

ЗАКВАСКИ

Каждая закваска САПОРЕ уникальна: имеет свое собственное сочетание муки, заквасочных культур, условия ферментации и технологию производства.

САПОРЕ САДКО ТЕМПО

Жидкая пшеничная закваска на российской муке из твердых сортов пшеницы (Дурум), с насыщенным сливочным и поджаренным вкусом, свойственным премиальным рустикальным хлебам.

Область применения: для производства чиабатты, багеты, пиццы, подовым пшеничным хлебам.

Происхождение: российская закваска «Сапоре Садко Темпо» на базе муки из твердых сортов пшеницы (Дурум) с Приволжского региона России.

Преимущества:

- 100% натуральный продукт без E-классификатора;
- Закваска - продукт натурального брожения, изготавливается путем сбраживания муки Дурум чистыми культурами.
- Придаёт изделиям насыщенный сливочный вкус и поджаренный аромат премиальным рустикальным изделиям;
- Используется для ускоренного способа тестоведения, при максимальных дозировках позволяет вносить больше ферментированной муки для усиления вкуса и аромата в изделиях;
- Улучшает органолептические показатели готовых изделий, замедляет процессы черствения;
- Закваска стабилизирована пищевыми волокнами для сохранения однородности при хранении;
- Содержание соли (10%) в составе необходима как природный консервант и позволяет хранить закваску без холодильного оборудования (требуется пересчет соли в рецептуре);
- Удобство в использовании и стабильный результат.

Дозировка: вносится в тесто при замесе в количестве 10-20 % к массе муки.



САПОРЕ АЛЬЦИНА ТЕМПО



Жидкая пшеничная закваска, аналогичная традиционной опаре, со сбалансированным вкусом, свойственным классическим пшеничным изделиям, в соответствии как с европейскими, так и с российскими традициями хлебопечения.

Область применения: для производства традиционных пшеничных сортов хлеба, багеты, батоны, булочки, сдобная выпечка.

Происхождение: российская закваска «Сапоре Альцина Темпо» вдохновлена европейскими и славянскими традициями ведения жидкой опары для создания разнообразных видов хлеба и сдобной выпечки.

Преимущества:

100% натуральный продукт без E-классификатора;

Закваска - продукт натурального брожения, изготавливается путем сбраживания пшеничной муки чистыми культурами.

- Придаёт изделиям сбалансированный вкус и аромат пшеничных изделий;
- Используется для ускоренного способа тестоведения, при максимальных дозировках позволяет вносить больше ферментированной муки для усиления вкуса и аромата в изделиях;
- Улучшает органолептические показатели готовых изделий, замедляет процессы черствения;
- Закваска стабилизирована пищевыми волокнами для сохранения однородности при хранении;
- Содержание соли (10%) в составе необходима как природный консервант и позволяет хранить закваску без холодильного оборудования (требуется пересчет соли в рецептуре);
- Удобство в использовании и стабильный результат.

Жидкие закваски отлично подходят для различных технологий хлебопечения. Использование **заквасок САПОРЕ** позволит российским ритейлерам и промышленным производителям значительно разнообразить свой ассортимент: придать хлебу неповторимые вкус и структуру, обворожительный аромат, и конечно, свежесть – все то, что так востребовано потребителями. Промышленные производители замороженных хлебобулочных изделий, используя закваски САПОРЕ, смогут сохранить вкус и аромат своих хлебов, что отвечает современным потребностям рынка.

Многие из сегодняшних потребителей ищут традиционные продукты, изготовленные из натуральных, чистых ингредиентов. Когда речь идет о хлебобулочных изделиях, в частности, качество, вкус и свежесть являются ключевыми факторами при принятии решений о покупке.

Натуральные закваски ПУРАТОС позволяют вам производить свежие, вкусные и высококачественные хлебные изделия легко и быстро. Увеличивая производительность и улучшая вкусоароматику, ассортимент наших заквасок обеспечивает удовлетворенность потребителей и удобство пекарей и промышленных клиентов.

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.