

Sapore Madre

Il lievito naturale italiano



Sapore Madre

Lievito Naturale Italiano...



Nel Nord dell'Italia, esiste una Madre mantenuta in vita dal 1923 e rinfrescata ogni singolo giorno. Da questa Madre nasce il lievito naturale italiano SAPORE MADRE. Un processo di fermentazione lungo 36 ore da cui si origina un lievito naturale che, essiccato, conserva tutti i vantaggi di un lievito naturale tradizionale.

Sapore Madre

- ✓ VOLUME
- ✓ SOFFICITÀ
- ✓ UMIDITÀ
- ✓ RESILIENZA

Questo lievito naturale italiano veniva inizialmente utilizzato dagli artigiani per la produzione di panettoni e lievitati da ricorrenza. Ma Sapore Madre apporta innumerevoli vantaggi in molteplici prodotti da forno, dolci e salati. Contribuisce infatti all'aumento della sofficità e del volume, apporta la giusta umidità alla mollica ed una resilienza prolungata, il tutto in maniera completamente naturale.



...per applicazioni dolci e salate

Sapore Madre permette di avere prodotti da forno con un gusto burroso, note fermentate, fruttate e di cereali

VANTAGGI PER L'UTILIZZATORE



- Lievito naturale in polvere
- Prodotto in Italia secondo il metodo tradizionale
- Può essere utilizzato in combinazione con altri lieviti della linea "Sapore" per dare origine a prodotti dal gusto differenziato



VANTAGGI PER IL PRODOTTO FINITO

- Texture e struttura della mollica eccellenti
- Sofficità ed umidità perfetta
- Naturalità



Cosa pensano i consumatori di Sapore Madre?

Abbiamo chiesto ai consumatori italiani la loro opinione sul Panettone fatto con Sapore Madre

- il 75% dei consumatori ha apprezzato il Panettone fatto con Sapore Madre
- l'80% di questi sarebbe disposto ad acquistarlo
- il 72% ha apprezzato il fatto che esso contenesse il lievito naturale italiano

"Il lievito naturale rende questo prodotto autentico e conferisce al panettone un sapore migliore. Ha tutte le caratteristiche di un prodotto preparato a casa o in modo artigianale"

Perché?

- Ha la giusta consistenza interna ed esterna
- E' il tipico panettone artigianale italiano

Fonte: Sensobus - Indagine Italia, Parma
Aprile 2016 (181 partecipanti)

PANINO SOFFICE

Ingredienti

Farina	100 %	Lievito	2,5 %
Acqua	60 %	S500 CL Soffice	2 %
Zucchero	15 %	Sale	2 %
Sapore Madre	10 %	Mimetic	1%
Uova	10 %	Sunset Glaze CL	q.b.
Burro	10 %		

Procedimento

Tempo impasto	6 min. in prima e 8 min. in seconda
Temperatura impasto	28°C
Fermentazione di massa	20 min.
Pezzatura	40 g
Lievitazione intermedia	10 min.
Formatura	Formare delle palline
Lievitazione finale	90 min.
Decoration prima della cottura	Spennellare con Sunset Glaze CL diluito al 20%
Temperatura del forno	250°C
Tempi di cottura	8 min.



Informazioni tecniche:

- Sacco da 15 Kg
- Shelf life 12 mesi
- Dosaggio: 10%

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation