

# MAGIMIX® ROJO



## MEJORADOR DE PANIFICACION

*Para pan de molde y bollería. Proceso directo o Esponja-Masa.*

**Magimix® ROJO** es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de miga, bollería y pan dulce, que se adapta a todo tipo de procesos que sean directos o esponja-masa.

**Magimix® ROJO**, gracias a su acertada combinación de ingredientes, garantiza la obtención de todas las características de un pan de miga y bollería atractivos: buen volumen, miga muy homogénea, regular, blanca y suave.

- ✓ **Magimix® ROJO** favorece en la etapa del amasado una muy buena repartición de los ingredientes, especialmente de la materia grasa.
- ✓ **Magimix® ROJO** refuerza la red de gluten: lo que es esencial en productos ricos en azúcar, grasa, y a veces semillas. La tolerancia de su masa está asegurada y, además, la retención de gas producido por la levadura será mayor; lo que permite conseguir un mejor volumen del producto terminado.
- ✓ **Magimix® ROJO** garantiza un buen desarrollo del pan, su pan de miga ocupará la totalidad del molde, y su hamburguesa / pancho, la bandeja premoldeada: se obtienen productos de muy buen aspecto y regularidad.
- ✓ **Magimix® ROJO** colabora en la vida útil de productos terminados manteniendo la miga suave y esponjosa.



Ideal para la elaboración de:  
**PANES DE MIGA O MOLDE, PAN DULCE,  
PAN DE HAMBURGUESA / PANCHO.**



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

### MAGIMIX® ROJO

#### CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- ✓ **Colabora en el desarrollo de una masa firme y extensible.**
- ✓ **Brinda una corteza fina y un color homogéneo.**
- ✓ **Contribuye a la obtención de piezas uniformes y de buen volumen.**



#### 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; Nutrientes; Hierro; Acido fólico; Niacina; Vitamina B1; Vitamina B2; Emulsificante; Antiaglutinante 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.