



PANATURA[®]

φυσικό προζύμι





➤ ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ PANATURA®

Ο πιο σημαντικός στόχος για εμάς είναι η παρασκευή εξαιρετικής ποιότητας ψωμιού που θα περιέχει μόνο φυσικά συστατικά.

Μέχρι σήμερα, η ταχεία παρασκευή ψωμιού σήμαινε την αποδοχή χαμηλής ποιότητας όσον αφορά τη γεύση, την κόρα και τη δομή της ψίχας.

Για την αντιμετώπιση αυτών των προβλημάτων, δημιουργήσαμε το PANATURA®, ένα μοναδικό συμπυκνωμένο προζύμι, κατάλληλο τόσο για μικρής κλίμακας αρτοποίηση με δούλεμα στο χέρι, όσο και για βιομηχανική χρήση.

Το PANATURA® παρέχει στους αρτοποιούς τη δυνατότητα να παρασκευάζουν ανώτατης ποιότητας ψωμιά με σημαντική εξοικονόμηση κόστους και υψηλή παραγωγική δυνατότητα με σαφή και ξεκάθαρη προβλεπόμενη χρήση.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ

Ένα από τα πιο παλαιά προζύμια, χρονολογείται από το 3.700 π.Χ. και ανακαλύφθηκε στο γαλλικό τμήμα της Ελβετίας. Από τότε, μέθοδοι και συνταγές για προζύμι μεταδίδονται από γενιά σε γενιά εδώ και χιλιάδες χρόνια. Παρέμεινε η βασική μέθοδος για το φούσκωμα του ψωμιού έως τον Μεσαίωνα.

Παγκοσμίως, το προζύμι είναι επίσης γνωστό με άλλα συνώνυμα, όπως αρχική ζύμη, προζύμι, levain, masa madre, lievito natural, lievito madre ή sourdough.

Η αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για εύγευστα και υγιεινά ψωμιά που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από φυσικά συστατικά έχει επαναφέρει τα τελευταία χρόνια τη χρήση προζυμιού.



➤ ΜΙΑ ΑΣΥΝΑΓΩΝΙΣΤΗ ΙΔΕΑ

Το PANATURA® είναι ένα κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας προϊόντι σε μορφή πάστας ή σκόνης, που αναβιώνει μια τεχνική σχεδόν ξεχασμένη από την τέχνη της αρτοποιίας με τις δυνατότητες και την τεχνογνωσία που μας παρέχει η σύγχρονη τεχνολογία.

Τα προϊόντα PANATURA® βασίζεται σε μια κατοχυρωμένη διαδικασία ζύμωσης με τη χρήση ειδικών τύπων μαγιάς αρτοποιίας σε συνδυασμό με γαλακτοβάκιλλους φυσικής προέλευσης.

Οι μικροοργανισμοί που περιέχονται στα προϊόντα PANATURA® χρησιμοποιούν το άμυλο και τα ιχνοστοιχεία που υπάρχουν στο αλεύρι για να γίνει ζύμωση και να αυξηθεί ο όγκος του ψωμιού. Εκτός αυτού, παράγουν ήπια οξέα, ενώ συγκεκριμένα οργανικά μόρια δημιουργούν έντονες γεύσεις.

Όλα τα προϊόντα αρτοποιίας που παρασκευάζονται με προϊόντα PANATURA® έχουν πιο πλούσια γεύση, είναι πιο τραγανά, έχουν πιο μαλακή ψίχα και καθώς χρησιμοποιούνται μόνο φυσικά συστατικά και όχι χημικά, ενώ ταυτόχρονα απαιτούνται μικρότεροι χρόνοι για τη διόγκωση των προϊόντων.

Το PANATURA® είναι κατατεθειμένο εμπορικό σήμα και τόσο η συνταγή όσο και η διαδικασία ζύμωσης έχουν κατοχυρωθεί παγκοσμίως με διπλώματα ευρεσιτεχνίας.

MONO ΦΥΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- Προϊόντα άλεσης σίτου
- Μαγιά
- Νερό
- Αλεύρι βύνης
- Ασερόλα

Όλα τα προζύμια PANATURA® έχουν υποβληθεί σε κατοχυρωμένη διαδικασία ζύμωσης 72 ωρών τουλάχιστον.

Τηρούμε τις προδιαγραφές καθαρής επισήμανσης χρησιμοποιώντας αποκλειστικά φυσικές, μη γενετικά τροποποιημένες πρώτες ύλες, καθώς και μια ήπια διαδικασία ζύμωσης χωρίς χρήση προσθέτων.

