



IBIS[®]
Efficient Baking
MAGIX

Miglioratore in polvere



Volume e tenuta

La sicurezza dell'esperienza Lesaffre per ottenere performance eccellenti e costanti nel tempo anche negli impasti più ricchi.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ **Eccellente volume nei prodotti finiti**

+ **Ottima tenuta anche in impasti con aggiunta di grassi e zuccheri**

+ **Grandi risultati sulla pasticceria lievitata**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, emulsionante E 472e, destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi*. Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia e latte**.

*Gli enzimi vengono inattivati nei prodotti cotti, non avendo alcun ruolo tecnologico all'interno del prodotto finito e pertanto non è necessario indicarli in etichetta.

Confezione

Sacco da 10 kg;
Sacco da 25 kg.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 25°C).

IBIS. Soluzioni efficaci per la panificazione

IBIS è la storica gamma di prodotti innovativi per la panificazione, comprende coadiuvanti, miglioratori, farine di malto ed estratti di malto. Creati per migliorare la struttura, la morbidezza e il gusto dei vostri prodotti da forno durante il processo produttivo.