

# PANATURA®

natürlicher Weizenvorteig





# WILLKOMMEN IN DER WELT VON PANATURA®

Unser erklärtes Ziel ist es, hervorragende Brote aus rein natürlichen Zutaten herzustellen.

Bisher führten kurze Fermentationszeiten bei der industriellen Brotherstellung zu meist beträchtlichen Qualitätsminderungen hinsichtlich Geschmack, Kruste und Krumenstruktur.

Mit unserem konzentrierten Weizenvorteig PANATURA® können wir Backwaren von herausragender Qualität bei gleichzeitig wirtschaftlichen Einsparungen und höherem Durchsatz erzeugen.



# **DIE GESCHICHTE**

Einer der ältesten Sauerteige stammt aus dem Jahr 3700 v. Chr. und wurde im französischen Teil der Schweiz gefunden. Seitdem wurden Sauerteig-Herstellungsmethoden und Rezepturen von Generation zu Generation weitergegeben. Bis ins Mittelalter hinein war Sauerteig die vorherrschende Grundlage für die Brotherstellung.

Weltweit kennen wir Vorteige unter unterschiedlichen Begriffen, z. B. Sauerteig, Starterteig, Levain, Masa Madre, Lievito Natural, Lievito Madre oder dem klassischen Weizensauerteig.

Die steigende Nachfrage nach gesunden, leckeren Brotsorten aus natürlichen Zutaten hat die Vorteige eine Renaissance erleben lassen.





# EIN UNNACHAHMLICHES KONZEPT

PANATURA® ist ein patentierter, hochkonzentrierter Vorteig in Teigform oder als Granulat. Mit PANATURA® lassen wir eine fast vergessene Technik des Bäckerhandwerks wiederaufleben – verbunden mit dem Wissen modernster Technik.

PANATURA® basiert auf einem besonderen Fermentationsverfahren, bei dem spezielle Backhefen in symbiotischer Kombination mit natürlich vorkommenden Laktobazillen zum Einsatz kommen.

Diese Mikroorganismen nutzen im Zuge der Fermentation die Stärke und Mineralien des Mehls und verbessern dabei das Volumen des Brotes. Gleichzeitig produzieren sie milde Säuren, während bestimmte organische Moleküle für kräftige Aromen sorgen.

Mit PANATURA® hergestellte Backwaren unterscheiden sich von herkömmlichen Produkten durch einen volleren Geschmack, eine knusprigere Kruste, eine weichere Krume und längere Haltbarkeit.

Kurze Fermentations- oder Gärzeiten, sowie die Verwendung ausschliesslich natürlicher Zutaten zeichnen PANATURA® überdies aus.

PANATURA® ist ein eingetragenes Warenzeichen; sowohl die Rezeptur als auch das Fermentationsverfahren sind weltweit patentiert.



# **NATÜRLICHE ZUTATEN**

- Weizenmehle
- Hefe
- Wasser
- Gerstenmalzmehl
- O Acerola Kirschsaft oder -pulver

Alle PANATURA®-Produkte haben einen speziell entwickelten Fermentationsprozess von mindestens 72 Stunden durchlaufen.

Da wir nur von natürlichen, gentechnikfreien Rohzutaten sowie einem sanften Fermentationsprozess Gebrauch machen, erfüllen wir alle Anforderungen des Clean-Labels.

Durch Transparenz des Ursprungs unserer Rohstoffe und der Verarbeitungsschritte sowie mit klaren Etiketten bieten wir Clear-Label-Produkte an.





## **BAKERS' NEED FOR SPEED**

Wir wollen mit PANATURA® dem Bäcker die Arbeit erleichtern, indem wir sicherstellen, dass alle Herstellungsprozesse konsistent und einfach wiederholbar sind.

PANATURA® wird bei der Herstellung des Hauptteigs direkt den anderen Zutaten im Kneter beigegeben. Das Ergebnis ist dennoch besser als bei zweistufigen oder langgeführten Herstellungsmethoden.

PANATURA® verkürzt die natürliche Fermentation und "Reifung" des Teigs, von mehreren Stunden oder sogar Tagen, auf einen Bruchteil der Zeit.

