



PANATURA®



PANATURA® URDINKEL

Natürlicher, fermentierter
UrDinkel-Vorteig

PANATURA® ist ein verarbeitungsfertiger fermentierter UrDinkel-Vorteig, 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®



PANATURA® URDINKEL

Natürlicher, fermentierter UrDinkel-Vorteig

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Eimer (8 kg)	Art. Nr. 1017	Art. Nr. 38998

VORTEILE

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

WESHALB PANATURA® URDINKEL

- Kampf gegen die Verschwendung (Food Waste) mit PANATURA® URDINKEL: Keimling und Kleie zurück ins Brot statt verfüttern.
- Die Kleie welche im PANATURA® URDINKEL enthalten ist, wird durch Fermentation veredelt - dies führt zu einem zusätzlichen Aroma-Booster.
- PANATURA® URDINKEL ersetzt Backmittel zu 100 %.
- Ernährungsphysiologische Aufwertung durch die Beigabe von fermentierter Kleie und Keimling.
- Puristische Herstellung von Dinkel-Backwaren ohne Beigabe von technischen Enzymen und Emulgatoren.

Anwendungsbereich

- PANATURA® URDINKEL eignet sich für alle UrDinkelbrote, UrDinkelgebäcke und UrDinkelbrötchen.
- PANATURA® URDINKEL ist universell einzusetzen: Für direkte kurze oder lange Triebführung, Gärverzögerung oder Gärunterbrechung.

Dosierung

- 3-4% PANATURA® URDINKEL 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 ≤ 5°C gelagert werden.

Zusammensetzung

- **UrDinkelmahlerzeugnisse**, Wasser, Hefe, **Gerstenmalzmehl**, Acerolasaft-Konzentrat



QR-Code zu unserem Anwendungsvideo