



## MAGIMIX® VERDE



### COMPLEMENTO DE FRESCURA

*Para pan de molde, bollería, panes especiales y pan dulce.*

**Magimix® VERDE** es un complemento que aporta frescura en la fabricación de productos de panificación de larga duración, retrasando el envejecimiento y mejorando el "softness" (frescura/suavidad) de sus productos.

Los productos de alto contenido de miga (panes de molde, productos abriochados, bollería larga duración) sufren especialmente el fenómeno natural y progresivo del envejecimiento.

**Magimix® VERDE**, gracias a su acertada combinación de enzimas y emulsionantes, permite retrasar el envejecimiento y la miga permanece blanda durante más tiempo. Flexibilidad, elasticidad y sensación en boca, son elementos de apreciación de la frescura que se ven claramente mejorados.

- ✓ **Magimix® VERDE** ralentiza la retrogradación del almidón: que es la causa principal del envejecimiento de los productos.
- ✓ **Magimix® VERDE** mejora el "softness": mejora la ternura del pan de molde y de los productos de panificación fina (brioche), disminuyendo la firmeza al tacto y en boca.
- ✓ **Magimix® VERDE** intensifica la elasticidad de la miga.
- ✓ **Magimix® VERDE** evita tanto el desprendimiento de la corteza como el desmigado de los productos.
- ✓ **Magimix® VERDE** no actúa como conservante, por lo tanto deberá incorporar a sus masas, como lo hace en su producción habitual, agentes conservantes clásicos (por ejemplo: propionato de calcio) con el fin de evitar la aparición de colonias microbianas y conforme a las exigencias de cada producto.



Ideal para la elaboración de:

**PAN DE MOLDE.  
BOLLERIA Y PANES ESPECIALES.  
PAN DULCE.**



Si necesita mayor información sobre **Magimix® VERDE**, por favor, contáctese con nuestro equipo comercial o departamento técnico: [dtecnico@lesaffre.com.ar](mailto:dtecnico@lesaffre.com.ar)

#### MAGIMIX® "FRESCURA" VERDE

##### CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- ✓ **Proporciona mayor suavidad a la miga.**
- ✓ **Retarda el envejecimiento de sus panes.**
- ✓ **Intensifica la elasticidad de la miga.**



#### DOSIS DE USO RECOMENDADA

De 0,3% a 0,6% del peso de la harina, es decir 150 g. a 300 g. por cada bolsa de harina.

#### EMBALAJE

Bolsas Kraft de 5 kg. neto con una bolsa interna de polietileno.

#### MODO DE EMPLEO

Se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado.

#### INGREDIENTES

Almidón de maíz; Emulsionantes y Mejoradores de la harina.

#### 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.