

NEU

S500 Brötchen Plus

Das Hochleistungs-Brötchenbackmittel für Ihre Sicherheit

S500

Vertrau' dem Besten



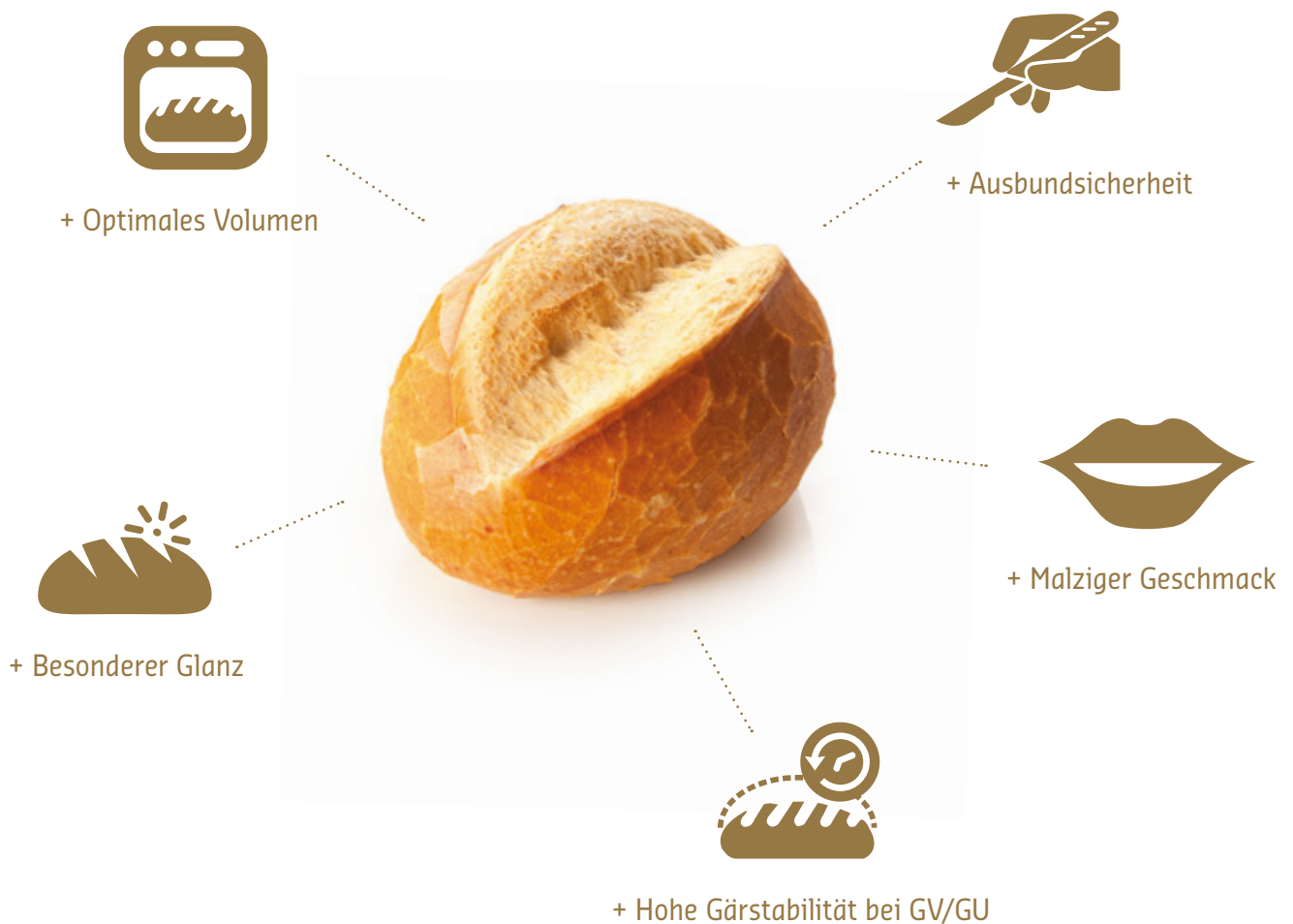
Puratos
Ihr Partner für Innovation

S500 Brötchen Plus

Die Synergie aus der neusten Puratos Enzym- und Emulgator-Technologie

Profitieren Sie mit **S500 Brötchen Plus** von unseren langjährigen Erfahrungen und der Puratos weltweiten Expertise im Bereich Emulgatoren sowie von der patentgeschützten Puratos Enzym-Technologie.

