PANATURA®

masa madre natural

## BIENVENIDOS AL MUNDO DE PANATURA®

El único objetivo que perseguimos, el más importante, es el de producir un pan extraordinario solo con ingredientes naturales.

Con PANATURA®, los panaderos pueden producir un pan de etiquetado limpio, un pan de calidad superior obteniendo un ahorro económico considerable y un mayor rendimiento.

Hasta ahora, elaborar pan en poco tiempo implicaba tener que conformarse con una menor calidad en lo que respecta al sabor y a la estructura de la corteza y la miga que asociamos con períodos de fermentación breves.

Para superar estos problemas hemos creado PANATURA®, una masa madre concentrada y fermentada única.

## LA HISTORIA

Una de las masas madre más antiguas data del 3700 a. C. y fue hallada en la parte francófona de Suiza, donde los métodos y las recetas para elaborar masa madre han pasado de generación en generación durante miles de años. Hasta la Edad Media siguió siendo la principal manera de fermentar el pan.

En el mundo se conoce la masa madre con otros nombres como «masa agria», «starter dough», «bread starter», «levain», «lievito natural», «lievito madre» o «Sauerteig».

En los últimos años, la creciente demanda por parte de los consumidores de un pan sabroso y saludable fabricado con ingredientes completamente naturales ha revitalizado el uso de la masa madre.

## UN CONCEPTO INIMITABLE

PANATURA® es una masa madre patentada y presentada en forma de masa fresca o en polvo que, gracias a las posibilidades y los conocimientos que ofrece la tecnología moderna, recupera una técnica casi olvidada del arte de la panadería.

PANATURA® se basa en un proceso de fermentación patentado que se sirve de la combinación simbiótica de unos tipos especiales de levadura de panadería y lactobacilos presentes de forma natural.

Estos microorganismos de PANATURA® utilizan el almidón y los minerales de la harina para fermentar e incrementar el volumen del pan. Además, producen ácidos suaves, mientras que ciertas moléculas orgánicas generan sabores intensos.

Todos los productos horneados elaborados con PANATURA® saben mejor, son más crujientes, tienen una miga más suave, duran más y tardan menos tiempo en crecer. Todo ello se logra con ingredientes completamente naturales y sin utilizar productos químicos.

PANATURA® es una marca comercial registrada y tanto la receta como el proceso de fermentación están patentados en todo el mundo.

## SOLO INGREDIENTES NATURALES

- Productos para la molienda del trigo
- Levadura
- Agua
- Harina de malta
- Acerola

Todas las masas madre de PANATURA® han sido sometidas a un proceso de fermentación patentado de al menos 72 horas.

Utilizando solo materias primas naturales no OMG y un proceso de fermentación suave sin aditivos, cumplimos los requisitos existentes en materia de Clean Label.

Gracias a la transparencia sobre el origen de nuestras materias primas y los pasos del proceso y a la claridad de las etiquetas, ofrecemos productos Clear Label.

## BAKERS' NEED FOR SPEED

PANATURA® se puede añadir directamente a la mezcla de ingredientes al elaborar la masa principal. Sigue permitiendo obtener un resultado mejor que el largo proceso tradicional en dos fases.

El proceso de PANATURA® es más breve gracias al tiempo de fermentación y «maduración» natural de la masa, que pasa de durar horas e incluso días a tan solo unos minutos.

Así se obtiene un resultado óptimo en menos de 4 horas sin emplear masa esponja, seguir un proceso de fermentación extralargo ni añadir acondicionadores de masa y mejorantes panarios.

Con PANATURA®, nuestro objetivo es simplificar la labor del panadero velando al mismo tiempo por que todos los procesos de producción sean fiables y coherentes.

PANATURA® puede utilizarse en todos los sistemas de elaboración de masa y de panadería conocidos, entre otros:

- La fermentación tardía e interrumpida
- La cocción parcial
- La refrigeración
- La ultracongelación

Con PANATURA® los panaderos pueden producir a escala industrial un amplio abanico de excelentes productos de panadería de estilo artesano como chapatas, pan de molde blanco, pan de centeno, baguettes o brioches, entre otros.

Acceda al vídeo de la aplicación de PANATURA® **www.panatura.com**

## PRODUCTOS DE PANATURA®

Desde el lanzamiento de PANATURA® en 2003, hemos seguido mejorando y ampliando sin descanso el concepto de PANATURA® en función de las exigencias de panaderos y consumidores.

A día de hoy estamos en condiciones de ofrecer una gran variedad de productos PANATURA® en forma de masa fresca o en polvo.

### PANATURA® STRONG

La más fuerte de todas. Esta masa madre granulada ha sido diseñada especialmente para productos de panadería de miga fina, como el pan de molde y otros panes de textura suave.

### PANATURA® STARK

Reduce el tiempo de fermentación de 24 a 4 horas sin sacrificar la calidad. PANATURA® STARK en polvo es la elección perfecta para productos de panadería de estilo artesanal del sur de Europa, como la chapata, la baguette y el brioche.

### PANATURA® FREEFROM

Masa de verdad sin gluten ni aditivos químicos. Esta masa madre granulada es el primer ingrediente del mundo destinado a elaborar sin moldes una amplia variedad de productos de panadería que no contengan gluten ni aditivos químicos como la hipromelosa.

## PANATURA® GI

Contra la obesidad y la diabetes. Esta masa madre de bajo índice glucémico, probada clínicamente y de eficacia demostrada, es el primer ingrediente del mundo destinado a producir panes blancos, como pan de molde, baguettes y bollos, con una etiqueta limpia y un índice glucémico reducido.