Die besten Ergebnisse erzielen wir zumeist in weniger als 4 Stunden – ohne chemische Backtrieb- oder Mehlverbesserungsmittel. PANATURA® eignet sich für alle gängigen Teig- und Backsysteme, u. a.:

- Garverzögerung und Gärunterbrechung
- O Vor- oder halbfertig Backen
- Kühlung
- Tiefkühlung

Mit PANATURA® können Backwarenhersteller ein breites Sortiment an Premium-Backwaren handwerklich oder industriell herstellen, z. B. Ciabatta, Sandwich-Weissbrot, dunkle Brote, Baguettes oder Brioches – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Schauen Sie sich das PANATURA®-Anwendungsvideo auf www.panatura.com an!

# PANATURA® PRODUKT-SORTIMENT

Seit der Markteinführung von PANATURA® im Jahre 2003 haben wir unser Konzept ständig weiterentwickelt und ausgebaut, um den Wünschen von Bäckern und Verbrauchern gleichermassen gerecht zu werden.

Heute bieten wir ein breites Sortiment von PANATURA®-Produkten in teigiger und granulierter Form.



#### PANATURA® STRONG

Der Stärkste seiner Art: Dieser gekörnte Sauerteig wurde eigens entwickelt für Backwaren mit feiner Kruste wie Sandwich-Brot und anderen weiche Sorten.



#### PANATURA® STARK

Für südeuropäische Brotsorten im handwerklichen Stil wie Ciabatta, Baguette und Brioche ist das granulierte PANATURA® STARK die perfekte Wahl.



# PANATURA® STARK WHITE

Speziell für Premium-Backwaren mit einer extra weißen Krume wie süßer Hefeteig, Croissants und Brioche.

#### DOUGH





Bei Adipositas und Diabetes: Dieser klinisch getestete und bewährte niedrig-glykämische Sauerteig ist weltweit der erste seiner Art zur Herstellung von niedrig-glykämischen Clean-Label-Weissbrotsorten wie Sandwichbrot, Baguette und Brötchen.



PANATURA® GILiTE

Genuss ohne Reue: Für die Herstellung von niedrig-glykämischen Backwaren auf Basis von Backpulver wie Muffins, Scones oder Brownies lautet unsere Empfehlung PANATURA® GILiTE.



PANATURA® PROTECT

Schimmelfrei ohne Konservierungsmittel: Dieses Sauerteig-Granulat wurde speziell als natürlicher Schimmelschutz für Backwaren mit langer Haltbarkeit bei Zimmertemperatur entwickelt. Endlich frei von chemischen Konservierungsmitteln.



PANATURA® MADRE

Die natürliche Hefe: Für alle Backerzeugnisse ohne Hefe im Hauptteig, ist unser einzigartiger Mutterteig PANATURA® MADRE die perfekte Lösung für z. B. Baguette, Ciabatta und Brötchen.





Diese Vorteigzubereitung in teigiger Konsistenz ist die perfekte Zutat für die Herstellung von großvolumigen Weissmehl-Broten – oder der ideale Starterteig zur Herstellung Ihres eigenen Vorteigs z. B. für Semmel, Brötchen, Brioche oder auch Schnittbrote.



PANATURA® FORTE PLUS

PANATURA® FORTE PLUS wurde speziell für mediterrane Backwaren mit beschleunigter Teigentwicklung, kurzen Gärzeiten und aromatischem, leicht saurem Profil entwickelt.



PANATURA® WHITE

Für helle Brotsorten: Dieser Vorteig wurde speziell für alle Standard-Backerzeugnisse aus Weissmehl entwickelt. Er liefert Ergebnisse, die einem traditionell langfermentierten oder auf traditionellem Vorteig basierendem Weissbrot in nichts nachstehen.



PANATURA® DARK

Für alle, die sich dem aktuellen Vollkorn-Trend angeschlossen haben: Dieser Vorteig erfüllt sämtliche besonderen Anforderungen des Backens mit dunklem Mehl.

#### DOUGH





Die jüngste Erfindung für die Herstellung lang haltbarer, gekühlter Frischteige ohne Qualitätsabstriche, z. B. für Pizzateige, Focaccia und Croissants.



PANATURA® FREEZE

PANATURA® FREEZE ist ein einzigartiger All-in-One-Vorteig für die Herstellung hochwertiger Tiefkühl-Teiglinge, die direkt aufgebacken werden, sog. "Freezer-to-Oven". Und dies geschieht ohne Hefebeigabe zum Hauptteig.



PANATURA® BIO

Traditionelle Bio-Qualität: Unser Bio-Sauerteig in teigiger Konsistenz ist die perfekte Zutat für alle Backwaren aus rein biologischen Zutaten.



