

MAGIC 1%



Améliorant anti-croûtes universel pour pain courant français et pains spéciaux.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Baguettes et pains spéciaux.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1% du poids de la farine soit 1kg pour 100kg de farine.

Eau de coulage : 18 g/L.

Incorporer le Magic 1% avant le début du pétrissage.

AVANTAGES

Garantit une croûte sans défaut lisse et brillante.

Efficacité garantie en direct, en pousse contrôlée, en pousse lente, en pousse bloquée et en surgélation.

Garantit une mie alvéolée régulière et une croûte zéro défaut, lisse et croustillante.

Adapté chaque année aux spécificités des blés de la nouvelle récolte.