



hefeplus

Hefe plus

Die coole Innovation



Hefe plus trotz der Kälte und wird so zur grossen Erleichterung für den Bäcker. Bei Hefe plus bleibt die optimale Triebkraft auch nach der Tiefkühlung des Teiglings bestehen. Ohne jegliche Zusatzstoffe, dafür mit den Resultaten, die eine perfekte Tiefkühlhefe ausmachen.



Hefe plus

Die coole Innovation

| | Produkt, Verpackung | Hefe Schweiz | Pistor |
|--|---------------------|---------------|--------------|
|  | Karton (3 kg) | Art.-Nr. 0161 | Art.-Nr. 782 |
|  | Harass (15 kg) | Art.-Nr. 0160 | Art.-Nr. 781 |

VORTEILE

- Gute Wasserbindung, verminderte Eiskristallbildung
- Triebhaltbarkeit und Triebtoleranz
- Deklarationsfreundlich
- Einfach, natürlich, sicher und wirtschaftlich produzieren

Anwendungsbereich

Natürlich fermentiertes Hefeprodukt für die Teigbereitung über die Kühlung (Tiefkühlung, sanfte Kälte, PATT, Gärunterbrechung, Gärverzögerung). Konventionelle, frische Backhefe, angereichert mit Getreidebestandteilen.

Zusammensetzung

Hefe, Weizenmehle, Gerstenmalz, Acerolasaft, pflanzliches Öl, Enzyme

Spezifikation

- Aussehen: teigartig, plastischer als Hefe
- Geschmack: intensives Teigaroma

Verarbeitung

Für alle gängigen Produktionsmethoden über die Kühlung und Tiefkühlung geeignet.

- Dosierung pro kg Mehl:
 - Sanfte Kälte 2% – 3%
 - GU / GV 3%
 - TK 4% – 6%
- Teige gut auskneten
- Betriebsübliche Teigruhe

Haltbarkeit/Lagerung

- Analog der Hefe, ca. fünf Wochen ab Produktion
- Im Kühlraum ≤ 5 °C. Nicht tiefkühlen!