

# Panes Nórdicos

La cultura del pan



  
NORDIC  
BREADS



  
puratos  
Food Innovation for Good

# iNSPÍRATE!



## 1 CULTURA NÓRDICA Y SUS BENEFICIOS

Panes inspirados en la región nórdica, en tendencia gracias a su sabor y sus múltiples beneficios.

## 2 SOLUCIONES PURATOS

Nuevos lanzamientos para elaborar tu gama de panes nórdicos:  
**Puravita Nordic Bread, Softgrain Avena Germinada y Softgrain Centeno Germinado.**

Y una amplia gama de productos que ofrece soluciones para todas las capas.

## 3 RECETAS

Inspiradas en tres regiones:  
Dinamarca, Suecia y Finlandia.

## 4 SÁNDWICHES NÓRDICOS

Inspírate con tres recetas que “maridan” a la perfección con el sabor del pan.



# Cultura pan nórdico = HOT! 🔥



**El futuro del pan reside en su pasado...** Esto es ciertamente verdad en la cultura del pan de los países nórdicos. Se estima que ya antes de la revolución industrial, la mayoría de los habitantes de esta región consumían de 0.5 a 1 kg de pan por día.

La cultura del pan nórdico ha sido siempre una gran **fuentes de inspiración a nivel mundial para elaborar mejores panes**. Por eso decidimos lanzar nuestro **concepto de Panes Nórdicos, con un enfoque en Dinamarca, Suecia y Finlandia**.

**El centeno y la Masa madre** son ingredientes esenciales, pero cada país posee características propias que contribuyen a la singularidad de su cultura del pan.



Los **granos y semillas** gozan de gran popularidad.



Prefieren variedades de **pan más dulce**, un rasgo único en el mercado del pan nórdico.



La **avena** es uno de los ingredientes más utilizados en la elaboración del pan.

**Compartimos procesos, ingredientes, recetas y conceptos para asegurar el futuro del canal artesano.** En esta ocasión nos fijamos en la tradición artesana de los países nórdicos, en los que la cultura del pan adopta otras formas y perspectivas.



# BENEFICIOS PARA EL CONSUMIDOR

1

## Aumento de la percepción de salud

Los panes nórdicos se elaboran a base de harinas especiales, granos y semillas enteros y granos germinados. Esto los convierte en **una opción más saludable** frente a los panes blancos refinados. Además, **son una fuente de fibra y proteínas** que impactan positivamente en la digestión.



**Afirma que es posible encontrar panes nórdicos buenos y a la vez saludables**

Fuente: Estadística Zinclar



**Dice que las fibras tienen un efecto positivo en la digestión**

Fuente: Taste Tomorrow

2

## Sabor y textura

Los panes nórdicos tienen un sabor intenso y característico gracias a los ingredientes que los componen: harinas de centeno, Masas madre con una acidez distintiva y granos y semillas sometidos a procesos de germinación. Las texturas de los panes nórdicos también son muy características, con panes de corteza gruesa y crujiente y también tiernos y húmedos.

### ¿Que valor añadido ofrecemos a los panes nórdicos?

Ofrecemos a nuestros panes nórdicos **ingredientes excepcionales y diferenciadores:**

## LOS GRANOS GERMINADOS

Para lograr un sabor más dulce y una textura excepcional, nuestro proceso consta de varios días de germinación. Además, **gracias al último proceso de fermentación ofrece beneficios nutricionales**, aumentando la bioaccesibilidad de los minerales.



Se seleccionan y limpian



Se dejan en remojo



Control de la germinación



El proceso de fermentación

Germinamos los cereales integrales durante varios días para obtener un impacto nutricional óptimo.

El único proceso de fermentación que proporciona a los granos germinados un sabor más dulce y tostado.



# ¿CÓMO PODEMOS UTILIZAR LOS GRANOS GERMINADOS?

Con harinas elaboradas con granos germinados y posteriormente secados o aplicando la

## Tecnología Softgrain

Granos y semillas enteros infusionados en Masa madre inactiva

Softgrain es la gama de granos y semillas enteros listos para usar que aúna todos los beneficios y propiedades de los granos, con el sabor que deseamos encontrar en un pan saludable.

Puratos ha ido un paso más allá y ha desarrollado su propio método:

GRANOS ENTEROS  
¡CON TODAS SUS PROPIEDADES!



+

INFUSIONADOS EN  
MASA MADRE INACTIVA



+

SOMETIDOS A UN LARGO  
PROCESO DE FERMENTACIÓN



=

Pan hidratado fresco, saludable y muy sabroso!

