

НОВИНКИ КОМПАНИИ ПУРАТОС.

Что такое закваска и как она используется в хлебе?

Закваска представляет продукт естественного брожения, состоящий из муки и воды. Также известна как хлебный стартер, левен, маса-мадре, ливито-натурале или зауэртеиг, закваска придает выпеченным изделиям структуру и вкус.



Микроорганизмы в закваске используют крахмал и минералы, содержащиеся в муке, и способствуют ферментации и увеличению объема хлеба, в то время как органические молекулы создают вкус и аромат.

Процесс ведения закваски возник в Древнем Египте, методы и рецепты закваски передавались из поколения в поколение в течение тысяч лет. Он и сейчас является очень популярным.

Каковы преимущества использования закваски?

Закваска дает возможность разнообразить вкус и ароматику хлеба, сохраняя его свежесть на протяжении всего срока годности, улучшая питательную ценность хлебобулочных изделий. Таким образом, использование заквасок удовлетворяет требованиям клиентов, которые ищут вкусные, здоровые хлеба из натуральных ингредиентов. Закваска также позволяет пекарям вносить разнообразие в свой хлеб, поскольку различные виды заквасок меняют цвет мякиша, вкус и аромат.

В компании ПУРАТОС считают, что будущее хлеба лежит в его прошлом. Изучили процесс ферментации и сохранили знания о заквасках в Библиотеке заквасок. Основываясь на этих знаниях, создали Сапоре – ряд натуральных заквасок, которые обеспечивают постоянное качество, удобство и разнообразие вкусов.



Сапоре Анджело.

Концентрированная порошкообразная закваска с выраженным вкусом и ароматом сброженной ржаной муки предназначена для производства ржаных, ржано-пшеничных и пшенично-ржаных сортов хлеба

Натуральный хлеб на закваске с насыщенным ароматом и богатым вкусом,

Процесс приготовления хлеба не требует длительного брожения,

Стабильность качества,

Постоянная кислотность.

Кислотность 60-80;

Дозировка 5-12 % к массе ржаной муки.

Преимущества для клиента

- Хлеба на закваске легко усваиваются организмом,
- Традиционный вкус ржаного хлеба «как раньше»,
- Готовые изделия долго сохраняют свежесть, вкусные и полезные.
- Закваска производится по традиционной технологии с использованием культур МКБ, характерных для российского хлебопечения,
- Придаёт изделиям насыщенный вкус и аромат, типичный для хлеба из ржаной или смешанной валки муки, во вкусе преобладают молочнокислые и уксуснокислые ноты с приятным оттенком ржаной хлебной корочки,
- Сухая закваска удобна в использовании: добавляется непосредственно при замесе теста и позволяет вести тестоведение ускоренным способом, при максимальных дозировках ускоряет созревание теста,
- Обеспечивает стабильное качество теста и хлеба,

- Улучшает органолептические показатели готовых изделий, замедляет процессы черствения, улучшает эластичность мякиша, хлеб не крошится при нарезании,

Полностью натуральный продукт.

Происхождение:

Российская закваска «Сапоре Анджело» - продукт натурального брожения, изготавливается путем сбраживания ржаной муки чистыми культурами с добавлением ферментов.

ПУРАВИТА Файбер



Хлебопекарная смесь с отрубями для изготовления хлебобулочных изделий с повышенным содержанием клетчатки по сравнению с традиционными сортами хлеба

Благодаря «Пуравита Файбер» получается хлеб с преимущественным содержанием ржаной муки хорошего объема, с ярким насыщенным вкусом за счет ржаной закваски, который содержит более половины суточной нормы клетчатки.

- ✓ благодаря «Пуравита Файбер» получается хлеб с преимущественным содержанием ржаной муки хорошего объема, с ярким насыщенным вкусом за счет ржаной закваски,
- ✓ готовое изделие содержит более половины суточной нормы клетчатки*,
- ✓ простой и понятный потребителю натуральный состав хлеба.;
- ✓ смесь «Пуравита Файбер» не содержит продукции Е-классификатора;

Смесь «Пуравита Файбер» подходит для любого типа производственного процесса,

Простой и понятный потребителю натуральный состав хлеба.

Смесь «Пуравита Файбер» не содержит продукции Е-классификатора.



Смесь ИЗИ МОРКОВНАЯ.

Смесь для приготовления зернового хлеба на закваске с морковью

Легкая в использовании смесь, для приготовления необходимо добавить только воду, муку и дрожжи,

Чистая этикетка,

Прекрасные органолептические характеристики у готового изделия: очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб,

Долгое время сохраняется свежесть готового изделия.

Дозировка: 15-30% к массе муки.

Преимущества для клиента

Удобная в использовании смесь на высокомеханизированных линиях,

Легкая в использовании смесь, для приготовления необходимо добавить только воду, муку и дрожжи,

Долгое время сохраняется свежесть готового изделия.

Преимущества для потребителя

Чистая этикетка,

Прекрасные органолептические характеристики у готового изделия: очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб,

Светлый мякиш с яркими включениями моркови и семян, а также небольшая ржаная кислинка за счет закваски в составе делают хлеб запоминающимся для покупателя.

