



PANATURA®
natürlich Weizen-Vorteig



Panatura Forte

Fertig-Weizenvorteig für Kleinbrötchen und Spezialbrote

Panatura forte ist ein verarbeitungsfertiger natürlicher Weizenvorteig, der mit besten Rohstoffen hergestellt und über ein weltweit patentiertes Verfahren über mehrere Tage natürlich fermentiert wird. Die zugegebenen, nicht genveränderten Enzyme bleiben über mehrere Wochen erhalten und bringen im Teig Volumensicherheit ohne zusätzliche Backmittelzugabe.



PANATURA®
natürlich Weizen-Vorteig



Panatura Forte

Fertig-Weizenvorteig für Kleinbrötchen und Spezialbrote

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Eimer (8 kg)	Art. Nr. 1013	Art. Nr. 143
	Harass (15 kg)	Art. Nr. 1003	Art. Nr. 142

N
naturel

VORTEILE

- Bringt Frische, Aroma und Volumen
- Universell einzusetzen: direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung
- Natürliches Produkt ohne Zusatzstoffe
- Langanhaltende Frischhaltung
- Geringe Dosierung
- Unterstreicht Ihr handwerkliches Können

Anwendungsbereich

Panatura forte eignet sich besonders für Klein- wie Spezialbrötchen (Semmel, Weggli, Gipfel, Butterzopf, Hefe- und Plunderteig)

Zusammensetzung

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

Spezifikation

Entsprechende Dokumente auf Wunsch erhältlich

Verarbeitung

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

Dosierung

1.2 – 1.5 % Panatura forte auf die eingesetzte Mehlmenge. Die optimale Dosierung von Panatura forte ist von der jeweiligen Rezeptur und Teigführung abhängig und sollte in Versuchen ermittelt und angepasst werden.

Deklaration

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

Haltbarkeit/Lagerung

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