten ofreciendo una estructura más resistente a la retención de gas producido por la fermentación.***

DATOS EXTRAS

- **ALMACENAMIENTO**
Este producto conserva todas sus propiedades almacenado en un ambiente seco y fresco (temperatura máxima 25 C).
- **VIDA UTIL**
12 meses a partir de su fecha de elaboración.