



Produktname:

## MAGIMIX EDELWEISS

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 edelweiss ist ein emulgatorfreies, universell einsetzbares Backmittel für die direkte Führung und Gärunterbrechung. Es sorgt für besonders aromatisches Gebäck, ansprechendes Volumen und ausgezeichnete Gärtoleranz – ganz ohne Emulgatoren!

magimix edelweiss ist das neue emulgatorfreie Backmittel für Semmeln und andere Weizenkleingebäcke.

**Dosierung:** 2 - 3% bezogen auf Mehl  
Aufarbeitung wie gewohnt

### Vorteile:

- deklarationsfreundlich: im Endprodukt keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe (E-Nummern)!
- gesicherte Maschinengängigkeit
- gut verarbeitbare Teige
- malziger Geschmack
- ausgezeichnete Gärtoleranz
- hervorragendes Volumen
- auch bei Gärverzögerung und Gärunterbrechung möglich

Artikelnummer	100008704
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



MAGIMIX EDELWEISS

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.at@lesaffre.at •  
[www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)