naturel

PANATURA®

Levain de froment fermenté naturel

PANATURA®
levain de froment naturel

PANATURA® est un levain de froment fermenté prêt à l'emploi, fabriqué à partir d'ingrédients naturels et fermenté durant plusieurs jours grâce à un procédé breveté dans le monde entier. Il en résulte des pains et produits de boulangerie qui se conservent longtemps – fruits d'une production rationnelle et sans produit de panification.

Hefe Schweiz AG | Hauptstrasse 11 | CH-9507 Stettfurt | T +41 52 369 63 63 | **www.hefe.ch**

hefeschweiz

naturel

PANATURA®

Levain de froment fermenté naturel

AVANTAGES

- Pour des arômes équilibrés et ronds
- Une croûte appétissante et croustillante
- Une fraîcheur prolongée
- Sans additif
- Remplace le produit de panification
- Conduite de pâte directe, courte ou longue, retardement de fermentation
- Pâtes soyeuses et sèches, qui ne collent pas
- Une exceptionnelle tolérance à la fermentation, qui facilite la fabrication de la pâte
- Flexible, prêt à l'emploi
- Dosage moindre
- Met en valeur votre compétence artisanale

Domaines d'utilisation

· PANATURA® BOURGEON BIO convient pour tous les pains et petits pains bio.
· PANATURA® CLAIR convient pour tous les pains et produits de boulangerie clairs, notamment la ciabatta, la baguette française, la pizza, le pain toast, la pâte levée, la tresse au beurre et la brioche.
· PANATURA® FONCÉ convient pour tous les types de pains et produits de boulangerie foncés, entre autres les pains spéciaux et les pains complets.
· PANATURA® FORTE convient tout particulièrement aux petits pains et petits pains spéciaux (ballon, petit pain au lait, croissant, tresse au beurre, pâte levée et pâte levée tourée).
· PANATURA® FORTE et PANATURA® BIO ont une utilisation universelle: Adaptés pour la conduite de pâte directe courte ou longue, le retardement de fermentation, l'interruption de fermentation ou la congélation, ainsi que pour les pâtons levés congelés.

Dosage

· BIO, CLAIR, FONCÉ – 3 à 4 % de PANATURA® par rapport à la quantité de farine utilisée.
· FORTE – De 1.5 à 2.0 % de PANATURA® FORTE par rapport à la quantité de farine utilisée.
· PANATURA® est ajouté directement avec les autres ingrédients.

Conservation / Stockage

· Durée minimale de conservation après livraison, avec des conditions de stockage recommandées: 45 jours
· PANATURA® est un produit frais fermenté et doit être conservé au frais et au sec, à une température ≤ 5°C.

Produit / Emballage

Bidon (8 kg)	Réf. art. Levure Suisse	Réf. art. Pistor
PANATURA® CLAIR	1010	191
PANATURA® FONCÉ	1011	197
PANATURA® BIO KNOSPE	1012	n.V.
PANATURA® FORTE	1013	143

Harasse (15 kg)	Réf. art. Levure Suisse	Réf. art. Pistor
PANATURA® CLAIR	1001	187
PANATURA® FONCÉ	1002	188
PANATURA® BIO KNOSPE	1005	22019
PANATURA® FORTE	1003	142

Composition

· BIO – **produit à base de farine de froment** bio, eau, levure bio, **farine de malt d'orge** bio, gluten de froment bio, jus concentré d'acérola bio, enzymes
· CLAIR, FONCÉ – **produit à base de farine de froment**, eau, levure, **farine de malt d'orge**, jus concentré d'acérola
· FORTE – **produit à base de farine de froment**, eau, levure, **farine de malt d'orge**, jus concentré d'acérola, enzymes

QR Code pour visionner notre vidéo d'application