PANATURA® BIO DINKEL

Traditionelle, zertifizierte Bio-Qualität für Dinkelbrote: schnelle Teigentwicklung, hohes Volumen, sehr guter Geschmack und natürlich 100% Dinkel. Auch in konventioneller Qualität als PANATURA® URGETREIDE.





# **ALLE AUSGEHEBELT**

PANATURA® bietet die folgenden Vorteile für Backwarenhersteller:

- Eignung für alle gängigen industriellen und handwerklichen Teig- und Backsysteme
- O Unmittelbar verfügbar und stets ready-to-use
- Sehr kurze Fermentationszeit von 1 bis 4 Stunden bei voller Backleistung
- Oute Verarbeitbarkeit durch seidigen, trockenen Teig
- O Verbesserte Verarbeitungs-, Gär- und Backtoleranz
- Replizierbar hohe Qualität
- Niedrige Dosierung: 1-3 % auf die Mehlmenge
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch höhere Wasserschüttmenge



# TOP QUALITÄT

PANATURA® bietet hohe Produktqualität:

- Verleiht eine gleichmäßigere Krume und bessere Schnittfähigkeit
- Bietet längere Frische durch höheren Feuchtigkeitsgehalt
- Gibt das typische Brotaroma längerer Fermentationsprozesse (24 bis 48 Stunden)
- Ermöglicht besseres Feuchtigkeitsmanagement bei Tiefkühlprodukten



# WE BAKE YOUR DAY!

PANATURA® ist eine Entwicklung der schweizerischen PANADORO GROUP, die sich zum Ziel gesetzt hat, weltweit intelligente, 100 % natürliche und umweltfreundliche Zutaten für die Lebensmittelindustrie zu entwickeln und bereitzustellen.

Mithilfe unserer Lösungen können Backwarenhersteller den ständig steigenden Verbraucheranforderungen in Bezug auf Frische, Natürlichkeit, Geschmack und Qualität bestmöglich begegnen. Ein echter Wettbewerbsvorsprung in einem immer anspruchsvolleren Markt!

Die VERIPAN AG ist eine Tochtergesellschaft der PANADORO GROUP, die Sie bei der Implementierung von PANATURA® auf Ihren Anlagen unterstützt. Wir stehen gerne mit technischem Support zur Seite.



#### PANADORO GROUP AG

Gotthardstrasse 28 CH-6302 Zug

Tel +41 (0)41 712 00 90 Fax +41 (0)41 712 00 80 info@panadoro.com www.panadoro.com

#### **VERIPAN AG**

Lauchefeld 31 CH-9548 Matzingen

Tel +41 (0) 52 369 66 55 Fax +41 (0) 52 369 66 50 info@veripan.com www.veripan.com

PANATURA® ist in den folgenden Ländern erhältlich: Australien, Benelux, Deutschland, Frankreich, Italien, Kanada, Libanon, Malaysia, Neuseeland, Österreich, Polen, Portugal, Schweiz, Singapur, Skandinavien, Spanien, Thailand, Vietnam, U.S.A., V.A.E.



#### **UNSERE GLOBALEN PARTNER**

#### Lallemand-DHW GmbH

(für Deutschland und die Niederlande) Bucher Hauptstr. 53-55 90427 Nürnberg Deutschland Tel. +49 (0) 911 99 345 20 info-de@lallemand.com

#### Hefe Schweiz AG

(für die Schweiz) Hauptstrasse 11 9507 Stettfurt Schweiz Tel. +41 (0) 52 369 63 63 info@hefe.ch

# Lallemand Baking Spanien

(für Spanien und Portugal) C/ Galileu 303-305, 1ª planta 8028 Barcelona Spanien Tel. +34 93 241 33 80 geral@lallemand.com

## De Danske Gærfabrikker A/S

(für Skandinavien) Bredstrupvej 31-33 8500 Grenå Denmark Tel. +45 87 58 24 00 infogrenaa@lallemand.com

#### Lallemand Australien

(für Australien) 525 Mt Derrimut Rd Derrimut, VIC 3026 Australia Tel +61 3 8360 2600 info@hjlangdon.com

### Knollmühle GmbH

(für Österreich und Italien) Gusentalstrasse 51 4222 St.Georgen/ Gusen Österreich Tel. +43 (0) 7237-2205-0 office@knollmuehle.at



Gotthardstrasse 28 CH-6302 Zug Tel +41 (0)41 712 00 90 Fax +41 (0)41 712 00 80 info@panadoro.com www.panadoro.com