



PANATURA®



PANATURA® PUREPEAUTRE

Levain de PurEpeautre
naturel fermenté

PANATURA® est un levain de PurEpeautre fermenté prêt à l'emploi, fabriqué à base d'ingrédients naturels et fermenté pendant plusieurs jours selon un procédé breveté à l'échelle mondiale. Il en résulte des pains et produits de boulangerie qui se conservent longtemps – fruits d'une production rationnelle et sans adjuvant de panification.




PANATURA®



PANATURA® PUREPEAUTRE

Levain de PurEpeautre naturel fermenté

	Produit, conditionnement	Levure Suisse	Pistor
	Bidon (8 kg)	Réf. art. 1017	Réf. art. 38998

AVANTAGES

- Génère des arômes équilibrés et ronds
- Une croûte appétissante et croustillante
- Une fraîcheur qui dure
- Sans additif
- Remplace l'adjuvant de panification
- Conduite de pâte directe, courte ou longue, retardement de fermentation et froids doux
- Pâtes soyeuses et sèches, qui ne collent pas
- Une exceptionnelle tolérance à la fermentation, qui facilite la fabrication de la pâte
- Flexible: Traitement direct
- Faible dosage
- Met en valeur votre savoir-faire artisanal

POURQUOI PANATURA® PUREPEAUTRE

- Lutte contre le gaspillage (Food Waste) avec PANATURA® PUREPEAUTRE: Son et germe reviennent dans le pain au lieu d'être donnés au bétail.
- Le son contenu dans le PANATURA® PUREPEAUTRE est affiné par fermentation – pour un rehaussement de goût supplémentaire
- PANATURA® PUREPEAUTRE remplace l'adjuvant de panification à 100 %
- Une valeur ajoutée en termes de physiologie nutritionnelle, grâce à l'ajout de son et germe.
- Fabrication puriste de produits de boulangerie à l'épeautre, sans ajout d'enzymes techniques et émulsifiants.

Domaine d'utilisation

- PANATURA® PUREPEAUTRE convient pour tous les pains de PurEpeautre, les produits de petites boulangerie à base de PurEpeautre et les petits pains de PurEpeautre.
- PANATURA® PUREPEAUTRE a un usage universel: pour la conduite de pâte directe, courte ou longue, le retardement ou l'interruption de fermentation.

Dosage

- 3-4% PANATURA® PUREPEAUTRE de la quantité de farine utilisée.
- PANATURA® s'ajoute à la préparation de pâte avec tous les ingrédients.

Conservation/Stockage

- Durée minimale de conservation après livraison aux conditions de stockage recommandées: 45 jours
- PANATURA® est un produit frais fermenté et doit être conservé au frais et au sec, à une température ≤ 5°C.

Composition

- Produits à base de farine de PurEpeautre, eau, levure, farine de malt d'orge, jus d'acérola concentré



QR Code pour visionner notre vidéo d'application

