



magimix®



rubin

Produktname:

MAGIMIX RUBIN

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 rubin wurde darauf ausgerichtet, dass unterschiedliche Teigttemperaturen perfekt ausgeglichen werden können. Dadurch ist eine besondere Betriebssicherheit und Maschinengängigkeit garantiert. Durch den sehr hohen Malzanteil ist das Gebäck ausgesprochen geschmackvoll.

Vertrauen auch Sie auf dieses Qualitätsprodukt eines weltweit führenden Unternehmens.

magimix rubin ist das neue Semmelbackmittel für höchste Betriebssicherheit.

Dosierung:

2 - 3 % bezogen auf Mehl
Aufarbeitung wie gewohnt

Vorteile:

- höchste Betriebssicherheit
- gesicherte Maschinengängigkeit
- hervorragende Gärtoleranz
- sehr hoher Malzanteil
- optimales Volumen
- markanter Ausbund
- zarte Kruste
- glänzende, appetitliche Färbung
- saftige Krume mit langer Frischhaltung

Artikelnummer	100008703
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

MAGIMIX RUBIN

PRODUKTBLATT



magimix®