Η απόλυτη διαφάνεια όσον αφορά την προέλευση, την ηχνιλασμότητα και τις συνθήκες παραγωγής δημιουργούν επίσης όλες τις προϋποθέσεις για καθαρή ετικέτα.



Η ΑΝΑΓΚΗ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΓΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑ

Τα προϊόντα PANATURA® μπορούν απευθείας να προστεθούν σε άλλα συστατικά, κατά την παραγωγή της κύριας ζύμης. Ακόμη, παρέχει τη δυνατότητα για ένα καλύτερο αποτέλεσμα συγκριτικά με την παραδοσιακή χρονοβόρα διαδικασία δύο σταδίων.

Η χρήση προϊόντων της σειράς PANATURA® συντομεύει το χρόνο ζύμωσης και ωρίμανσης, μειώνοντάς τον από ώρες ή ακόμη και ημέρες σε λεπτά.

Επιτύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα σε διάστημα μικρότερο από 4 ώρες, χωρίς τη χρήση ζύμης-προζύμης (sponge-dough), έχοντας μεγάλους χρόνους ζύμωσης ή χρησιμοποιώντας ενισχυτικά ζύμης και βελτιωτικά ψωμιού.

Με τη χρήση των προϊόντων PANATURA®, στόχος μας είναι η απλοποίηση της δουλειάς του αρτοποιού, διασφαλίζοντας την αξιοπιστία και την συνέπεια όλων των διαδικασιών παραγωγής.



Τα προϊόντα της σειράς PANATURA® είναι κατάλληλα για όλα τα γνωστά συστήματα ζύμης και αρτοποιίας, μεταξύ των οπίων:

- Καθυστερημένη και διακεκομμένη ζύμωση
- Προ-ψημένα
- Ψύξη
- Βαθιά κατάψυξη

Το PANATURA® παρέχει στους αρτοποιούς τη δυνατότητα παρασκευής ευρείας γκάμας σπιτικών χειροποίητων ή βιομηχανοποιημένων αρτοσκευασμάτων, όπως ενδεικτικά τσιαπάτα, λευκό ψωμί για σάντουιτς, μπαγκέτα ή μπριός.

Παρακαλούσθετε το βίντεο χρήσης του PANATURA® στην ιστοσελίδα μας, στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.panatura.com



ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ PANATURA®

Από τη στιγμή της κυκλοφορίας των προϊόντων PANATURA® το 2003, βελτιώνουμε συνεχώς και επεκτείνουμε την ιδέα PANATURA® σύμφωνα με τις απαιτήσεις των αρτοποιών και των καταναλωτών.

Αυτή τη στιγμή έχουμε τη δυνατότητα να παρέχουμε μια ευρεία γκάμα PANATURA® σε μορφή ζύμης και σε κοκκοποιημένη μορφή.



PANATURA® STRONG

Το πιο δυνατό στο είδος του: Αυτό το ξηρό προζύμι είχει σχεδιαστεί ειδικά για αρτοσκευάσματα με αφράτη ζύμη, όπως ψωμάκια για σάντουιτς ή άλλα μαλακά ψωμιά.

PANATURA® STARK

Μειώστε το χρόνο ζύμωσης από τις 24 στις 4 ώρες, χωρίς να θυσάσσετε την ποιότητα του ψωμιού: Για σπιτικά αρτοσκευάσματα της Νότιας Ευρώπης, όπως τσιαπάτα, μπαγκέτα και μπριός, αλλά και όχι μόνο, το PANATURA® STARK σε μορφή σκόνης είναι η ιδανική επιλογή.

PANATURA® FREEFROM

Η αληθινή ζύμη χωρίς γλουτένη και χωρίς χημικά πρόσθετα: Αυτό το ξηρό προζύμι είναι το πρώτο συστατικό παγκοσμίως για την παραγωγή μιας ευρείας γκάμας ελεύθερα καθοριζόμενων και όχι μόνο, το PANATURA® STARK σε μορφή σκόνης είναι η ιδανική επιλογή.



PANATURA® GI

Κατά της παχυσαρκίας και του διαβήτη: Αυτό το κλινικά ελεγμένο και αποδεειγμένα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη προζύμι είναι το πρώτο συστατικό παγκοσμίως για την παραγωγή λευκού ψωμιού καθαρής ετικέτας με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, όπως ψωμί για σάντουιτς, μπαγκέτα και αφράτα ψωμάκια.



