PANATURA®

lievito madre naturale

BENVENUTI NEL MONDO DI PANATURA®

Il nostro obiettivo primario è produrre un pane eccezionale utilizzando esclusivamente ingredienti naturali.

Con un'etichetta chiara e trasparente, PANATURA® consente ai panettieri di realizzare pane della massima qualità con un notevole risparmio in denaro e un aumento della produttività.

Fino a oggi, fare il pane in poco tempo significava accontentarsi di una qualità inferiore in termini di gusto, crosta e struttura della mollica, dovuta a tempi di fermentazione brevi. La nostra soluzione a questi problemi è PANATURA®, una pasta madre concentrata unica nel suo genere.

UN PO' DI STORIA

Uno degli esempi più antichi di pasta madre è stato trovato nella Svizzera francese del 3700 a.e.c., dove le sue ricette e i suoi metodi di preparazione sono stati tramandati di generazione in generazione per migliaia di anni. Questa forma di lievitazione del pane rimase la più utilizzata fino al Medioevo.

La pasta madre è conosciuta in tutto il mondo, anche se con altri nomi, come lievito madre, lievito naturale, starter dough, bread starter, levain, masa madre o Sauerteig.

Il suo impiego è tornato in voga negli ultimi anni, di pari passo con la crescente domanda dei consumatori per un pane buono, sano e completamente a base di ingredienti naturali.

LA PIÙ GRANDE INVENZIONE DOPO IL LIEVITO

PANATURA® è una pasta madre brevettata di forma granulare o di consistenza simile a un impasto, che, grazie alle possibilità e alle conoscenze offerte dalla moderna tecnologia, riporta in vita una tecnica quasi dimenticata dell'arte della panificazione.

PANATURA® si basa su un processo di fermentazione sviluppato in proprio, che prevede l'utilizzo di speciali tipologie di lievito in una combinazione simbiotica con i lactobacilli naturali. I microrganismi contenuti in PANATURA® sfruttano l'amido e i minerali presenti nella farina per fermentare e accrescere il volume del pane; producono inoltre acidi deboli, mentre altre molecole organiche sono responsabili del sapore deciso.

Tutti i prodotti da forno realizzati con PANATURA® vantano un sapore migliore, una maggiore croccantezza e una mollica più morbida, e durano più a lungo, seppur con tempi di puntatura più brevi: il tutto senza fare uso di sostanze chimiche, bensì di ingredienti completamente naturali.

PANATURA® è un marchio registrato. La ricetta e il processo di fermentazione sono coperti da brevetto internazionale.

SOLO INGREDIENTI NATURALI

- Prodotti della macinazione del frumento
- Lievito
- Acqua
- Farina di malto
- Acerola

Tutte le paste madri PANATURA® subiscono una fermentazione speciale di almeno 72 ore.

Soddisfiamo i requisiti per una Clean Label utilizzando materie prime naturali e non OGM, oltre a un delicato processo di fermentazione.

Trasparenza su origine delle materie prime e fasi di lavorazione creano i presupposti per un'etichetta chiara.

BAKERS' NEED FOR SPEED

PANATURA® può essere aggiunta direttamente al composto di ingredienti durante la preparazione dell'impasto principale, con risultati migliori rispetto al laborioso processo tradizionale in due tempi.

Infatti, PANATURA® riduce drasticamente il tempo di fermentazione naturale e di „maturazione" dell'impasto, che non si misura più in ore o in giorni, bensì in minuti. In meno di 4 ore si ottiene un prodotto ottimo, senza utilizzare un preimpasto né una fermentazione prolungata né coadiuvanti e miglioratori del pane.

PANATURA® vuole semplificare il lavoro dei panettieri, garantendo allo stesso tempo processi di produzione sempre affidabili e coerenti.

PANATURA® può essere usata con tutti i più noti sistemi di preparazione impasto e panificazione, come:

- Fermentazione ritardata e interrotta
- Precottura
- Refrigerazione
- Surgelamento

PANATURA® dà ai panettieri l'opportunità di realizzare e produrre a livello industriale un'ampia gamma di prodotti da forno di qualità artigianale, come ciabatte, pane bianco per tramezzini, pane nero, baguette o pan brioche, solo per citarne alcuni.

