Brötchen und Baguette

1. Backen (14 – 16 Min.)	2. Backen (4 Min.)

Was macht das Gebäck so besonders?

- **Premiumisierung: ansprechende Optik**
  - Homogene Krustenfärbung
  - Kein Krustenabriss/-absplitterung
- **Mehr Gebäckfrische**
- **Craft**
  - Transparenz: Clear Label

Puratos Produkte

Double Bake Colour CL (1%) → Hochkonzentriertes Backmittel für halbgebackene Produkte/ für eine schnellere Krustenfärbung

Sapore Rigoletto **(0,5 % - 1 %)** → Getrockneter Weizenvorteig für mehr Röstgeschmack

Puratos
Ihr Partner für Innovation

Double Bake Colour CL

Vollständige Färbung in kürzester Zeit

Backmittel für Haba Backwaren	Double Bake Colour CL

Neues CL Backmittel für halbgebackene Backwaren – Für eine schnellere Krustenfärbung

Verbesserte Brotqualität

- Sicherstellung der gleichbleibenden Krustenfärbung pro Brot und pro Charge
- Frischhaltung
- Vermeidung von Krustenabriss/-absplitterung

Vorteile & Kosteneffizienz in der Filliale

- Höhere Reaktionsgeschwindigkeit: schneller aus der Lagerung ins Regal
- Einfachere Handhabung und Backbedingungen
- Kontrollierteres Retourenmanagement

Puratos
Ihr Partner für Innovation

Double Bake Colour CL

Vollständige Färbung in kürzester Zeit

Backen in der Filiale:

Zu Hause backen:

Konsumenten-Information:

- MHD der halbgebackenen, verpackten Backwaren beträgt 2 Tage (ungekühlt gelagert)
- Aufbacken: 6 – 8 Minuten bei 200 °C, bis die Backwaren die gewünschte Knusprigkeit aufweist

Puratos
Ihr Partner für Innovation