



magimix[®]

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

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

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

FER
MEN
TACION
LARGA

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

Magimix[®] NARANJA es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza de fermentaciones largas, de más de 6 horas.

Magimix[®] NARANJA asegura la calidad a sus panes de corteza fermentados en tabla, 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; Aglutinante y Mejoradores de la harina.

VIDA UTIL

12 meses a partir de su fecha de elaboración.





MEJORADOR DE PANIFICACION.

*Para pan francés, mignón y felipe.
Fermentación larga.*

Magimix® NARANJA es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza en tabla (fermentaciones largas, de más de 6 horas). Aplicable a baguettes, felipes, mignones, milonguitas, panes especiales y todos aquellos panes de corteza que en su formulación, no contengan materia grasa o la contengan en poca cantidad.

Magimix® NARANJA le garantiza obtener un pan muy sabroso, típico de la larga fermentación en tabla, que además acumula las siguientes ventajas: buen desarrollo, greña abierta, color dorado y miga blanca.

Magimix® NARANJA favorece un buen desarrollo en el amasado, lo que permite obtener una masa lisa, extensible y muy fácil de trabajar: en consecuencia su producto terminado presentará una miga bien homogénea y blanca.

Magimix® NARANJA refuerza la red de gluten, lo que le garantiza tolerancia a su masa a lo largo de toda la fermentación: además, la retención de gas producido por la levadura será mayor, lo que le asegura una muy buena toma de volumen y una expansión óptima en el horno.

+ Características

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



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

www.domato.com.ar

BENEFICIOS DE MAGIMIX® NARANJA

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).