“

## ¿SABÍAS QUE...?

Softgrain está inspirado en el proceso alemán “Brühstucken”

El precocido de los granos enteros, muy característico de Alemania y los países nórdicos, es un **proceso que implica cocinar los granos antes de su consumo o procesamiento adicional**. Este proceso puede incluir la cocción en agua o vapor, el remojo previo a la cocción o la aplicación de calor seco, como el tostado.

El objetivo del precocido es ablandar los granos y hacerlos más fáciles de digerir, así como mejorar su sabor y textura. También mejora su digestibilidad y aumenta la disponibilidad de nutrientes como las proteínas y los carbohidratos y reduce la presencia de antinutrientes, como los fitatos, que pueden interferir en la absorción de minerales.

¿Qué ventajas me aporta Softgrain como panadero?

### Innovación y diferenciación

Reinventa tu gama de panes saludables de granos y semillas en línea con las últimas tendencias del consumidor.

### Conveniencia

Listo para usar, fácil de utilizar. Se puede añadir en cualquier masa.

### Versatilidad

Aplicaciones infinitas y creatividad sin límites.

¿Qué ventajas me aporta Softgrain como consumidor?

### Aumento vida útil

Los panes de estilo nórdico suelen tener una vida útil más larga debido a su acidez y a su alto contenido de humedad en la miga.

### Gran variedad

Panes oscuros y blancos, con o sin semillas, en formato hogaza, barra, panecillo, molde, flat bread...

38%

Dice que compra este tipo de panes una vez a la semana\*  
\*Estadística Zinclar

61%

Si hubiera más disponibilidad en panaderías locales comprarían más panes nórdicos\*  
\*Estadística Zinclar



# SOLUCIONES PURATOS



## Easy Puravita Nordic Bread CL

¡Nuevo!



Mix para elaborar panes especiales con alto contenido de fibra, con un sabor y una textura única gracias a la Masa madre inactiva de centeno y con notas de sabor dulces gracias a la harina de centeno germinada.

Con un mix de semillas de



Girasol



Amapola



Calabaza



Lino



y Masa madre de centeno inactiva

**Sabor suave a nuez, con un toque terroso.** Al ser un producto concentrado al 50% y estar elaborado con harina de centeno, nos permite elaborar panes del 100% al 50% de centeno.

### Ventajas

- **Solución completa:** tiene todos los ingredientes necesarios para su elaboración, solo hay que añadir harina de trigo o de centeno dependiendo de la receta a elaborar (más agua y levadura).
- **Regularidad** en el proceso.
- **Versatilidad:** un solo producto, múltiples recetas, de más contenido de centeno a menos. Panes de más ácidos a más dulces, con formatos crujientes y tiernos y hasta flat breads.
- Cuenta con la acidez necesaria para elaborar desde **un centeno al 100% a un centeno al 50%**.

Código: 4026702 · Pan especial · Dosis:50% · Saco 25Kg

## Softgrain Centeno Germinado

¡Nuevo!



Elaborado con granos enteros de centeno macerados en una Masa madre inactiva de centeno. Con un perfil de sabor intenso con matices dulces, muy característico de Dinamarca.

### Sabías que...

La germinación del centeno aumenta los niveles de folato en las semillas hasta 3,8 veces en comparación al centeno sin germinar y evita la pérdida de nutrientes durante el proceso de horneado.

Código: 4026770 · Caja 5Kg



¡Nuevo!

## Softgrain Avena Germinada

Elaborado con granos enteros de avena macerados en una Masa madre inactiva de centeno. Se caracteriza por tener un perfil de sabor muy suave.

¿Quién dijo que el porridge de avena solo se podía tomar con una cuchara? Para obtener **Softgrain Avena Germinada** dejamos germinar la avena y a posteriori la sometemos a un largo proceso de fermentación. ¿El resultado? Un pan sabroso, con una miga super hidratada de sabor cremoso y una frescura prolongada.

