



magimix®



purpur

Produktname:

MAGIMIX PURPUR

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 purpur steht für eine einwandfreie Gärtoleranz und ein optimales Gebäckvolumen mit exzellentem Ausbund. Es verleiht dem Gebäck eine appetitliche Färbung und eine perfekt zarte Rösche. Durch die Malzkomponenten wird der Geschmack besonders aromatisch.

Vertrauen auch Sie auf dieses Qualitätsprodukt eines weltweit führenden Unternehmens.

magimix purpur ist das neue Hochleistungsbackmittel für beste Semmeln.

Dosierung:

2 % bezogen auf Mehl
Aufarbeitung wie gewohnt

Vorteile:

- gesicherte Teigstabilität
- einwandfreie Gärtoleranz
- hohe Ausgiebigkeit
- optimales Volumen
- markanter Ausbund
- aromatischer Malzgeschmack
- zarte Kruste
- appetitliche goldgelbe Färbung

Artikelnummer	100008701
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

MAGIMIX PURPUR

PRODUKTBLATT



magimix®