



KONTAKT

	direkte Führung	Langzeitführung	Tiefkühlung	Dosierung	Clean Label (Ausnahme Ascorbinsäure)	palmfrei	vegan
Magimix Rubin	✓	✓	✓	2%			✓
Magimix Purpur	✓	✓	✓	2%			✓
Magimix Bernstein	✓	✓		2%		✓	✓
Magimix goldgelb	✓	✓		2%		✓	✓
Magimix Polarweiß	✓	✓	✓	2%	✓	✓	✓
Magimix Kristallblau	✓	✓	✓	3%		✓	✓
Magimix Edelweiß	✓	✓		2-3%	✓	✓	✓

LESAFFRE AUSTRIA AG

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

- Tel.: +43/(0)2236/677 988-0
- Fax: +43/(0)2236/677 988-550
- Mail: office.at@lesaffre.com



DIE GLORREICHEN SIEBEN WEISSBROTBACKMITTEL

WEISSBROTBACKMITTEL

Eine breite Produktpalette mit innovativen Lösungen garantiert beste Ergebnisse für jedes Backverfahren und unterschiedliche Mehlqualitäten und sorgt somit für Gebäcke von höchster Qualität und für zufriedene Kunden.

Magimix steht für jahrzehntelange Erfahrung und Fachwissen in der Entwicklung von Weißbrotbackmitteln.

qualitativ hochwertige Backwaren



Magimix Weißbrotbackmittel sind Kombinationen zahlreicher backtechnisch wirksamer Zutaten, die in umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten selektiert und entsprechend ihrem Einsatzzweck sorgfältig aufeinander abgestimmt wurden.

Sie vereinfachen die Herstellung, gleichen wechselnde Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe aus und verbessern die Qualität der Backwaren maßgeblich.

MAGIMIX RUBIN

Hochleistungsbackmittel mit höchster Betriebssicherheit für Semmeln und Weißgebäck. Auch für Tiefkühlung geeignet.
Dosierung: 2 %

- ✪ Für alle Führungsarten, auch über Tiefkühlung
- ✪ Hervorragende Betriebssicherheit
- ✪ Kontrollierter Ofentrieb mit gleichmäßigem Ausbund
- ✪ Reich an aromatischem Malz

MAGIMIX PURPUR

Universell einsetzbares Hochleistungsbackmittel für Semmeln und Weißgebäck.
Dosierung: 2 %

- ✪ Für alle Führungsarten
- ✪ Starker Ofentrieb mit rustikalem Ausbund
- ✪ Auch über Tiefkühlung perfekte Ergebnisse

MAGIMIX POLARWEISS

Spezialbackmittel für Gärunterbrechung ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe im Endprodukt. Zur Herstellung von Semmeln und anderen Weizenkleingebäcken.
Dosierung: 2 %

- ✪ Emulgatorfreies Backmittel für Tiefkühlteiglinge
- ✪ Hilfreich bei kleberarmen Mehlen
- ✪ Harmonische Malznote

MAGIMIX KRISTALLBLAU

Spezialbackmittel für Tiefkühlteiglinge und anspruchsvolle Produktionsabläufe.
Dosierung 3 %

- ✪ Spielt seine Stärken bei kleberschwachen Mehlen aus
- ✪ Kontrollierter Ofentrieb
- ✪ Für lange Haltbarkeit in der Tiefkühlung



MAGIMIX BERNSTEIN

Kombinationsbackmittel für Semmeln und Weizenkleingebäcke, unterstützt beim Backen in direkter Führung und Gärverzögerung.
Dosierung: 2 %

- ✪ Ideales Backmittel für Langzeitführung
- ✪ Optimiertes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✪ Kontraststarker Ausbund
- ✪ Ausgeprägte Krustenbräunung

MAGIMIX GOLDGELB

Leistungsstarkes Backmittel mit hohem Malzanteil zur Herstellung von Semmeln und anderen Weizenkleingebäcken.
Dosierung: 2 %

- ✪ Exzellente Performance in direkter Führung
- ✪ Goldgelbe Krustenfarbe
- ✪ Guter Ofentrieb

MAGIMIX EDELWEISS

Emulgatorfreies Backmittel für die direkte Führung und Gärverzögerung.
Dosierung: 2-3 %

- ✪ Kontrollierter Ofentrieb
- ✪ Ausgeprägte Malznote
- ✪ Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im Endprodukt



ARTIKEL

100008703 Magimix Rubin
100008701 Magimix Purpur
100013225 Magimix Bernstein
100008730 Magimix Goldgelb
100005237 Magimix Polarweiß
100008702 Magimix Kristallblau
100008704 Magimix Edelweiß

VERKAUFSEINHEIT

Sack zu 25 kg

LAGERBEDINGUNGEN

Trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)