

Gluten Replacer

Instructions

In a recipe containing less than 0.5% gluten (flour weight basis) can be replaced 100% with 0.1 – 0.15% of Gluten Replacer (flour weight basis).

In a recipe containing more than 0.5% gluten (flour weight basis), 70% of total gluten can be replaced with 0.2 – 0.25% of Gluten replacer (flour weight basis). Keep the remaining 30% gluten in the recipe.

PACKAGING:

Ask your sales representative for available sizes.

STORAGE:

Keep in cool and dry place (Max 25°C).

SHELF-LIFE

12 months

DOSAGE

0,1% – 0.25%
(100 g - 250 g for 100 kg flour)

ALLERGEN INFORMATION:

Contains gluten

BENEFITS

- ✓ Provides cost reduction
- ✓ Strengthen gluten network
- ✓ Improved dough handling properties
- ✓ Offers an improved product volume
- ✓ Good fermentation tolerance
- ✓ Easy to use



magimix[®]

A **LESAFFRE**  BRAND

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

ماجيميكس بديل الجلوتين

تعليمات

في الوصفة التي تحتوي على أقل من 0.5% جلوتين (وزن الدقيق الأساسي) يمكن الاستعاضة عنها بنسبة 100% بـ 0.1 - 0.15% من الجلوتين البديل (وزن الدقيق الأساسي).

في الوصفة التي تحتوي على أكثر من 0.5% جلوتين (وزن الدقيق الأساسي) ، يمكن استبدال 70% من الجلوتين الكلي بـ 0.2 - 0.25% من الجلوتين البديل (وزن الدقيق الأساسي). في الوصفة التي تحتوي على أكثر من 0.5% جلوتين (وزن الدقيق الأساسي) ، يمكن استبدال 70% من الجلوتين الكلي بـ 0.2 - 0.25% من الجلوتين البديل (وزن الدقيق الأساسي). احتفظ بنسبة 30% المتبقية من الجلوتين في الوصفة.

التعبئة والتغليف:

اسأل مندوب مبيعاتك عن الأحجام المتوفرة.

تخزين:

يحفظ في مكان بارد وجاف (25 درجة مئوية كحد أقصى).

مدة الصلاحية

12 شهر

الجرعة

0.1% - 0.25%

(100 جم - 250 جم لكل 100 كجم طحين)

معلومات الحساسية: يحتوي على الجلوتين

الفوائد

- ✓ تخفيض التكاليف
- ✓ تعزيز شبكة الجلوتين
- ✓ تحسين خصائص معالجة العجين
- ✓ يقدم حجم مُحسن من المنتج
- ✓ تحمّل جيد للتخمير
- ✓ سهل الاستخدام



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.



A LESAFFRE BRAND