



magimix

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

M E J O R A D O R E S

MAGIMIX AMARILLO



DESCRIPCIÓN

Brinda mayor fuerza a la harina y tolerancia al mezclado, mayor rendimiento y fuerza fermentativa para dar como resultado un pan con mejor volumen, sabor, olor, textura, y miga blanca uniforme.



MODO DE EMPLEO

Agregue Magimix a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora. Utilice 1% de Magimix en relación con el peso total de la harina.



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (Hierro, Niacina, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), carbonato de calcio (SIN 170i), ácido ascórbico (SIN 300), enzimas (SIN 1100i) (SIN 1102).



VIDA ÚTIL



6 Meses

ALMACENAMIENTO



Conservar el producto en un lugar **fresco** y **seco**, con **ventilación adecuada**.

PRESENTACIÓN



Caja 30 paquetes x 1 Kg = 30 Kg
Caja 6 paquetes x 5 Kg = 30 Kg

Imagen referencial