



PANATURA®
natürlich Weizen-Vorteig




naturel

Panatura Hell

Fertig-Weizenvorteig für helle Brotsorten

Panatura hell 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 Hell

Fertig-Weizenvorteig für helle Brotsorten

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Eimer (8 kg)	Art. Nr. 1010	Art. Nr. 191
	Harass (15 kg)	Art. Nr. 1001	Art. Nr. 187



VORTEILE

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

Anwendungsbereich

Panatura hell eignet sich für alle hellen Brotsorten und Backwaren, insbesondere für Grossbrote.

Zusammensetzung

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

Spezifikation

Entsprechende Dokumente auf Wunsch erhältlich

Verarbeitung

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

Dosierung

3 – 4 % Panatura hell auf die eingesetzte Mehlmenge. Die optimale Dosierung von Panatura hell 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 Hell ist ein fermentiertes Frischprodukt und muss bei 5 °C gelagert werden