

Stuten, Milchbrötchen, Hefezopf



Was macht das Gebäck so besonders?

- **Textur**
Weichheit, Schmelz und kurzer Biss
- **Längere Verzehrfrische**
- **Trend zu:**
 - Textur ist das neue Geschmackserlebnis
 - Transparenz → Clear Label
 - Ansprechende Optik → Glanz = Frische

Puratos Produkte

Soft´r Tafta 5% CL → Hochleistungsbackmittel für mehr Stabilität, bessere Weichheit und längere Verzehrfrische

Sapore Carmen 50 (10 %) → flüssiges Weizensauerteigprodukt für wattig-soften Krumenstruktur/
Hervorhebung des Buttergeschmacks

Sunset Glaze EC → Eistreichalternative (vegan)