

MAGIMIX

Green Bread Improver

Magimix Green Bread Improver is specifically developed to ensure volume, tolerance and softness for sandwich breads, rolls and buns.

BENEFITS

- ✓ Increases output
(Thanks to superior water absorption)
- ✓ Adapted to various types of flour
- ✓ Enhance dough tolerance and stability
- ✓ Improves dough machinability
- ✓ Regulates fermentation
- ✓ Golden, thin and smooth crust
- ✓ Fine, whiter and regular crumb
- ✓ Extends softness and freshness of the bread



Practical Information

Applications: All types of breads, especially sandwich bread, rolls, and buns.

Level of Use: 0.3%
(300g for 100 kg of flour.)

Instruction for Use:
Add Magimix Green directly to flour and mix.



magimix®

محسن الخبز الأخضر

ماجيمكس



تم تطوير ماجيمكس الأخضر محسن الخبز خصيصاً لضمان الحجم والتحمل والنعومة لخبز الساندويتش واللفائف والكعك.

المعلومات العملية

التطبيقات: جميع أنواع الخبز ، وخاصة خبز الساندويتش واللفائف والكعك

مستوى الاستخدام: 0.3%
(300 جم لكل 100 كجم من الدقيق.)

تعليمات الاستخدام: ضف ماجيمكس الأخضر مباشرة إلى الدقيق واخلطه ماجيمكس بكل ثقة قطعاً

الفوائد

- ✓ يزيد الإنتاج (بفضل الامتصاص الفائق للماء)
- ✓ تتكيف مع أنواع الدقيق المختلفة
- ✓ تعزيز تحمل العجين وثباته
- ✓ يحسن من قابلية العجين الآلية
- ✓ ينظم التخمر
- ✓ قشرة ذهبية ورقيقة وناعمة
- ✓ لب ناعم ، ناصع البياض ومنتظم
- ✓ يزيد من نعومة وطراوة الخبز



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

A LESAFFRE  BRAND