Código: 4026759 · Caja 5Kg



Inclusiones con SOFTGRAIN



Decoraciones con granos y semillas: GRAINDESIGN



Mixes de panadería de granos y semillas: PURAVITA

... sin olvidar que tenemos soluciones para todas las capas

# RECETAS PANES NÓRDICOS



## Dinamarca

Rugbrød  
Chokorug  
Specialbrød



## Suecia

Limpa  
Knäckebröd  
Hönö flatbread



## Finlandia

Ruisleipä  
Pocket bread de Avena  
Pocket bread de Centeno

## SÁNDWICHES INSPIRACIONALES



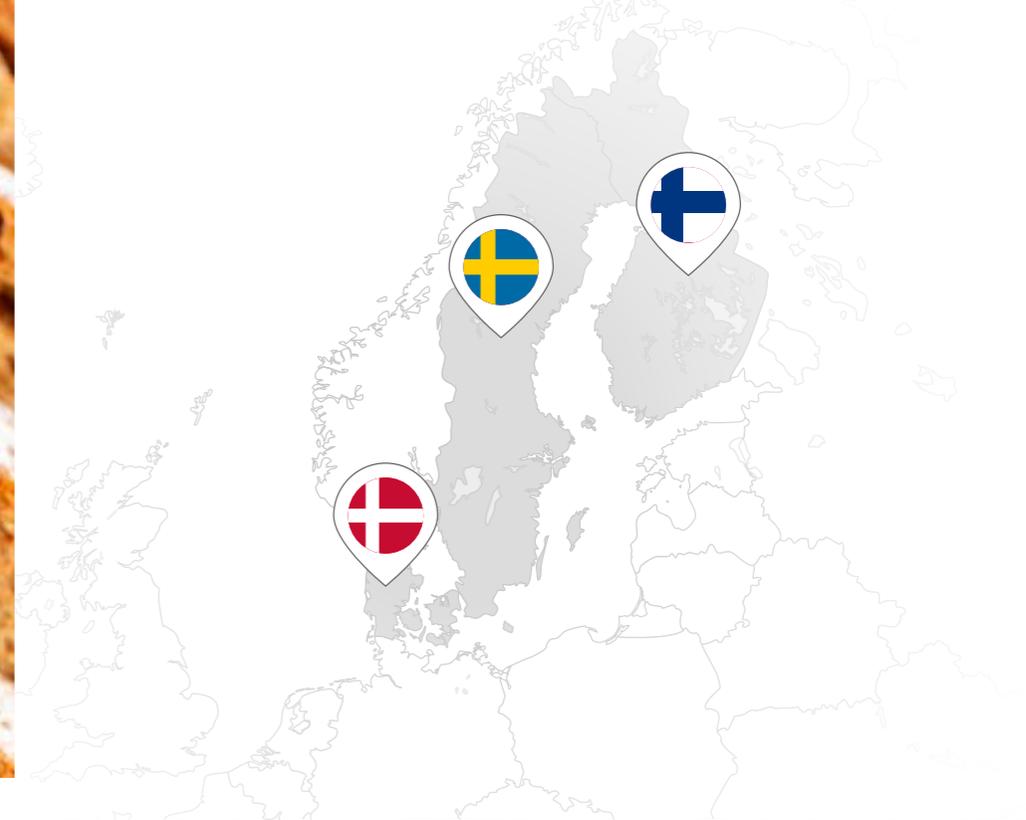
## Dinamarca

Rugbrød sándwich



## Suecia

Limpa sándwich  
Hönö flatbread sándwich



# Dinamarca



La sostenibilidad es de suma importancia en la región nórdica. Para minimizar el desperdicio de alimentos, a partir de una sola masa se pueden elaborar varias recetas, como por ejemplo el **Rugbrød**. Añadiendo chocolate tenemos los **Chokorugs**. Con el **Specialbrød**, se pueden elaborar otros formatos como panecillos. Los **Rugbrøds** no vendidos pueden transformarse en sabrosas tostadas **Rugbrødschips**. Es común que los panaderos daneses donen o vendan las sobras a un precio más bajo al día siguiente.



En Dinamarca, la sostenibilidad y la practicidad se combinan a la perfección



NORDIC  
BREADS  
INSPIRED

# RUGBRØD



## Pan de Masa madre inactiva de centeno con semillas.

Alimento básico de la cultura gastronómica danesa, servido en el desayuno y el almuerzo. Es un pan denso y duradero, con notas maltosas y ligeramente ácidas, una corteza irregular y una miga húmeda pero con textura.



## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina integral de centeno	50,00	0,500
Agua	65,00	0,650
<b>Softgrain Centeno Germinado</b>	40,00	0,400
Levadura	3,00	0,030
	Total masa	2,080
	Peso masa/pieza	1,000
	Número de piezas	2



## Proceso

Ancho: 105 mm · Largo: 180 mm · Alto: 100 mm

Temperatura del agua	60° C
Amasado	Espiral 15' en lenta
Temperatura de la masa (C°)	28-30° C
Reposo en bloque	30'
Peso	1000g
Forma	Formar con agua y rebozar en <b>GrainDesing Black&amp;White</b> (10g)
Fermentación	20' a 30° C
Temperatura del horno (C°)	Horno de aire a 230° C de entrada y bajar a 190° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (minutos)	50' o hasta que el pan tenga 97° C en el interior



# RUGBRØD

## chips

Delicioso aperitivo disponible en numerosas panaderías danesas elaborado a partir del **Rugbrød**. Excelente manera de reutilizar el **Rugbrød** sobrante y minimizar el desperdicio de alimentos.



### Después de cocer RUGBRØD

- Dejar enfriar el pan y cortar en rebanadas de 6 mm con una máquina de cortar.
- Colocar las rebanadas en bandejas de horno perforadas y rociar con aceite de oliva y una pizca de sal marina.
- Hornear a 120° C durante 1 hora.

*Añadiendo chocolate:* templar chocolate negro hasta 32° C. Sumergir las chips hasta la mitad en el chocolate y dejar enfriar sobre papel de hornear.



# CHOKORUGBROD



Pequeño aperitivo de centeno con trozos de chocolate. Hemos añadido granos germinados para darle un toque dulce y jugoso. ¡Excelente tentempié que aporta energía!

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina integral de centeno	50,00	0,500
Agua	65,00	0,650
<b>Softgrain Centeno Germinado</b>	40,00	0,400
<b>Belcolade Grains K09</b>	30,00	0,300
Levadura	3,00	0,030
	<b>Total masa</b>	<b>2,380</b>
	<b>Peso masa/pieza</b>	<b>0,030</b>
	<b>Número de piezas</b>	<b>79</b>



## Proceso

Ancho: 38 mm · Largo: 38 mm · Alto: 35mm

Temperatura del agua	60° C
Amasado	Espiral 15' en lenta. Añadir <b>Belcolade Grains k09</b> al final del amasado
Temperatura de la masa (°C)	28-30° C
Reposo en bloque	30'
Peso	30g
Forma	Hacer bolas y rebozar en <b>Granillo de Almendra</b>
Fermentación	15' a 28° C
Temperatura del horno (°C)	230° C
Vapor	Si
Tiempo de horneado (minutos)	20'



# SPECIALBRØD



En Dinamarca encontramos Masa madre en casi todas las variedades de panes. El más conocido es **Specialbrød**. Este pan rústico describe la cultura del pan premium de Dinamarca, con una miga abierta y decorado con muchos granos y semillas.

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina media fuerza	50,00	0,500
Agua	65,00	0,650
Levadura	0,80	0,008
	<b>Total masa</b>	<b>1,658</b>
	<b>Peso masa/pieza</b>	<b>0,600</b>
	<b>Número de piezas</b>	<b>2</b>



## Proceso

Ancho: 150 mm · Largo: 230 mm · Alto: 70 mm

Amasado	Espiral 5' lenta y 7' rápida
Temperatura de la masa (°C)	26-28° C
Reposo en bloque	60'
Peso	600g
Boleado y reposo en pieza	Bolear y reposar 30'
Forma	Barrote formado directamente en el <b>GrainDesing Tricolore</b> , sin puntas
Fermentación	18h a 4° C
Acabado antes de hornear	Un corte longitudinal
Temperatura del horno (°C)	230° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (minutos)	35'



# Suecia



NORDIC  
BREADS  
INSPIRED



## El momento café en Suecia

**Fika** es un término sueco que no solo describe una pausa para el café, sino también el ritual de este momento. Se cree que la palabra es una inversión silábica de "kaffi", la antigua ortografía de café. Las principales características de la Fika son:

- **Tradición social:** tomarse un momento para socializar con amigos, familiares o colegas.
- **Práctica regular:** es común realizarlo al menos una o dos veces al día.
- **Aperitivo:** la gente suele comer pasteles, tartas o galletas durante la Fika junto con un té o un café.
- **Cultura laboral:** los amigos a menudo se reúnen para una pausa Fika.



# LIMPA

ESPECIAL  
EMBOLSADO



FUENTE DE  
FIBRA



FUENTE DE  
PROTEÍNAS

Delicioso pan sueco diario que combina harinas de centeno y trigo, con un toque de Masa madre inactiva de centeno. Es un producto enriquecido gracias al huevo y un toque de azúcar. El perfil de sabor se puede variar añadiendo ingredientes como la ralladura de naranja, anís, cardamomo, comino o semillas. Con una miga densa pero suave, **Limpa** adopta varias formas, en molde redondo o rectangular. Se consume principalmente en sándwiches.

