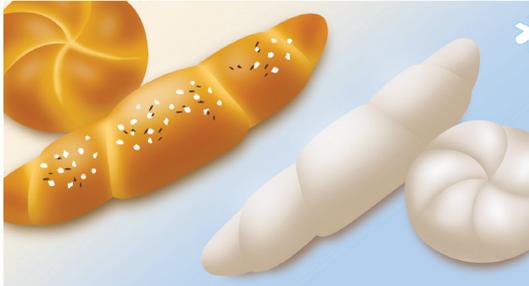



**magimix**

**polarweiss**

Produktname:

**MAGIMIX POLARWEISS**

Produktgruppe:

**SEMMEBACKMITTEL**

Die **magimix**-Artikel sind Kombinationen zahlreicher backtechnisch wirksamer Zutaten, die in umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten selektiert und entsprechend dem Einsatzzweck sorgfältig aufeinander abgestimmt wurden.

**magimix polarweiss** ist ein Spezialbackmittel für Gärunterbrechung und Gärverzögerung ohne deklarationspflichtiger Zusatzstoffe im Endprodukt.

**magimix polarweiss** garantiert beste Verarbeitung und sorgt für besonders aromatisches Gebäck mit ansprechendem Volumen und Färbung - **und das ganz ohne Emulgatoren!**

Vertrauen auch Sie auf dieses Qualitätsprodukt eines weltweit führenden Unternehmens.

**Dosierung:**

2% bezogen auf Mehl

**Vorteile:**

- deklarationsfreundlich: im Endprodukt keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe (E-Nummern)!
- gesicherte Maschinengängigkeit
- gut verarbeitbare Teige
- malzig aromatischer Geschmack
- hervorragendes Volumen und Färbung
- optimaler Einsatz für Gärunterbrechung und Gärverzögerung

Artikelnummer	100005237
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken


**magimix**
**MAGIMIX POLARWEISS**
**PRODUKTBLATT**
**Lesaffre Austria AG**

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

 Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • [www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)