naturel

Hefe plus

Alles in einem, eines für alles

Hefe plus trotzt der Kälte und wird so zur grossen Erleichterung für den Bäcker. Bei Hefe plus bleibt die optimale Triebkraft auch nach der Tiefkühlung des Teiglings bestehen. Ohne jegliche Zusatzstoffe, dafür mit den Resultaten, die eine perfekte Tiefkühlhefe ausmachen.

Hefe Schweiz AG | Hauptstrasse 11 | CH-9507 Stettfurt | T +41 52 369 63 63 | **www.hefe.ch**

hefeschweiz

Hefe plus

Alles in einem, eines für alles

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Karton (3 kg)	Art.-Nr. 0161	Art.-Nr. 782
	Harass (15 kg)	Art.-Nr. 0160	Art.-Nr. 781

naturel

VORTEILE

- Eine Hefe mit stabiler Triebkraft für alle Arbeitsmethoden
- Triebhaltbarkeit und Triebtoleranz
- Deklarationsfreundlich
- Steigert das Gebäckvolumen
- Einfach, natürlich, sicher und wirtschaftlich produzieren
- Backmittel sind nicht mehr erforderlich

Anwendungsbereich
Natürlich fermentiertes Hefeprodukt angereichert mit Getreidebestandteilen für die Teigbereitung über die Kühlung (Tiefkühlung, sanfte Kälte, PATT, Gärunterbrechung, Gärverzögerung), direkte kurze oder lange Triebführung.

Die optimale Dosierung von Hefe plus ist von der jeweiligen Rezeptur und Teigführung abhängig und muss betriebsüblich angepasst werden.

Zusammensetzung
Backhefe (62%, CH), **Weizenmahlerzeugnisse,** Acerolasaft-Konzentrat, Sonnenblumenöl, **Weizenkleber,** Enzyme

Verarbeitung
Für alle gängigen Produktionsmethoden über die Kühlung, Tiefkühlung und direkte Triebführung geeignet.

- Dosierung pro kg Mehl:
  Sanfte Kälte 2 % – 3 %
  GU / GV 3 %
  TK 4 % – 6 %
  Direkte Triebführung 3 % – 6 %
- Teige gut auskneten
- Betriebsübliche Teigruhe

Haltbarkeit / Lagerung
- Mindest-Restlaufzeit bei Anlieferung unter Einhaltung der Lagervorschriften von 21 Tagen
- Hefe plus ist ein Frischprodukt und muss im Kühlraum bei ≤ 5°C, kühl und trocken gelagert werden. Nicht tiefkühlen!