



magimix

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

M E J O R A D O R E S

MAGIMIX P



DESCRIPCIÓN

Mejorador de Pan de gran funcionalidad. Aporta los mejores atributos de performance a los panes tipo Soft de larga duración y frescura como panetones, brioche, rosca de reyes y demás especialidades panaderas.



MODO DE EMPLEO

Agregue **Magimix P** a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora. Utilice 1% de Magimix P 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 (SIN170), emulsionantes (SIN471) (SIN472e) (SIN481), ácido ascórbico (SIN300), enzimas (SIN1100) (SIN1102).



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