

PULSO FRESH

- immer frisches Brot zur Verfügung -

PULSO Fresh ist ein innovatives Backmittelkonzept. Sie können es für Ihre gewohnten Normal- und Spezialbrote verwenden. Mit diesem Konzept stellen Sie sicher, dass Sie jederzeit frisches Brot an Ihren Verkaufsstellen zur Verfügung haben und die Retouren dabei minimieren.



Ihre Vorteile

- Einfach zu verwenden in all Ihren Broten und Kleinbrotten - die bisherige Produktidentität bleibt gleich
- Fertigbacken nach Bedarf in Ihrer Verkaufsstelle
- je nach Nachfrage immer Brot verfügbar für mehrere Tage
- weniger Ausschuss durch Retouren
- Deklarationsfreundlich
- Keine Tiefkühlfläche notwendig
- Backzeit reduziert auf 5-6 Minuten
- höhere Produktionseffizienz, da grössere Chargen aufs Mal hergestellt werden können
- Brot ist länger haltbar und bleibt knusprig



PRAKTISCHE HINWEISE

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Enzyme
Ascorbinsäure

DOSIERUNGSEMPFEHLUNG

1% - das entspricht 0.100kg auf 10kg Mehl

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Pulso Fresh ist ab Produktion 24 Monate haltbar. Das Produkt muss in der Originalverpackung kühl und trocken unter 25°C gelagert werden.

VERPACKUNG

Sack à 10kg



VERFAHREN

- Pulso Fresh wird zu 1% auf die Mehlmenge dosiert. Dies ist für alle Normal- und Spezialbrote bei direkter wie auch indirekter kurzer Triebführung möglich. Andere Backhilfsmittel sollten weggelassen werden.
- Backen Sie die Brote für 75 % der normalen Backzeit vor. Ofentemperatur etwas erhöht, damit Sie bereits die Endfärbung erreichen.
- Kühlen Sie die Brote ab und lagern Sie sie bei einer Temperatur von +5°C in geschlossenem Plastikbeutel (maximal 7 Tage). Bei Raumtemperatur (verpackt) verkürzt sich diese Lagerdauer auf 3 Tage.
- Sie können das Brot direkt aus dem Kühlschrank backen: 5 bis 6 Minuten bei 210 °C
- Das Brot kann nach 25 bis 30 Minuten sogar noch lauwarm in Scheiben geschnitten werden. Dieses Brot bleibt über mehrere Tage frisch.



Klipfel Hefe AG

Im Kunzental 6

CH-4310 Rheinfelden

Telefon +41 61 836 88 88

info.klipfel.ch@lesaffre.com

www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE 

BAKING CENTER™ | SCHWEIZ