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina media fuerza	50,00	0,500
Agua	45,00	0,450
Huevo	10,00	0,100
Azúcar moreno	10,00	0,100
Levadura	2,50	0,025
<b>Toupan Melting CL</b>	2,00	0,020
	<b>Total masa</b>	<b>1,695</b>
	<b>Peso masa/pieza</b>	<b>0,600</b>
	<b>Número de piezas</b>	<b>2</b>



## Proceso

Ancho: 120 mm · Largo: 220 mm · Alto: 120 mm

Amasado	Espiral 5' lenta y 9' rápida
Temperatura de la masa (°C)	26° C
Reposo en bloque	30'
Peso	600g
Boleado y reposo en pieza	Bolear y reposar 10'
Forma	Formar barrotos sin punta y poner 6 en candidera de 35X45 cm
Fermentación	90'
Acabado antes de hornear	Espolvorear con harina blanca
Temperatura del horno (°C)	200° C en horno de pisos
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (minutos)	30'



# KNACKELBROD



Típica galleta sueca crujiente, muy apreciada en toda la región nórdica y elaborada con harina de centeno. Cada país tiene sus propias versiones, que van desde las producidas industrialmente hasta las artesanales, con variedades ultrafinas, gruesas, redondas o rectangulares. Nuestra receta mantiene la tradición, incluyendo el clásico agujero en el centro, que permitía colgarlas en un palo para secarlas sobre el fuego.

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina media fuerza	25,00	0,250
Harina integral centeno	25,00	0,250
Agua +/-	70,00	0,700
Levadura	0,50	0,005

Total masa	1,705
Peso masa/pieza	0,080
Número de piezas	21



## Proceso

Ancho: 260 mm · Largo: 260 mm · Alto: 4 mm

Amasado	Espiral 12' lenta
Temperatura de la masa (°C)	27° C
Reposo en bloque	30'
Peso	80g
Boleado y reposo en pieza	No
Forma	Bola redonda
Fermentación	18h a 4° C
Acabado antes de hornear	Estirar con un rodillo y pinchar la masa
Temperatura del horno (°C)	220° C
Vapor	No
Tiempo de horneado (minutos)	5-6'



# HÖNÖ FLATBREAD

ESPECIAL  
EMBOLSADO



FUENTE DE  
FIBRA



FUENTE DE  
PROTEÍNAS

Originario de Hönö, una pequeña isla frente a la costa oeste de Suecia, este pan plano ha ganado popularidad en todo el país y existen muchas variaciones locales. Conocido por su dulzura y una textura suave y ligera que recuerda a los pasteles, se puede ofrecer en pieza completa, la mitad o cortado en trozos más pequeños. Consumir recién horneado con mantequilla y mermelada o con un queso fuerte.

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina media fuerza	50,00	0,500
Agua +/-	50,00	0,500
<b>Mimetic Primeur 25</b>	10,00	0,100
Azúcar	8,00	0,080
Levadura	3,00	0,030
Leche en polvo	3,00	0,030
<b>Impulsor</b>	1,00	0,010
<b>Toupan Melting CL</b>	1,00	0,010

Total Masa	1,760
Peso masa/pieza	0,230
Número de piezas	7



## Proceso

Ancho: 230 mm · Largo: 230 mm · Alto: 20 mm

Amasado	Espiral 5' lenta y 7' rápida
Temperatura de la masa (°C)	28°C
Reposo en bloque	20' seguidamente laminar a 7mm, hacer un pliegue y enfriar en el congelador
Peso	230g
Boleado y reposo en pieza	Estirar la masa en laminadora a 6mm y cortar con aro de 22cm. Poner en latas y pintar con <b>Sunset Glaze</b> antes de pinchar
Forma	Redonda
Fermentación	90' a 28° C
Temperatura del horno (°C)	250° C
Vapor	No
Tiempo de horneado (min.)	5'



# Finlandia



## Panes finlandeses de calidad

En Finlandia el pan más popular es el pan de centeno oscuro, ácido y denso que puede durar mucho tiempo gracias a la humedad de la miga. Antiguamente se conseguía retener más agua en la amiga mediante un proceso de escaldado de las harinas.

También son conocidos por tener varias formas de panes, desde panes redondos y rectangulares hasta panes con agujeros en el medio.



