



PANATURA[®]
levain de froment naturel



Panatura Bio

Levain de froment naturel prêt à l'emploi pour pain biologique

Panatura Bio est un levain de froment naturel prêt à l'emploi, fabriqué avec les meilleures matières premières et fermenté naturellement pendant plusieurs jours grâce à un procédé patenté dans le monde entier. Le résultat, c'est un pain bio qui se conserve longtemps et présente un goût merveilleux.





PANATURA®
levain de froment naturel



Panatura Bio

Levain de froment naturel prêt à l'emploi pour pain biologique

	Produit, emballage	Levure Suisse	Pistor
	Bidon (8 kg)	art. n° 1012	
	Caisse (15 kg)	art. n° 1005	



BIO Certification bio

AVANTAGES

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

Domaine d'application

Panatura Bio est adapté à tous les pains bio, en particulier les grands pains.

Composition

Farine de froment bio (Europe, Amérique), eau, levure bio (Suisse), jus de fruit acérole bio (Amérique), farine de malt d'orge bio (Europe), gluten de froment bio, miel bio (Mexique), enzymes

Spécification

Documents correspondants pouvant être reçus sur demande

Traitement

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

Dosage

Ajouter 2 à 3 % de Panatura Bio par rapport à la quantité de farine utilisée. Le dosage optimal de Panatura Bio dépend de la recette et de la conduite de pâte et il devrait être établi et adapté dans les essais.

Déclaration

Tous les ingrédients (voir composition) doivent être visibles dans la liste des ingrédients du produit final.

Conservation / Stockage

- Se conserve au moins jusqu'à la date de consommation indiquée
- Panatura Bio est un produit frais fermenté, qui doit être conservé au frais à 5 °C