

Softe Hefeteiggebäcke & Toastbrot



Was macht das Gebäck so besonders?

- Weichheit, Feuchte und Frische über einen längeren Zeitraum, so clean wie möglich
- Trend zu:
 - Transparenz → Clear Label
 - Premiumisierung

Puratos Produkte

Intens Freshness 10 (0,5 % - 1 %) → Modulares Backmittel für spürbare Weichheit über einen längeren Verzehrzeitraum/ Ohne Auswirkung auf die Teigeigenschaften

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

Intens Freshness 10 – Für längere Frischhaltung



- Innovatives modulares Backmittel für spürbare Weichheit über einen längeren Verzehrzeitraum
- Anwendbar bei allen Arten von soften Hefeteiggebäcken, wie z.B. Toastbrot, Hamburger-Brötchen, Milchbrötchen, Stuten, Hefezopf, Berliner und Donuts
- Einfach und schnell in jede Grundrezeptur integrierbar
- Ohne Auswirkung auf die Teigeigenschaften
- Hochkonzentriert in der Dosierung

Anwendung

0,5 % - 1 % auf Gesamtmehl

Kennzeichnung

Weizenmehl, Enzyme

Härtegrad (N) – Softgebäck

