



PANATURA®

levain de froment naturel



Certifié



Caisse à 15 kg



Bidon à 8 kg

PANATURA® FORTE

Levain de froment naturel prêt à l'emploi pour petite boulangerie et pains spéciaux

- Longue conservation naturelle
- Conduite de pâte longue ou courte
- Dosage faible
- D'identité artisanale

Levura ag

PANATURA® forte

Panatura forte est un levain de froment naturel prêt à l'emploi, qui est fabriqué avec les meilleures matières premières et fermenté naturellement pendant plusieurs jours grâce à un procédé patenté dans le monde entier. Les enzymes non modifiés génétiquement qui y sont ajoutés traversent tout le processus de fermentation à l'aide d'une technique spéciale. Ce processus spécial permet de conserver les enzymes par ailleurs fragiles pendant plusieurs semaines et apportent à la pâte un volume sûr sans adjonction de produits de panification supplémentaires. Toutes les méthodes de travail sont applicables que ce soit avec ou sans pointage, sur des installations ou avec une conduite longue, par un stockage au réfrigérateur ou au congélateur.

Domaine d'application

Panatura forte est particulièrement adapté aux petits pains et aux pains spéciaux (petits pains, petits pains au lait, croissants, tresses au beurre, pâte levée ou pâte à frivolités).

Composition

Farine de froment, eau, levain, farine de malt d'orge, jus de fruit acérole, enzymes

Spécification

- Forme : en pâte
- Couleur : brun clair
- Odeur : typique

Avantages

Les petits pains à base de Panatura forte présentent un arôme plein typique de la conduite de pâte longue. Les petits pains se distinguent par une mie stable, une fermeté à la coupe et une capacité à se conserver longtemps. Les enzymes soutiennent le développement au four et confèrent aux produits de boulangerie le volume souhaité. Produits de panification avec émulsifiants et autres numéros E ne sont plus nécessaires.

Traitement

Panatura forte est ajouté aux autres ingrédients lors de la préparation de la pâte.

Dosage

1.2 – 1.5 % de Panatura forte par rapport à la quantité de farine utilisée. Le dosage optimal de Panatura forte dépend de la recette et de la conduite de pâte et il devrait être établi et adapté dans les essais.

Déclaration du produit final

Tous les ingrédients jusqu'à l'enzyme (voir composition) doivent être visibles dans la liste des ingrédients du produit final.

Conservation

Panatura forte est un produit frais fermenté, qui doit être conservé au frais. La garantie de conservation dure 25 jours à partir de la date de production à une température de stockage de moins de 6° C.

Emballage

- Caisse à 15 kg
- Bidon à 8 kg

Production et commercialisation

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

No d'art. Levura AG

1006 Caisse (15 kg)
1013 Bidon (8 kg)

No d'art. Pistor

142 Caisse (15 kg)
143 Bidon (8 kg)