



Produktname:

MAGIMIX KRISTALLBLAU

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 kristallblau macht eine Bevorratung von Teiglingen möglich und garantiert eine hohe Qualität. Für jederzeit ofenfrisches Gebäck! Es verschafft dem Teig optimale Plastizität und Elastizität, somit ideale Verarbeitungseigenschaften. Ausgewogen kombinierte Wirkstoffe sorgen für eine Stabilisierung des Klebergerüsts und ein deutlich verbessertes Gashaltevermögen sowie eine perfekte Wasserbindung. Wesentliche Voraussetzungen für hervorragende Backergebnisse auch nach längerer Tiefkühlagerung.

Vertrauen auch Sie auf dieses Qualitätsprodukt eines weltweit führenden Unternehmens.

magimix kristallblau ist das neue Spezialbackmittel für gegarte Tiefkühlteiglinge und Gärunterbrechung.

Dosierung:

3 % bezogen auf Mehl

Aufarbeitung nach Rezeptur

Vorteile:

- besondere Teigstabilität bei Tiefkühlung
- Optimierung der Teigfermentation nach Tiefkühlung
- ausgezeichneter Ofentrieb
- hohe Betriebssicherheit
- bestes Volumen
- zart knusprige Rösche
- herrlicher Ausbund
- intensive Färbung

Artikelnummer	100008702
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



MAGIMIX KRISTALLBLAU

PRODUKTBLATT