

MAGIMIX

Soft'n Fresh Bread Improver



BENEFITS

SOFTNESS:

- ✓ Thanks to new technology enzymes it keeps breads soft and fresh for longer periods.
- ✓ Magimix Soft'n Fresh guarantees a tender and moist mouthfeel.
- ✓ Helps to prevent crumb staling during shelf-life.
- ✓ Nicer and easier bite.

MACHINABILITY:

- ✓ Makes dough handling easier.
- ✓ Provides better dough development which facilitates dough clean-up.
- ✓ Creates better gluten network and smoother dough.

STRUCTURE:

- ✓ Fine, homogeneous and whiter crumb structure.

TOLERANCE:

- ✓ Enhances dough tolerance during fermentation.
- ✓ Prevents collapsing after proofing.
- ✓ Provides excellent oven spring during baking process.

Practical information

Applications: Magimix Soft'n Fresh

is a bread improver especially designed to ensure tolerance, volume and softness.

Level of Use: 1% (1kg for 100 kg of flour).

Instructions for Use: Add Magimix Soft'n Fresh directly to flour and mix.

Store in a cool, dry place.

Best before and/Production date/Batch N°: See on the package.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

A LESAFFRE  BRAND

MAGIMIX

Soft'n Fresh محسن الخبز



فوائد

نعومة (طراوه عاليه للمخبوزات)

- ✓ بفضل التكنولوجيا الجديدة
- ✓ إنزيمات تحافظ على الخبز طريًا وطازجًا لفترة أطول
- ✓ Magimix Soft'n Fresh يضمن لك لقمة طرية ورطبة
- ✓ يساعد على منع التفتت خلال فترة الصلاحية
- ✓ قضم اسهل و الطف

الآلية

- ✓ يجعل التعامل مع العجين أسهل
- ✓ يوفر تطوير أفضل لقوام العجين مما يسهل تنظيف العجين
- ✓ يخلق شبكة غلوتين أفضل وعجينة أكثر سلاسة

البنية

- ✓ بنية فتات دقيقة ومتجانسة (بيضاء-ناعمه)

التحمل

- ✓ تعزيز تحمل العجين أثناء التخمر
- ✓ منع الانهيار (هبوط العجين) بعد التخمر
- ✓ توفر ارتفاع عجين ممتازة أثناء عملية الخبز

معلومات عملية

التطبيقات: Magimix Soft'n Fresh
إنه محسن خبز مصمم خصيصًا لضمان التحمل. الحجم والنعومة.

مستوى الاستخدام: 1%
(1 كجم لكل 100 كجم من الدقيق)

تعليمات الاستخدام:
أضف Magimix Soft'n Fresh مباشرة إلى الدقيق واخلط.

يخزن في مكان بارد وجاف
من الأفضل استخدامه قبل
تاريخ الإنتاج ورقم الدفعة: انظر في العبوة



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

A LESAFFRE BRAND