

magimix[®]

MEJORANTE DE PANIFICACIÓN

Para pan blanco
en proceso tradicional



BENEFICIOS

1. **MAGIMIX** le ofrece excelentes resultados en procesos tradicionales para pan blanco.
2. **MAGIMIX** le brinda a su pan **mayor volumen y mejor greñado.**
3. **MAGIMIX** le da en su proceso **mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,** así como **mayor fuerza fermentativa.**
4. **MAGIMIX** es respaldado por el Grupo Lesaffre, que ofrece una línea líder en levaduras y mejorantes.
5. Nuestros técnicos especializados en panificación, pueden apoyarle para lograr en sus procesos el óptimo aprovechamiento de **MAGIMIX.**
6. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

1. Agregue **MAGIMIX** a la harina en seco y desarrolle la masa del 30% al 40% en la mezcladora.
 2. Deje reposar la masa aproximadamente entre 40 y 60 minutos (esto dependerá de la cantidad de levadura de la masa).
 3. Desarrolle la masa al 100%.
- * Utilice 1% de **MAGIMIX** en relación al peso total de la harina.



PRESENTACIONES

1. Paquete **MAGIMIX** de 440 g. (caja con 20 paquetes).

RECOMENDACIONES

1. Mantenga **MAGIMIX** en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.
2. Conserve el producto máximo un año (a partir de la fecha de producción).

magimix[®]



MAYOR VOLUMEN
FUERZA FERMENTATIVA



Entra a:
www.safmex.com
y conoce toda la línea de mejorantes

fortilix[®] magnopro[®] pluspan[®]
rustilix[®] congelix[®]

 El Rincón Panadero

Consulte a su distribuidor más cercano.

Fabricado por: **SAFMEX** S.A. DE C.V. / **FERMEX** S.A. DE C.V.

km 57,5 Carr. México-Toluca

50200 Toluca, Edo. de México - MÉXICO

Tel. +52 (722) 216 56 00

LESAFFRE 