PANATURA® GILiTÉ

Απόλαυση χωρίς ενοχές: Για όλα τα ψωμιά ταχείας παρασκευής που φουσκώνουν με την προσθήκη μπέικιν πάουντερ και έχουν χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, όπως μάφινς, κεϊκάκια και μπράουνις, συνιστούμε ανεπιφύλακτα το PANATURA® GILiTÉ.



PANATURA® PROTECT

Προστασία από το μούχλιασμα χωρίς την προσθήκη συντηρητικών: Αυτό το ξηρό προζύμι έχει σχεδιαστεί ειδικά ως φυσικό συντηρητικό για αρτοσκευάσματα με μεγάλη διάρκεια ζωής σε θερμοκραία περιβάλλοντος.



PANATURA® PALEO

Χωρίς σιτάρι, γλουτένη, γαλακτοκομικά, γενετικά τροποποιημένες ύλες: Μια από τις τελευταίες μας εφευρέσεις, το PANATURA®

PALEO, παρέχει τη δυνατότητα παρασκευής ψωμιών για παλαιολιθική διατροφή, που ψήνονται χωρίς ταφί, στη βάση του φούρνου. Μια λιχουδιά για όσους ακολουθούν παλαιολιθική διατροφή (paleo) και για απαιτητικούς σε θέματα υγείας καταναλωτές.



PANATURA® FORTE

Αυτό το προζύμι με πωκνότητα ζύμης αποτελεί το ιδανικό συστατικό για υψηλής διόγκωσης αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται με λευκό σιτάρι ή την ιδανική πρώτη ύλη για να παρασκευάσετε το δικό σας πούλις (Poolish).

PANATURA® MADRE

Η φυσική μαγιά: Για όλα τα αρτοσκευάσματα που δεν περιέχουν μαγιά στην κυρίως ζύμη, όπως πίτσα, η μοναδική αρχική ζύμη μας, η PANATURA® MADRE, αποτελεί την ιδανική λύση.

PANATURA® WHITE

Για βασικού τύπου ψωμιά: Αυτό το προζύμι έχει παρασκευαστεί ειδικά για όλα τα συνήθη αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται με λευκό αλεύρι. Δίνει την εντύπωση ενός παραδοσιακού μακράς ζύμωσης λευκού ψωμιού ή ενός λευκού ψωμιού προεπεξεργασμένης ζύμης.

PANATURA® DARK

Για όλους όσοι ακολουθούν τις τελευταίες τάσεις στα προϊόντα ολικής άλεσης: Αυτό το προζύμι θα ικανοποιήσει κάθε ιδιαίτερη ανάγκη σας για αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται με σκουρόχρωμο αλεύρι.



PANATURA® BIO

Παραδοσιακή βιολογική ποιότητα: Το βιολογικό μας προζύμι σε μορφή ζύμης είναι ιδανικό για όλα τα αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται με βιολογικό αλεύρι.



PANATURA® FREDDO

Η τελευταία μας εφεύρεση για την παρασκευή ψυγμένων ζυμών με διατήρηση μακράς διάρκειας χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα, όπως για παράδειγμα, ζυμών για πίτσα, φοκάτσια και κρουασάν.



PANATURA® ORYZAE

Το προζύμι που παρασκευάζεται εξ ολοκλήρου από φυσικά συστατικά, χωρίς γλουτένη, με πυκνότητα ζύμης, για την παρασκευή κάθε είδους ψωμιού που φουσκώνει με μαγιά, χωρίς γλουτένη και χωρίς χημικά πρόσθετα, όπως πολυμερή υδροξυ προπυλο μεθυλοκυτταρίνη (HPMC).



PANATURA® LIFE

Καλή υγεία: Αυτό το μοναδικό προζύμι παρασκευάστηκε για όλα τα αρτοσκευάσματα με προβιοτικά, δίνοντας ζωή σε κάθε τύπο ψωμιού που παρασκευάζετε.



➤ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΚΑΝΕΙ ΤΟ PANATURA® ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΟ

Το PANATURA® παρέχει τα εξής πλεονεκτήματα στους αρτοποιούς:

- Κατάλληλο για κάθε συνήθη χειροποίητη ή βιομηχανικού τύπου αρτοποιητική διεργασία
- Εξαιρετικά οικονομικό λόγω της μεγαλύτερης ποσότητας προσθήκης νερού (έως 80%)
- Πολύ μικρότεροι χρόνοι ζύμωσης (1 έως 4 ώρες), με απόλυτη διατήρηση της απόδοσης
- Χαμηλή δοσολογία (1-3% της ποσότητας αλευριού)
- Απευθείας (ταχεία) αρτοποίηση
- Μεταξένια, ξηρή ζύμη
- Καλύτερη ζύμωση και ανοχή στο ψήσιμο
- Συνεπής, ομοιόμορφη απόδοση

