



Pansabor®

Solução inovadora para produtos naturais diferenciados.

A fermentação natural é uma realidade.

Aplicando a linha Pansabor®, você desenvolve produtos mais saudáveis, com sabores e aromas marcantes, além de promover um forte apelo artesanal junto ao seu público.

+ Aroma + Crocância + Sabor



Quer conhecer
nosso portfólio de
massas madres?
Aponte a câmera
do seu celular
e escaneie o
QRcode!


prozyn
biosolutions for life

PANSABOR® é a família de massas madres desidratadas inativas da Prozyn, que traz diferentes opções de perfis de sabor e aroma para aplicação direta na formulação de pães brancos, integrais, rústicos, torradas e crackers.

Pansabor® Alba apresenta um excelente perfil de acidez, permitindo o desenvolvimento de receitas exclusivas.



Pansabor® Norcia traz uma explosão de aroma e sabores marcantes para pães, pré-misturas, pizzas, biscoitos e torradas.



Pansabor® Siena oferece diferenciais para produtos que requerem cor e sabor intensos.



Pansabor® Italian Durum entrega um perfil típico de produtos de panificação que acabaram de sair do forno.

Pansabor® Tradizione confere a possibilidade de criar receitas exclusivas com acidez moderada e notas lácticas.