# RUISLEIPÄ



FUENTE DE FIBRA



FUENTE DE PROTEÍNAS

**Ruisleipä es el nombre general para el pan de centeno en Finlandia.** A los finlandeses les encanta el centeno, lo que explica por qué este pan de masa madre inactiva de centeno y harina de centeno 100% es tan popular allí. El ruisleipä viene en una amplia variedad de formas. Para esta versión, nos centramos en la hogaza redonda con aspecto rústico "marrón y blanco", una pieza perfecta para compartir en las redes sociales.

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina integral centeno	50,00	0,500
Agua +/-	65,00	0,650
<b>Softgrain Centeno Germinado</b>	40,00	0,400
Levadura	3,00	0,030

Total masa	2,080
Peso masa/pieza	0,800
Número de piezas	2



## Proceso

Ancho: 200 mm · Largo: 200 mm · Alto: 60 mm

Temperatura del agua	60° C
Amasado	Espiral 15' en lenta
Temperatura de la masa	30° C
Reposo en bloque	30'
Peso	800g
Forma	Redondo en banettone con el cierre hacia abajo
Fermentación	20' a temperatura ambiente
Acabado antes de hornear	Dar la vuelta y dejar relajar antes de hornear
Temperatura del horno (°C)	225° C de entrada y bajar a 205° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (minutos)	45' o hasta alcanzar los 97° C en el interior



# POCKET BREAD DE AVENA



Panes individuales populares en Finlandia, especialmente como merienda saludable para los niños. Suelen venderse embolsados en 6/8 unidades. Práctico y accesible para familias y personas que buscan una opción versátil y sabrosa para acompañar sus comidas.

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Avena</b>	50,00	0,500
Harina media fuerza	50,00	0,500
Agua +/-	50,00	0,500
<b>Softgrain Avena Germinada</b>	40,00	0,400
Levadura	2,00	0,020
	<b>Total masa</b>	<b>1,920</b>
	<b>Peso masa/pieza</b>	<b>0,080</b>
	<b>Número de piezas</b>	<b>24</b>



## Proceso

Ancho: 80 mm · Largo: 120 mm · Alto: 20 mm

Amasado	Espiral 10' lenta y 7' rápida
Temperatura de la masa (°C)	26° C
Reposo en bloque	45'. Disponer en la cubeta el peso de la masa para piezas de 80g
Peso	80g
Forma	Dividir en divisora hidráulica. Rebozar con salvado de avena y pinchar antes de poner a fermentar
Fermentación	1h a 28° C
Temperatura del horno (°C)	220° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (minutos)	13'



# POCKET BREAD DE CENTENO

ESPECIAL  
EMBOLSADO



FUENTE DE  
FIBRA



FUENTE DE  
PROTEÍNAS

Normalmente se elaboran con centeno y trigo, pero los **Pocket Breads** también se hacen con avena. Les distingue un acabado con mayor volumen, además **Softgrain Grano Germinados** les aporta un toque dulce que los convierte en una opción deliciosa y satisfactoria para sándwiches.

## Ingredientes amasado

	%	Kg.
<b>Easy Puravita Nordic Bread CL</b>	50,00	0,500
Harina media fuerza	50,00	0,500
Agua +/-	60,00	0,600
<b>Softgrain Granos Germinados</b>	40,00	0,400
Azúcar moreno	4,00	0,040
Aceite	2,00	0,020
Levadura	2,00	0,020
<b>Toupan Melting CL</b>	1,00	0,010
	<b>Total masa</b>	<b>2,090</b>
	<b>Peso masa/pieza</b>	<b>0,080</b>
	<b>Número de piezas</b>	<b>23</b>