Per sapere come utilizzare PANATURA®, guardate il video pubblicato sul nostro sito **www.panatura.com**

I PRODOTTI PANATURA®

Sin dal lancio di PANATURA® nel 2003, non abbiamo mai smesso di migliorare e ampliare il concetto di PANATURA® in base alle richieste dei panettieri e dei consumatori. Oggi possiamo offrire una vasta serie di prodotti PANATURA® sotto forma di impasti e di granulati.

PANATURA® STRONG

La più forte della sua gamma: questa pasta madre granulare è stata ideata specificamente per prodotti da forno dalla mollica fine come pani in cassetta e altri pani morbidi.

PANATURA® STARK

Tempi di fermentazione drasticamente ridotti da 24 a 4 ore senza nulla togliere alla qualità: il granulato PANATURA® STARK è la soluzione ideale per prodotti da forno artigianali tipici dell'Europa meridionale, come ciabatte, baguette e pan brioche.

PANATURA® FREEFROM

Per un vero impasto senza glutine e senza additivi chimici: questa pasta madre granulare è il primo ingrediente al mondo per la realizzazione di numerosissimi prodotti da forno senza glutine, con o senza stampi, e senza additivi chimici come l'HPMC.

PANATURA® GI

Contro l'obesità e il diabete: questa pasta madre, clinicamente testata e con un comprovato contenuto glicemico ridotto, è il primo ingrediente al mondo per la produzione di pane bianco con un basso indice glicemico e dall'etichetta pulita, come pane per tramezzini, baguette e panini morbidi.

PANATURA® GILiTE

Cedere a una debolezza senza rimpianti: è possibile, grazie al granulato PANATURA® GILiTE, fortemente consigliato per tutte le preparazioni rapide a base di lievito per dolci e dal basso indice glicemico, come muffin, brownies e focaccine dolci.

PANATURA® PROTECT

È ora di dire addio ai conservanti. Questa pasta madre granulare è stata appositamente sviluppata come antimuffa naturale per i prodotti da forno a lunga conservazione a temperatura ambiente.

PANATURA® PALEO

Priva di frumento, glutine, lattosio e OGM: PANATURA® PALEO, una delle nostre ultime creazioni, permette di realizzare il miglior pane paleo del mondo senza bisogno di stampi. Un prodotto fantastico per chi segue la dieta paleo o per chi è semplicemente molto attento alla salute.

IMPASTI

PANATURA® FORTE

Questa pasta madre di consistenza simile a un impasto è l'ingrediente perfetto per prodotti da forno a base di farina bianca con volume elevato, o anche lo starter ideale per una biga liquida.

PANATURA® MADRE

Il nostro eccezionale lievito naturale PANATURA® MADRE è la soluzione perfetta per tutti i prodotti da forno senza lievito nell'impasto principale (come la pizza).

PANATURA® WHITE

Per il pane semplice. Questa pasta madre è stata sviluppata specificamente per tutti i prodotti da forno standard a base di farina bianca e conferisce al prodotto finale le caratteristiche di un pane bianco tradizionale ottenuto da una lunga fermentazione o da un preimpasto.

PANATURA® DARK

Questa pasta madre soddisfa appieno tutte le esigenze legate ai prodotti da forno a base di farina integrale, al centro delle ultime tendenze di consumo.

PANATURA® BIO

Tradizionale qualità biologica. La nostra pasta madre biologica sotto forma di impasto è perfetta per tutti i prodotti da forno a base di farina biologica.

PANATURA® FREDDO

L'ultima novità per la produzione di impasti refrigerati a lunga conservazione, che non scende a compromessi in termini di qualità, per impasti per pizza, focaccia, croissant e tanto altro.

PANATURA® ORYZAE

Pasta madre senza glutine completamente naturale, di consistenza simile a un impasto, per la produzione di qualsiasi pane lievitato senza glutine e senza additivi chimici come l'HPMC.