➤ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα οφέλη των προϊόντων PANATURA®:

- 100% φυσικά συστατικά
- Καλύτερη συνεκτικότητα της ψίχας και καλύτερα χαρακτηριστικά κοπής
- Παραμένει φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα
- Χαρακτηριστικό άρωμα ψωμιών που παράγονται με μακρά ζύμωση (24-48 ώρες)
- Βελτιωμένος έλεγχος του νερού στα κατεψυγμένα προϊόντα
- Είναι απλά νόστιμο!

ΝΟΣΤΙΜΙΖΟΥΜΕ ΤΗ ΜΕΡΑ ΣΑΣ!

Η σειρά προϊόντων PANATURA® δημιουργήθηκε από την ελβετική εταιρεία PANADOLOR GROUP, με στόχο την παροχή έξυπνων, εξ ολοκλήρου φυσικών και φιλικών για το περιβάλλον συστατικών, για τη βιομηχανία τροφίμων σε παγκόσμια κλίμακα.

Οι λύσεις μας παρέχουν στους αρτοποιούς τη δυνατότητα να ανταποκρίνονται στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις της αγοράς όσον αφορά τη φρεσκάδα, το φυσικό χαρακτήρα των προϊόντων, τη γεύση και την ποιότητα, δίνοντάς τους με αυτόν τον τρόπο τη δυνατότητα να ενισχύσουν την ανταγωνιστικότητα τους.

Η VERIPAN AG είναι θυγατρική εταιρεία της PANADOLOR GROUP και σας βοηθά να ειφαρμόσετε το PANATURA® στον εξοπλισμό σας. Ακολούθως, η VERIPAN AG θα σας παρέχει επίσης τεχνική υποστήριξη.



PANADOLOR GROUP AG

Gotthardstrasse 28
CH-6302 Zug

Τηλ. +41 (0)41 712 00 90
Φαξ +41 (0)41 712 00 80
info@panadoro.com
www.panadoro.com

VERIPAN AG

Lauchefeld 31
CH-9548 Matzingen

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

Τα προϊόντα PANATURA® διατίθεται στις εξής χώρες:
Αυστραλία, Αυστρία, Καναδάς, Γερμανία, Ιταλία, Ελλάδα, Λίβανος,
Μαλαισία, Ολλανδία, Νέα Ζηλανδία, Σιγκαπούρη, Ισπανία,
Ελβετία, Ταϊλάνδη, Βιετνάμ, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Η.Π.Α.

ΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΜΑΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ

Daly Foods Ireland Ltd.

(για την Ιρλανδία)
P.O. Box 64, South City Deli-
very Office
Togher Industrial Estate,
Cork City, Ireland
Τηλ. +353 21 4962282

Deutsche Hefewerke GmbH

(για τη Γερμανία και την
Ολλανδία)
Bucher Hauptstr. 53-55
D-90427 Nürnberg
Germany
Τηλ. +49 (0) 911 99 345 20

Hefe Schweiz AG

(για την Ελβετία)
Hauptstrasse 11
9507 Stettfurt
Switzerland
Τηλ. +41 (0) 52 369 63 63

Holista Foods Inc.

(για τις Η.Π.Α. και τον
Καναδά)
150 Lexington Ave
Buffalo, NY 14222
USA
Τηλ. +1 716 883 8448

Interflour Holdings

(M) Sdn. Bhd.
(για τη Νοτιο-Ανατολική
Ασία)
Prestasi Flour Mill Sdn. Bhd.
Lot 55711, Jalan Tanjung,
Dry Bulk Terminal, West Port
Port Klang 42920
Selangor, West Malaysia
Τηλ. +(603) 310 119 98

Interflour Group Pte. Ltd.

Έδρα του ομίλου &
Προμήθειες
του ομίλου
230 Victoria Street
12-06/10 Bugis Junction
Tower
Singapore 188024
Τηλ. +65 6253 8361

Knollmühle GmbH

(για την Αυστρία, την Ιταλία
και την Ισπανία)
Gusentalstraße 51
4222 St.Georgen/Gusen
Austria
Τηλ. +43 (0) 7237-2205-0



Gotthardstrasse 28
6302 Zug (Suiza)
Τηλ. +41 (0)41 712 00 90
Φαξ +41 (0)41 712 00 80
info@panadoro.com
www.panadoro.com