## PANATURA® GILiTE

Cae en la tentación sin arrepentirte. Recomendamos encarecidamente PANATURA® GILiTE granulada para todos los panes rápidos, con un índice glucémico bajo y elaborados con levadura en polvo, como los muffins, los bizcochos y los brownies.

## PANATURA® PROTECT

Protección contra el moho sin conservantes. Esta masa madre granulada está diseñada especialmente como conservante natural para los productos de panadería que tienen una larga duración a temperatura ambiente.

## PANATURA® PALEO

Sin trigo, gluten, lácteos ni organismos modificados genéticamente. Con PANATURA® PALEO, una de nuestras últimas creaciones, podrá elaborar los panes paleolíticos más bonitos del mundo horneándolos, por supuesto, sin moldes ni bandejas de horno.

# MASA

## PANATURA® FORTE

Esta masa madre con consistencia de masa fresca es el ingrediente perfecto para productos de panadería de gran volumen hechos con harina blanca, o el iniciador ideal para preparar su propio poolish.

## PANATURA® MADRE

La levadura natural. PANATURA® MADRE es la solución perfecta para todos los productos panarios: nuestra exclusiva masa madre cuya masa principal no contiene levadura, como la pizza.

## PANATURA® WHITE

Para panes básicos. Esta masa madre ha sido especialmente diseñada para todos los productos estándar de panadería hechos con harina blanca. Recuerda a los panes blancos tradicionales de fermentación larga o a los elaborados con masa esponja.

## PANATURA® DARK

Para todos los que se hayan sumado a la moda de lo integral. Esta masa madre les aportará todo lo que necesiten para elaborar productos de panadería con harina integral.

## PANATURA® BIO

Calidad orgánica tradicional. Nuestra masa madre orgánica presentada en forma de masa es perfecta para todos los productos panarios elaborados con harina orgánica.

## PANATURA® FREDDO

La última invención para elaborar masas refrigeradas con un largo período de validez, como masas de pizza, focaccias y croissants, sin perder calidad.

## PANATURA® ORYZAE

Masa madre sin gluten y completamente natural en forma de masa para elaborar cualquier tipo de pan fermentado con levadura, sin gluten y sin aditivos químicos como la hipromelosa.

## PANATURA® LIFE

Cuida tu salud. Esta masa madre única ha sido ideada pensando en todos los productos de panadería que contienen probióticos, para dar vida a todos sus panes.

## SU MAYOR VALOR AÑADIDO HACE QUE PANATURA® SEA IRRESISTIBLE

PANATURA® ofrece a los panaderos las siguientes ventajas:

- Es apta para todos los sistemas industriales de panadería y amasado habituales
- Es enormemente económica gracias a una mayor adiciòn de agua (hasta 80 %)
- Aunque los tiempos de fermentación son muy cortos (de 1 a 4 horas), ofrece el máximo rendimiento
- Requiere dosis muy bajas (1-3 % de la masa principal)
- El proceso de amasado es único o directo
- El resultado es una masa sedosa y seca
- Ofrece una mayor tolerancia a la fermentación y el horneado
- Tiene un comportamiento constante y uniforme

## PRODUCTOS FINALES DE LA MÁXIMA CALIDAD

PANATURA® presenta las siguientes ventajas:

- Los ingredientes son 100 % naturales
- La miga es más firme y el pan se corta mejor en rebanadas
- Dura más tiempo gracias a su elevada humedad
- Proporciona el aroma a pan típico de procesos de fermentación largos (24-48 horas)
- Garantiza un mayor control del agua en los productos congelados
- ¡Sencillamente sabe bien!

# CONTACTO

## WE BAKE YOUR DAY!

PANATURA® es la creación del grupo suizo PANADORO GROUP, cuyo objetivo es facilitar a la industria alimentaria de todo el mundo ingredientes inteligentes, completamente naturales y respetuosos con el medio ambiente.

Gracias a nuestras soluciones, los panaderos pueden cumplir las exigencias cada vez mayores del mercado en lo que respecta a la frescura, el carácter natural, el sabor y la calidad, e incrementar así su ventaja competitiva.

VERIPAN AG, filial de PANADORO GROUP, le ayuda a introducir PANATURA® en su equipo. Después de ello, VERIPAN AG proporciona además apoyo técnico.

PANADORO GROUP AG

Gotthardstrasse 28
6302 Zug (Suiza)

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

VERIPAN AG

Lauchefeld 31
9548 Matzingen (Suiza)

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


PANATURA® está disponible en los siguientes países: Alemania, Australia, Austria, Canadá, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, Italia, Líbano, Malasia, Nueva Zelanda, Países Bajos, Singapur, Suiza, Tailandia y Vietnam.

## NUESTROS SOCIOS GLOBALES

### Daly Foods Ireland Ltd.

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

### Deutsche Hefewerke GmbH

(para Alemania y
los Paìses Bajos)
Bucher Hauptstr. 53-55
D-90427 Nürnberg
Germany
Tel. +49 (0) 911 99 345 20

### Hefe Schweiz AG

(para Suiza)
Hauptstrasse 11
9507 Stettfurt, Switzerland
Tel. +41 (0) 52 369 63 63

### Holista Foods Inc.

(para los Estados Unidos
y Canadá))
150 Lexington Ave
Buffalo, NY 14222, USA
Tel. + 1 716 883 8448

### Interflour Holdings (M) Sdn. Bhd.

(para Asia suroriental)
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

(para Austria, Italia y
España)
Gusentalstraße 51
4222 St.Georgen/Gusen
Austria
Tel. +43 (0) 7237-2205-0

PANADORO

GROUP LTD

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