



PANATURA®
levain de froment naturel



> **PANATURA®**

... apporte arôme
et fraîcheur

- > prolongation naturelle de la fraîcheur
- > convient à une conduite courte et longue de la pâte
- > dosage minime
- > souligne votre savoir-faire artisanal

Levura ag

Levura AG | Hauptstrasse 11 | CH-9507 Stettfurt | T +41 (0)52 369 63 70 | F +41 (0)52 369 63 69 | www.levura.ch

PANATURA® levain de froment

Le levain PANATURA® est un levain prêt à l'emploi, qui permet à un art ancestral du boulanger, une technique tombée en désuétude, de renaître de ses cendres. Ce procédé permet d'obtenir du pain de qualité supérieure, qui peut être produit rationnellement et sans utilisation d'améliorants.

Sortes	Le levain PANATURA® existe dans les variantes suivantes: <ul style="list-style-type: none">- clair p. ex. pour le pain mi-blanc, la baguette, la tresse et la pâte levée sucrée- foncé p. ex. pour le pain bis- Bio p. ex. pour le pain bis, le pain mi-blanc, la tresse, la pâte levée sucrée, la pizza, la ciabatta
Composition	Farine de froment, eau, levure, farine de malt d'orge, jus d'acérola Bio: Farine de froment Bio (Europe, Amérique), eau, levure Bio (Suisse), jus d'acérola (Amérique), farine de malt d'orge Bio (Europe), miel Bio (Mexique)
Spécification	Plasticité: pâteuse Couleur: brun clair Odeur: caractéristique
Avantages	Les pains cuits avec le levain PANATURA® développent la saveur typique et pleine des produits à conduite longue de la pâte. Les pains se distinguent par une fermeté de la mie et une résistance à la coupe particulières, par un bon volume et un excellent pouvoir de conservation de la fraîcheur. Le levain PANATURA® est facile à utiliser, il ne dégage pas de poussière, les pâtes sont sèches et soyeuses et ne collent pas. Son extraordinaire tolérance de fermentation facilite la préparation de la pâte et augmente le volume des produits.
Utilisation	Le levain PANATURA® est ajouté aux autres ingrédients lors de la préparation de la pâte. Le levain PANATURA® rend superflu tout ajout d'améliorants.
Dosage	3–4 % sur la quantité de farine utilisée ou 40–60 g sur le volume d'eau de coulage. Le dosage optimal du levain PANATURA® dépend de chaque recette et de chaque conduite de la pâte. Il est donc recommandé de faire des essais pour l'établir exactement et l'adapter en conséquence.
Déclaration pour le produit fini	Tous les ingrédients (voir composition) devront être énumérés dans la liste des ingrédients du produit fini.
Conservation	Le levain PANATURA® est un produit frais naturel, qui doit être stocké réfrigéré. Il se conserve pendant 25 jours à partir de la date de production à une température de stockage inférieure à 6 °C.
Emballage	15 kg dans une harasse en matière synthétique, revêtu d'une feuille plastifiée ou en bidon à 8 kg.

Production et distribution

Levura AG | Hauptstrasse 11 | CH 9507 Stettfurt
Tel. +41 (0)52 369 63 70 | Fax +41 (0)52 369 63 69
info@levura.ch | www.levura.ch

No d'art. Levura AG

1001 Panatura clair caisse à 15 kg
1010 Panatura clair bidon à 8 kg
1002 Panatura foncé caisse à 15 kg
1011 Panatura foncé bidon à 8 kg
1012 Panatura bio Bourgeon bidon à 8 kg

No d'art. Pistor

187 Panatura clair caisse à 15 kg
191 Panatura clair bidon à 8 kg
188 Panatura foncé caisse à 15 kg
197 Panatura foncé bidon à 8 kg