PANATURA® LIFE

Per chi è attento alla salute: questa eccezionale pasta madre, concepita per tutti i prodotti da forno contenenti probiotici, dona nuova vita al pane.

PANATURA®: UN PRODOTTO IRRESISTIBILE DALL'ENORME VALORE AGGIUNTO

PANATURA® offre ai panettieri i seguenti vantaggi:

- Compatibilità con tutti i sistemi industriali di panificazione e preparazione impasto più comuni
- Grande risparmio economico grazie all'aggiunta di acqua (fino al 80 %)
- Riduzione notevole dei tempi di fermentazione (da 1 a 4 ore) con garanzia di pieno rendimento
- Basso dosaggio (1-3 % della quantità di farina)
- Processo di lavorazione singola/diretta
- Impasto setoso e asciutto
- Maggiore fermentazione e tolleranza in cottura
- Rendimento costante e uniforme

PRODOTTI FINALI DELLA MASSIMA QUALITÀ

Ecco i punti di forza di PANATURA®:

- 100 % ingredienti naturali
- Migliori caratteristiche di taglio e forza della mollica
- Freschezza più duratura grazie al maggior contenuto di umidità
- Aroma tipico del pane a lunga fermentazione (24-48 ore)
- Migliore controllo dell'acqua nei prodotti surgelati
- Un sapore ottimo!

CONTATTO

WE BAKE YOUR DAY!

PANATURA® è stata ideata dalla società svizzera PANADORO GROUP, il cui obiettivo è sviluppare ingredienti ingegnosi, ecologici e completamente naturali per il settore alimentare globale. Le nostre soluzioni consentono ai panettieri di soddisfare i requisiti sempre più rigorosi del mercato per quanto riguarda freschezza, naturalezza, gusto e qualità dei prodotti, e quindi di rafforzare il proprio vantaggio competitivo.

VERIPAN AG è una consociata di PANADORO GROUP e assiste i panettieri nell'integrazione di PANATURA nei loro sistemi. In futuro, VERIPAN AG fornirà anche supporto tecnico.

PANADORO GROUP AG

Gotthardstrasse 28
CH-6302 Zugo

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® è disponibile nei seguenti paesi: Australia, Austria, Canada, Emirati Arabi Uniti, Germania, Italia, Libano, Malesia, Nuova Zelanda, Paesi Bassi, Singapore, Spagna, Stati Uniti, Svizzera, Thailandia, Vietnam.

I NOSTRI PARTNER GLOBALI

Daly Foods Ireland Ltd.

(per l'Irlanda)
P.O. Box 64
South City Delivery Office
Togher Industrial Estate
Cork City, Ireland
Tel. +353 21 4962282

Deutsche Hefewerke GmbH

(per Germania e i Paesi Bassi)
Bucher Hauptstr. 53-55
D-90427 Nürnberg
Germany
Tel. +49 (0) 911 99 345 20

Hefe Schweiz AG

(per la Svizzera)
Hauptstrasse 11
9507 Stettfurt, Switzerland
Tel. +41 (0) 52 369 63 63

Holista Foods Inc.

(per USA e Canada)
150 Lexington Ave
Buffalo, NY 14222, USA
Tel. + 1 716 883 8448

Interflour Holdings (M) Sdn. Bhd.

(per l'Asia sudorientale)
Prestasi Flour Mill Sdn. Bhd.
Lot 55711, Jalan Tanjung,
Dry Bulk Terminal,
West Port
Port Klang 42920
Selangor, West Malaysia
Tel. + (603) 310 119 98

Interflour Group Pte. Ltd.

Group Headquarters &
Group Procurement
230 Victoria Street
12-06/10 Bugis Junction Tower
Singapore 188024
Tel. +65 6253 8361

Knollmühle GmbH

(per l'Austria, l'Italia e Spagna)
Gusentalstraße 51
4222 St.Georgen/Gusen
Austria
Tel. +43 (0) 7237-2205-0

PANADORO

GROUP LTD

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