

## ¿Qué busca EL CONSUMIDOR?

### SABOR

Es el primer criterio de compra por parte de los consumidores.

### TEXTURA

72% Le gusta probar comida con diferentes texturas.

### SALUD

Gran aumento en cuanto a la importancia de la salud en la alimentación, con un consumidor cada vez más consciente.

#### Ratio sabor-salud

1. Granos y semillas
2. Masas Madre
3. Integral - Fibras

### ARTESANO

79% de los consumidores están dispuestos a pagar más por productos artesanos

**ARTESANO = CONFIANZA**

## Hiper personal



Busca alimentos adaptados a su estilo de vida individual.

Productos conviniente y de calidad

Nuevas Texturas que conectan con las **preferencias y hábitos de las nuevas generaciones** con un perfil más blando y conviniente, sin renunciar al sabor, la frescura y la artesanía.

Nueva categoría de pan **Blando-Crujiente**

## FOOD INNOVATION FOR GOOD

8343/1/23 [www.puratos.es](http://www.puratos.es)

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana  
Instagram @puratospain - t500@puratos.com

 puratos  
Food Innovation for Good

## CreArte

El secreto del maestro



 puratos  
Food Innovation for Good

## CreArte

El secreto del maestro

CreArte, la nueva gama de mixes líquidos de Panadería basada en la tecnología enzimática y Masas Madre.

CreArte ha sido creado con la colaboración de Maestros Panaderos y teniendo en cuenta el origen y la tradición de cada una de las elaboraciones.

- **Sabor único:** basado en un coupage de Masas Madre inactivas desarrollado por Puratos para cada una de las referencias.
- **Textura:** mantiene la textura (crujiente o tierna) durante más tiempo.
- **Mayor conservación**
- **Versátil:** se adapta a todos los procesos.
- **Aspecto:** 100% ARTESANO

## Queremos que seas el Especialista

Y deseamos ayudarte no solo con los ingredientes, sino en como optimizar tu obrador obteniendo los máximos resultados en cuanto a calidad y surtido.

### Procesos

### Ingredientes

### Storytelling

79%  
CONSUMIDORES

Están dispuestos a pagar más por productos ARTESANOS

**CreArte**  
te permite ofrecer a tus clientes una gama de básicos de calidad superior totalmente **ARTESANOS**

# CreArte

## El secreto del maestro

Crearte recupera las recetas de los maestros panaderos: la chapata, la barra, la gallega y la baguette.

Ampliamos la familia con una nueva referencia: **Crearte Crystal** para ofrecer una variedad adaptada a las nuevas demandas del consumidor. Un pan blando con una alta hidratación y **muy alveolado**. Un pan que se puede consumir blando o crujiente. Ideal para elaborar el **Pan de Cristal**.

Nuestro proceso se basa en la Masa Madre inactiva juntamente con nuestra última tecnología inspirada en la naturaleza, las enzimas.

### Proceso productivo de CreArte



## ¿Sabías qué?

Pan cristal o "pa de vidre" es un pan originario de Barcelona y se caracteriza por contener una gran cantidad de agua, lo que nos aporta un pan con una miga muy alveolada.

Es una referencia híbrida entre:

Pan blando  
+  
Pan crujiente



### CreArte Crystal

Nueva categoría de pan híbrido. Se puede consumir blando o crujiente (con un toque de tostadora). Textura suave, miga alveolada y ligera.



### CreArte Ciabatta

Sabor intenso con notas tostadas (trigo duro). Miga alveolada y ligera, con un color ligeramente oscuro.



### CreArte Galego

Toque de centeno de los panes gallegos. Miga muy fresca y esponjosa.



### CreArte Baguette

Sabor láctico con suaves toques ácidos. Corteza muy fina y crujiente.

## Nuestras variedades blandas



### CreArte Crystal

SAP: 4021866

Coupage de Masas Madre inactivas de trigo y centeno

Sabor suave con notas tostadas

Estructura Sabor Ternura Humedad

CreArte

Ideal para elaborar el Pan Cristal

10%

Bag-in-box 10 Kg

## Nuestras variedades crujientes



### CreArte Baguette

SAP: 4109765

Coupage de Masas Madre inactivas francesas

Sabor láctico con suaves toques ácidos

Conservación Crujencia Versatilidad

CreArte

Panes tipo barra - baguette

10%

Bag-in-box 10 Kg



### CreArte Galego

SAP: 4109766

Coupage de Masas Madre inactivas de centeno

Sabor láctico con toques de centeno

Conservación Crujencia Versatilidad

CreArte

Panes gallegos (de alta hidratación)

10%

Bag-in-box 10 Kg



### CreArte Ciabatta

SAP: 4109768

Coupage de Masas Madre inactivas italianas

Sabor intenso con notas tostadas

Conservación Crujencia Versatilidad

CreArte

Panes rústicos

10%

Bag-in-box 10 Kg



Consejo para un extra de conservación

Para poder envasar este producto y que sea de más larga duración combinalo con antimoho. 4109405 ANTIMOHO PAN ESPECIAL + CreArte Crystal = Pan envasado