

hefeplus



  
naturel

# 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
- Backmittel sind nicht mehr erforderlich

#### Anwendungsbereich

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

#### Zusammensetzung

Backhefe, **Weizenmehle**, Acerolasaft-Konzentrat, Sonnenblumenöl, **Weizenkleber**, Enzyme

#### Spezifikation

Entsprechende Dokumente auf Wunsch erhältlich

#### Deklaration

Alle Zutaten bis auf Enzyme (siehe Zusammensetzung) müssen in der Liste der Zutaten des Endproduktes aufgeführt werden.

#### 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

- Mindestens bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum haltbar
- Im Kühlraum  $\leq 5^\circ\text{C}$ . Nicht tiefkühlen!