




naturel

PANATURA®

Natürlicher, fermentierter
Weizenvorteig



PANATURA®
natürlich Weizen-Vorteig

PANATURA® ist ein verarbeitungsfertiger fermentierter Weizenvorteig, der mit natürlichen Rohstoffen hergestellt und über ein weltweit patentiertes Verfahren über mehrere Tage fermentiert wird. Das Resultat sind aromatische Brote und Backwaren mit hoher Frischhaltung – rationell und ohne Backmittel hergestellt.



PANATURA®
natürlich Weizen-Vorteig



PANATURA®

Natürlicher, fermentierter Weizenvorteig

VORTEILE

- Führt zu einer ausgewogenen, abgerundeten Aromatik
- Rösche, knusperige Kruste
- Langanhaltende Frischhaltung
- Ohne Zusatzstoffe
- Ersetzt Backmittel
- Direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung
- Seidig-trockene Teige, die nicht kleben
- aussergewöhnliche Gärtoleranz erleichtert die Teigherstellung
- Flexibel: Direkte Verarbeitung
- Geringe Dosierung
- Unterstreicht ihr handwerkliches Können

Anwendungsbereich

- PANATURA® BIO KNOSPE eignet sich für alle Biobrote und Biobrötchen.
- PANATURA® HELL eignet sich für alle hellen Brotsorten und Backwaren, insbesondere für Ciabatta, französisches Baguette, Pizza, Toastbrote, Hefesüssteige, Butterzöpfe und Brioche.
- PANATURA® DUNKEL eignet sich für alle dunklen Brotsorten und Backwaren, vor allem auch für Grossbrote und Vollkornbrote.
- PANATURA® FORTE eignet sich besonders für Klein- wie Spezialbrötchen (Semmel, Weggli, Gipfel, Butterzopf, Hefe- und Plundert Teig).
- PANATURA® FORTE sowie PANATURA® BIO sind universell einzusetzen: Für direkte kurze oder lange Triebführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung und auch für gegart gefrostete Teiglinge geeignet.

Dosierung

- BIO, HELL, DUNKEL – 3-4% PANATURA® auf die eingesetzte Mehlmenge.
- FORTE – 1.5 – 2.0% PANATURA® FORTE auf die eingesetzte Mehlmenge.
- PANATURA® wird mit den übrigen Zutaten bei der Teigzubereitung beigegeben.

Haltbarkeit / Lagerung

- Mindest-Restlaufzeit bei Anlieferung unter Einhaltung der Lagervorschriften von 45 Tagen
- PANATURA® ist ein fermentiertes Frischprodukt und muss kühl und trocken, bei $\leq 5^{\circ}\text{C}$ gelagert werden.

Produkt / Verpackung



Eimer (8 kg)

	Art. Nr. Hefe Schweiz	Art. Nr. Pistor
PANATURA® HELL	1010	191
PANATURA® DUNKEL	1011	197
PANATURA® BIO KNOSPE	1012	n.V.
PANATURA® FORTE	1013	143



Harass (15 kg)

	Art. Nr. Hefe Schweiz	Art. Nr. Pistor
PANATURA® HELL	1001	187
PANATURA® DUNKEL	1002	188
PANATURA® BIO KNOSPE	1005	22019
PANATURA® FORTE	1003	142

Zusammensetzung

- BIO – Bio **Weizenmahlerzeugnisse**, Wasser, Bio Hefe, Bio **Gerstenmalzmehl**, Bio Weizenkleber, Bio Acerolasaft-Konzentrat, Enzyme
- HELL, DUNKEL – **Weizenmahlerzeugnisse**, Wasser, Hefe, **Gerstenmalzmehl**, Acerolasaft-Konzentrat
- FORTE – **Weizenmahlerzeugnisse**, Wasser, Hefe, **Gerstenmalzmehl**, Acerolasaft-Konzentrat, Enzyme



QR-Code zu unserem Anwendungsvideo