## Proceso

Ancho: 80 mm · Largo: 120 mm · Alto: 20 mm

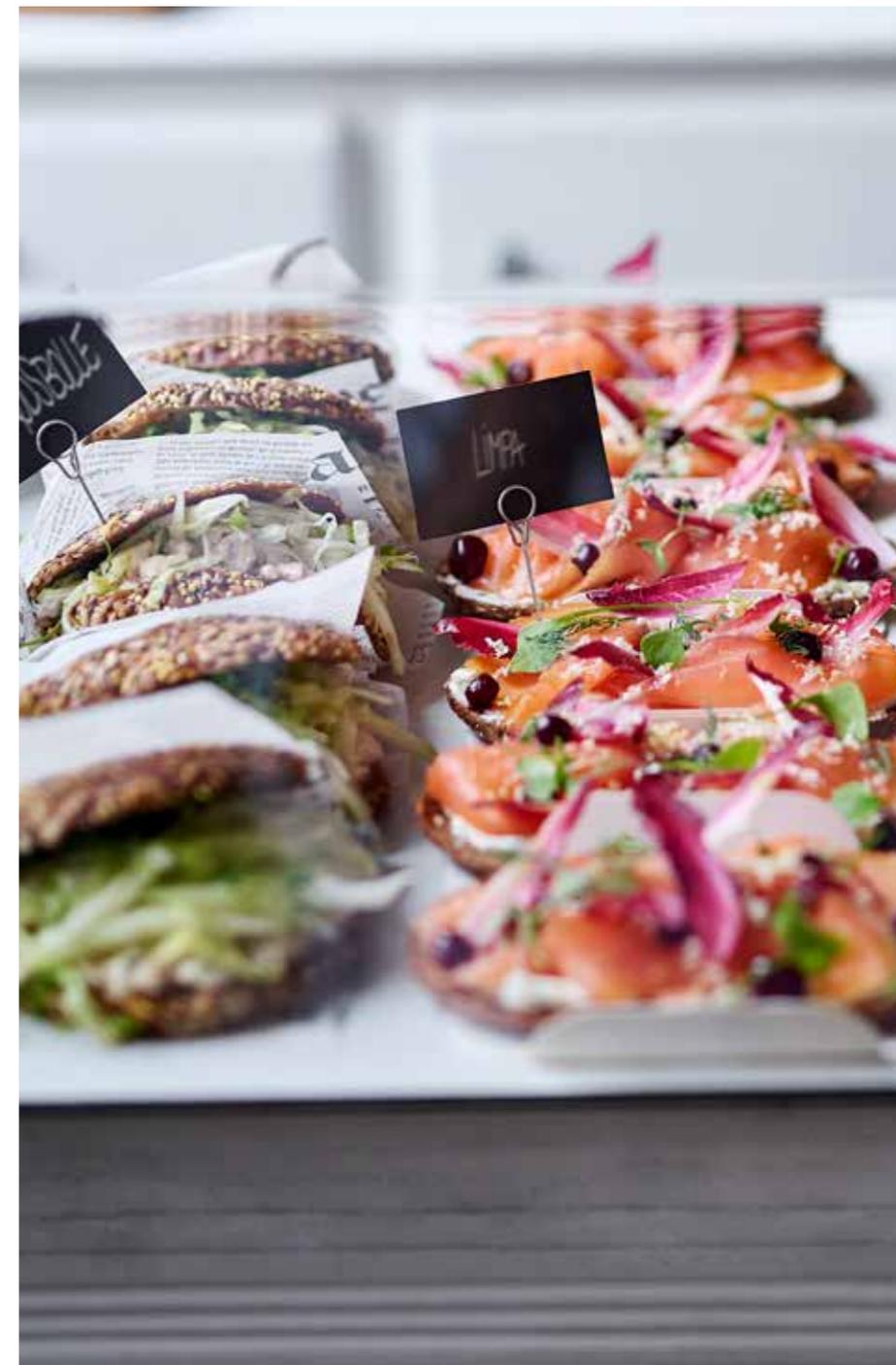
Amasado	Espiral 10' lenta y 7' rápida
Temperatura de la masa (°C)	26°C
Reposo en bloque	18h a 4° C con el peso de cada cubeta para dividir en piezas de 80g con la divisora hidráulica
Peso	80g
Forma	Panecillos rectangulares
Fermentación	1h a 28° C
Acabado antes de hornear	Cortar en cruz
Temperatura del horno (°C)	220° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (minutos)	13'



# SÁNDWICHES DE INSPIRACIÓN NÓRDICA



Aunque estos panes brillan por sí solos, ¡se transforman en sándwiches muy sabrosos! En la región nórdica y cada vez más extendido en el resto de países, es bastante popular tomar un sándwich como aperitivo salado.



