

Brotpasteurisation



Machen Sie Ihr Brot länger haltbar durch Pasteurisation

Was wird benötigt:

- Ofen (Stikken oder Etagenofen)
- Geeignete temperaturstabile PP-Beutel und passende Clips zum Verschließen, z.B. von der BÄKO (PP-Beutel zum Pasteurisieren/Sterilisieren)

Puratos Lösung:

Durch Pasteurisation wird Brot zwar länger haltbar, wird aber auch eher trocken!!!

Dies ist durch die Verwendung neuester Backmitteltechnologie gut zu kompensieren:

- **Soft'r Extra Frisch CL** (BM für Mischbrote)
- **Intens Freshness 10** (Weizenmischbrot)
- **Soft'r Tafta 5% CL** (BM für süße Hefeteiggebäcke)

Anwendungsbeispiel:

- Komplett ausgekühltes Brot (ca. 8h), schneiden, verpacken (Beutel + Clip) und dann im Stikkenofen für 60 min bei 100°C pasteurisieren
- Trotz Pasteurisation sollte möglichst sauber gearbeitet werden
- Es sollte eine Kerntemperatur von 75°C für 15 min erreicht werden

Unter Einhaltung der genannten Parameter (Kerntemperatur 75°C/15 Min.) ist eine Mindesthaltbarkeit von mindestens einer Woche gewährleistet.

Anmerkung: Die gesetzlichen Anforderungen von fertig verpackten Broten, insbesondere hinsichtlich der Deklaration, sind zu beachten.