

Bársonyos textúra, autentikus ízjegyekkel
gazdagítva

Mazsolás fonott



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA:

	g
Liszt BL 55	1000
Víz	460
Élesztő	40
Cukor	120
Só	5
Mazsola	100
Sapora Bánk Bán	50
Mimetic 32	120
Soff'r Alpaga CL	10

FELÜLET:

Sunset Glaze CL

TECHNOLÓGIA

Dagassunk tésztát az összetevőkből 3 perc lassú és 6 perc gyors fokozaton. Törekedjünk arra, hogy a tészta hőmérséklete a dagasztást követően 28°C legyen. A tésztaérés 20 perc, a tészta feladási súlya 150 g legyen. Ezután pihentessük a tésztát 5 percig. Pihentetés után a kimerített tésztából sodorjunk ki vékony szálakat, majd 4 szálát összefonva helyezzük lemezre. Kelesszük 45 percig 38°C-on. Kenjük le a felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnel, majd süssük készre 175°C-on 25-30 perc alatt.



Növényi a jövő



FOOD
Innovation for
GOOD

Növényi alapú alapanyagaink



Mimetic 32



Prémium íz

Vajas ízelmény



Egyszerű felhasználhatóság

A vajjal ellentétben nem igényel hűtőben történő tárolást



Költségcsökkentő megoldás

Akár 30%-kal is kedvezőbb költség a vajhoz képest

Sunset Glaze CL



Clean(er) Label

Természetesebb összetevőlista, a fogyasztói igényekhez igazítva



Vonzó megjelenés

A felületen egyenletesen terülő, csillogó fény



Fogyasztói elégedettség

Ideális tojásmentes étrendhez

tastetomorrow
by Puratos

A fogyasztók egyre inkább egyetértenek azzal, hogy a **növényi alapú élelmiszerek pozitív hatással vannak a környezetre.**

Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói kutatás, Magyarország (2023)

További információkért látogasson el weboldalunkra vagy kövessen minket facebookon:



www.puratos.hu/hu



facebook.com/puratoshungary



puratos
Food Innovation for Good