## Dinamarca

Rugbrød sándwich



## Suecia

Limpa sándwich  
Hönö flatbread sándwich

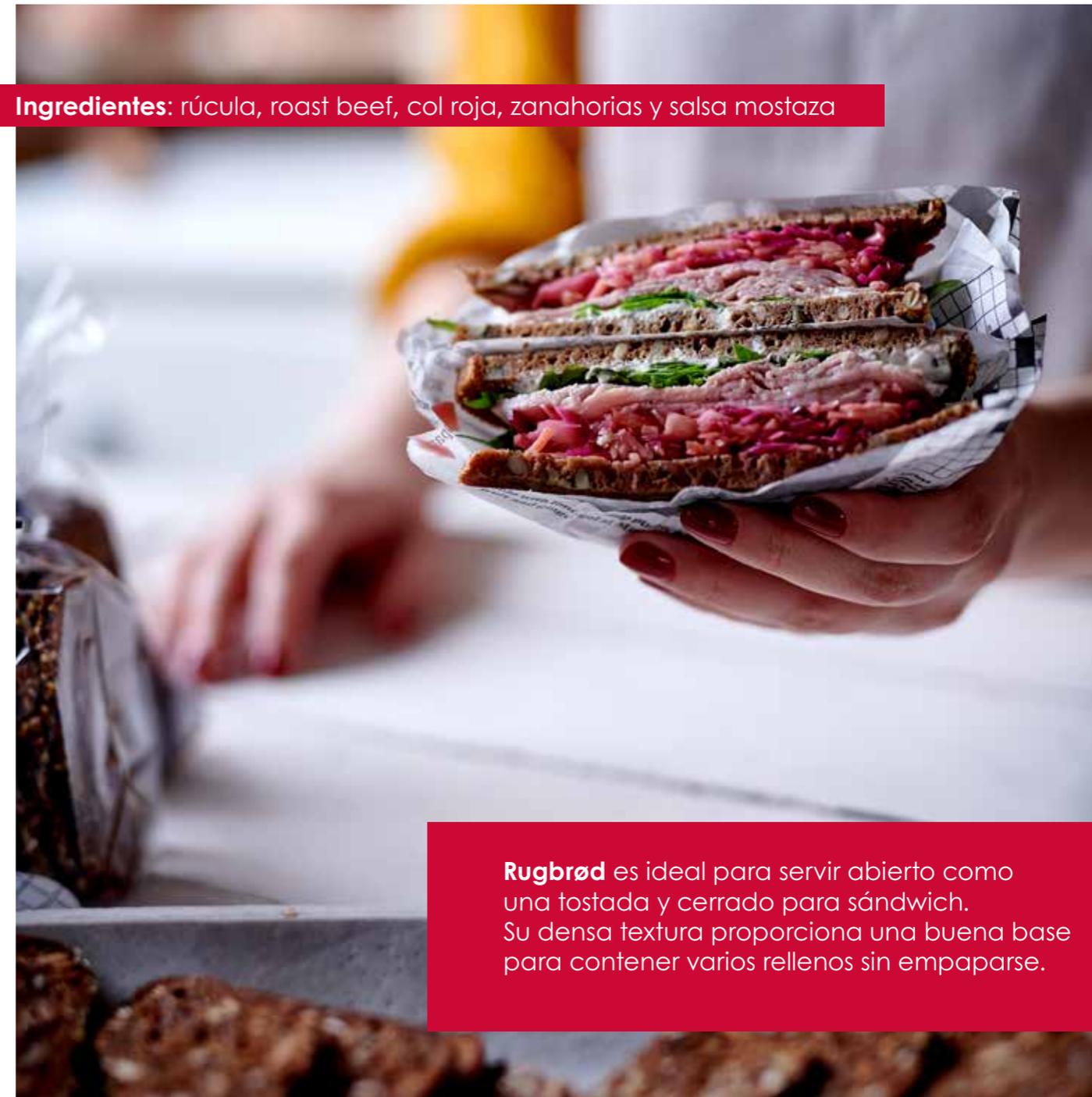


## RUGBRØD Sándwich



**Ingredientes:** queso tetilla, membrillo, miel e higos

**Ingredientes:** rúcula, roast beef, col roja, zanahorias y salsa mostaza



**Rugbrød** es ideal para servir abierto como una tostada y cerrado para sándwich. Su densa textura proporciona una buena base para contener varios rellenos sin empaparse.



## LIMPA Sándwich

**Ingredientes:** crema de chirivía (50% chirivía/50% nata), pastrami, ensalada de celerí (apio-nabo, alcaparras, perejil, pepinillos, avoe y vinagre blanco) y brotes germinados.

**Limpa** es un delicioso pan de centeno enriquecido, su toque dulce lo hace ideal para todos los públicos y perfecto para combinar con sandiwches salados.



## HÖNÖ FLATBREAD Sándwich

En Finlandia es una tradición hacer sándwiches abiertos usando rebanadas de pan plano de centeno (se adapta perfectamente a los formatos cerrados).

Este flat bread es ideal para niños y ofrece una base para combinar con muchos ingredientes. El salmón ahumado es el más apreciado por su sabor y textura.

# FOOD INNOVATION FOR GOOD

[www.puratos.es](http://www.puratos.es)

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

