

Softgrain Multigrain CL

Kovászlében főzött magkeverék




Puratos
A megoldások innovátor partnere

Softgrain Multigrain CL

Kováslében főzött magkeverék



Előnyök a felhasználó számára

A Softgrain Multigrain CL olyan gabonaszemeket tartalmaz, amelyeket a megfelelő íz és puhaság elérése érdekében először kováslében áztattak, majd a megduzzadt szemeket előfőzték. Ez a különleges eljárás a gabonaszemeknek finom és karakteres ízt ad, a kenyérsütés folyamán a szemek megőrzik puha állagukat. A késztermék hosszabban friss marad. Az így kezelt gabonaszemek azonnal felhasználhatók, a dagasztás vége előtt csupán 1 perccel kell azokat a csészében lévő tésztához adagolni. Használhatjuk: kenyérfélékbe, péksüteményekbe vagy akár leveles termékekhez, kitűnően alkalmazható fagyasztott technológiák esetén is.

A késztermék előnyei a fogyasztó számára

- Természetesen egészséges
- Finomabb, karakteresebb íz
- Kellemes illat
- Trendi késztermékek

"A magok és pelyhek általában szárítják a bélzetet, ellenben a vevő mindig friss pékárut szeretne. Mivel a Softgrain Multigrain CL-el a pékárú hosszabban friss marad, a vevő is elégedettebb."

Összetevők

pasztörizált rozskovász, rozs, napraforgómag, barna lenmag, sárga lenmag, búza, tönkölybúza, só

Száz (100) gramm termék elkészítéséhez 35 g gabonát használtak fel.

Felhasználási javaslat

Adagolás: 5-70% lisztre számolva, melyet dagasztás vége előtt 1 perccel tegyünk a csészébe.

Áztatás nem szükséges.

Kiszerezés

11 kg / vödör



Puratos Zrt.

1117 Budapest, Galvani út 6, Hungary

T: +36 1 881 6800
email: office@puratos.hu

F: +36 1 206 4111
www.puratos.hu

Fióktelepek:

1117 Budapest, Galvani út 6.
7400 Kaposvár, Cseri út 4.
4400 Nyíregyháza, Lujza utca 15.
6728 Szeged, Budapesti út 8.
8411 Veszprém, Szövetkezet utca 5.

T: (+36 1) 881 6800
T: (+36 82) 526 818
T: (+36 42) 460 803
T: (+36 62) 431 940
T: (+36 88) 458 858

F: (+36 1) 206 4111
F: (+36 82) 526 819
F: (+36 42) 460 763
F: (+36 62) 439 133
F: (+36 88) 458 859