



**PANATURA**<sup>®</sup>  
natürlich Weizen-Vorteig



  
naturel

# Panatura Dunkel

## Fertig-Weizenvorteig für dunkle Brotsorten

Panatura dunkel ist ein verarbeitungsfertiger natürlicher Weizenvorteig, der mit besten Rohstoffen hergestellt und über ein weltweit patentiertes Verfahren über mehrere Tage natürlich fermentiert wird. Das Resultat sind Brote und Backwaren von höchster Qualität – rationell und ohne Backmittel hergestellt.



**PANATURA®**  
natürlich Weizen-Vorteig



## Panatura Dunkel

### Fertig-Weizenvorteig für dunkle Brotsorten

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Eimer (8 kg)	Art. Nr. 1011	Art. Nr. 197
	Harass (15 kg)	Art. Nr. 1002	Art. Nr. 188



#### VORTEILE

- Bringt Frische und Aroma
- Natürliches Produkt ohne Zusatzstoffe
- Langanhaltende Frischhaltung
- Kurze oder lange Triebführung
- Geringe Dosierung
- Unterstreicht Ihr handwerkliches Können

#### Anwendungsbereich

Panatura dunkel eignet sich für alle dunklen Brotsorten und Backwaren, vor allem auch für Grossbrote und Vollkornbrote.

#### Zusammensetzung

**Weizenmehl**, Wasser, Backhefe, **Gerstenmalzmehl**, **Weizenkleber**, Acerolasaft-Konzentrat

#### Spezifikation

Entsprechende Dokumente auf Wunsch erhältlich

#### Verarbeitung

Panatura dunkel wird mit den übrigen Zutaten bei der Teigzubereitung beigegeben.

#### Dosierung

3 – 4 % Panatura dunkel auf die eingesetzte Mehlmenge. Die optimale Dosierung von Panatura dunkel ist von der jeweiligen Rezeptur und Teigführung abhängig und sollte in Versuchen ermittelt und angepasst werden.

#### Deklaration

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

#### Haltbarkeit/Lagerung

- Mindestens bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum haltbar
- Panatura Dunkel ist ein fermentiertes Frischprodukt und muss bei 5 °C gelagert werden