



**PANATURA®**  
natürlich Weizen-Vorteig



Patentada & Certificada



Caja Biodegradable de 15 Kilos



Cubo de 8 Kilos

**PANATURA® BIO**

## Masa Madre 100% Natural... Panatura, Patentada y Certificada

Para todo tipo de Pan y sin E-\*\*\*,

***Panatura Bio... para Pan Bio***

***Panatura Forte... para Pan Natural***

Da aroma de Pan fresco y Natural  
Ternura y Vida larga del Pan  
Para Pan directo

Para Fermentación controlada  
Para masas ultracongeladas crudas  
Dosis mínima  
Potencia la calidad de su Pan

Para Bollería fina, Natural, sana  
y de alta gama

Sin Emulgentes ni aditivos ni E-\*\*\*



Patentada & Certificada



Caja Biodegradable  
de 15 Kilos



Cubo de 8 Kilos

**PANATURA® FORTE**

**PANATURA.- Es un producto patentado a nivel Mundial por DHW, Hefe Schweiz AG**

**PANATURA es nuestro invento, Suizo-Alemán invento de DHW-Deutsche Hefewerke GmbH**

Es más que una masa madre 100% natural lista para trabajarla y hace que su pan se destaque y diferencie de toda su competencia, dándole así el toque tradicional natural y suave para su paladar. El resultado es un pan y bollería de altísima calidad y selecto, el cual obtiene a través de su mismo proceso de producción, sin alterar ni cambiar nada. PANATURA ES UN PRODUCTO 100% NATURAL para lograr un PAN Y BOLLERÍA 100% SANO Y NATURAL

**Variedades.-**

PANATURA se aplica en todas las variedades de Pan, Panadería fina y bollería  
PANATURA existe en variantes: Bio(Ecológico), y  
PANATURA FORTE en Panatura Forte

**Componentes.-**

PANATURA Forte: Harina de trigo, Agua, levadura, Harina de malta de cebada,  
productos libres de declaración **y un proceso especial natural patentado**  
PANATURA Bio: Harina de trigo-Bio, Agua, Levadura-Bio, Harina de cebada-Bio  
productos Bio libres de declaración **y un proceso especial natural patentado**  
**PANATURA A MEDIDA DEL CLIENTE:** Harina de trigo, Agua, levadura, Harina de malta de cebada,  
Si las cantidades justifican, desarrollamos al punto que le cliente requiere  
y dicha Panatura se produce solo para el cliente para el cual se desarrolla

**Especificaciones.-**

Forma y consistencia:- De Masa Viva algo pastosa  
Color:- Marrón claro  
Olor:- Típico y propio del producto

**Ventajas del producto.-**

PANATURA le da AL PAN Y BOLLERÍA un aroma acorde al sabor propio y típico 100% NATURAL como si se aplicara todo un proceso largo, específico y minucioso. Sabor a Pan de nuestros ancestros. Los tipos de panes en los que se aplica PANATURA adquieren una estabilidad y una capa crujiente con una miga especialmente sabrosa, además el pan adquiere un buen volumen, fresca y se mantiene tierno por días. PANATURA es fácil de aplicar, tiene una muy buena capacidad de disolución en la masa, no se seca ni apelmaza, le da como resultado una masa como fina seda seca y no pegajosa PANATURA es un saborizante, aromatizante, enternecedor NATURAL para el PAN. PANATURA tiene una tolerancia fuera de lo común en la fermentación por lo cual facilita la preparación y el proceso de las masas y aumenta el volumen de los productos en los que se aplique, la masa con Panatura se trabaja en grandes líneas con un gran resultado que gusta al cliente y aumentan sus ventas, o a mano también Usted obtiene Pan y Bollería de calidad

**Modo de aplicación.-**

PANATURA se aplica simple y sencillamente al inicio antes del amasado, con el resto de los ingredientes sin alterar su proceso de producción ni tiempos

**Dosis.-**

1,0% hasta 1,5% de PANATURA en relación al harina que se utilice. La dosis óptima de PANATURA es dependiente de sus recetas y modo de trato de sus procesos y masas, lo cual implica que en su producción lo puede variar entre el 1,0% o 1,5%, esto lo decide Usted, PANATURA se adapta a Usted y al harina que Usted utilice, sea del "W" que sea y tenga el proceso e hidratación que tenga

**Declaración en el Producto final.-**

Los componentes o ingredientes de PANATURA se los declara en el producto final

**Empaque.-**

\* Cartón biodegradable(Caja de 15 Kilos internamente empacado en bolsa plástica-biodegradable)  
Los empaques según ordenanza de la Unión Europea para alimentos  
Cartón y plástico reciclable y proveniente ya de un proceso de reciclaje