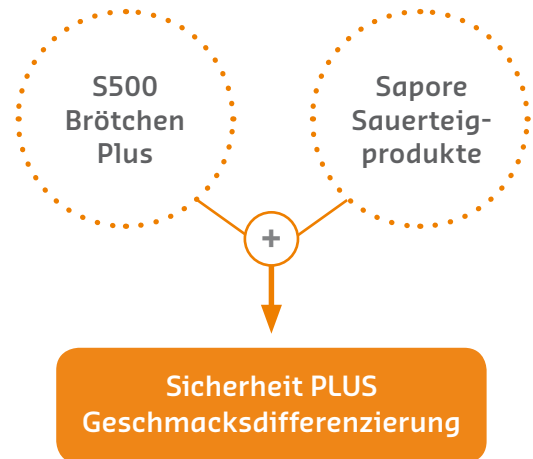
Durch das optimale Zusammenspiel von Puratos Enzym- und Emulgator-Komponenten erhalten Sie mit **S500 Brötchen Plus** erstklassige Klein-gebäcke mit dem **PLUS**:



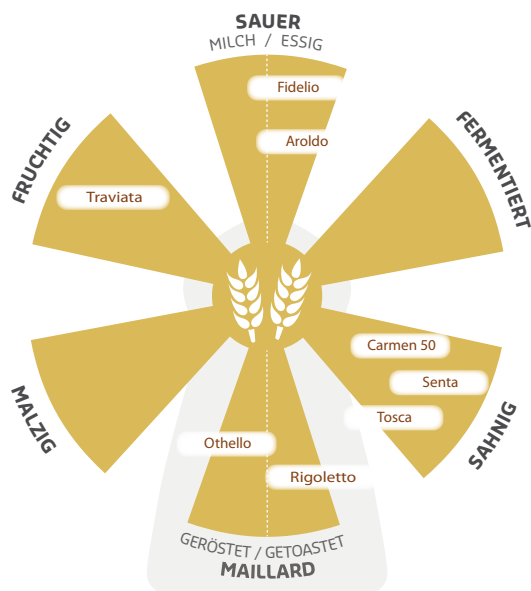
Weltweite Expertise und vertikale Technologie-Integration bei Puratos.
Emulgatoren seit 1968 • Enzyme seit 1994 • Sauerteige seit 1994

S500 Brötchen Plus Sauerteig-Konzept

Mit der Kombination aus S500 Brötchen Plus und Sapore Sauerteigen kreieren Sie Kleingebäcke mit einer einzigartigen Geschmacksnote!



Das Sauerteig-Konzept mit Sapore für mehr Geschmack



Sapore ist ein Sortiment aus gebrauchsfertigen Sauerteigprodukten, die ihr eigenes charakteristisches Geschmacksprofil aufweisen und auf besonderen Traditions- und Herkunftsgeschichten der Ursprungsländer basieren.

Mit den **Sapore** Sauerteigprodukten lassen sich die Bedürfnisse der Konsumenten nach mehr Geschmack, Frische und Gesundheit optimal bedienen.

S500 Brötchen Plus

Das Hochleistungs-
Brötchenbackmittel für
Ihre Sicherheit



Produktinfos

Gebindegröße: 25 kg
Verpackung: Papiersack
Haltbarkeit: 9 Monate
bei 5-25 °C



S500 Vertrau' dem Besten



SICHERHEIT



KOSTEN & EFFIZIENZ



INNOVATION &
DIFFERENZIERUNG

BÄCKER



Absatzsteigerung



Kundenbindung



Effizienzsteigerung

KONSUMENTEN



Geschmacks-
differenzierung



Frische



Premiumqualität

Anwendungen

- Schnittbrötchen
- Kaiserbrötchen
- Rosenbrötchen
- Baguette-Brötchen
- Spezialbrötchen
- Laugengebäcke
- Rustikales Kleingebäck

Führungsarten

- für alle marktüblichen Führungsarten
- besonders geeignet für Gärverzögerung und Gärunterbrechung

Dosierungsempfehlung

3 % auf Gesamtmehl

Kontaktieren Sie uns!

www.puratos.de

Puratos GmbH – Reisholzer Wertstraße 35 – 40589 Düsseldorf – Deutschland
Tel.: +49 (0)211 59 89 38 0 – Fax: +49 (0)211 59 89 38 40
E-Mail: info.germany@puratos.com


Puratos
Ihr Partner für Innovation