

# *magnopro*<sup>®</sup>

Fórmula  
mejorada

MEJORANTE DE PANIFICACIÓN

Para pan blanco  
*en todo proceso*



## BENEFICIOS

1. **MAGNOPRO** le ofrece excelentes resultados en todo proceso para pan blanco.
2. **MAGNOPRO** le brinda a su pan **máximo volumen y mejor greñado**.
3. **MAGNOPRO** le da en su proceso **mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación**, así como **mayor absorción de agua y máximo rendimiento**.
4. **MAGNOPRO** 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 **MAGNOPRO**.
6. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

## MODO DE EMPLEO

1. Agregue **MAGNOPRO** a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.
- \* Utilice el 1% de **MAGNOPRO** en relación al peso total de la harina.



## PRESENTACIONES

1. Paquete **MAGNOPRO** de 440 g. (caja con 20 paquetes).
2. Caja **MAGNOPRO** a granel 10 kg.

## RECOMENDACIONES

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

**magnopro**® Fórmula mejorada



**MÁXIMO VOLUMEN**  
MEJOR GRENADO



Entra a:  
**[www.safmex.com](http://www.safmex.com)**  
y conoce toda la línea de mejorantes

**fortilix<sup>®</sup> magimix<sup>®</sup> pluspan<sup>®</sup>**  
**rustilix<sup>®</sup> congelix<sup>®</sup>**

 **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** 