

# Soluciones Puratos

## #EXPERTOS EN GRANOS Y SEMILLAS

Si hay algo que hemos aprendido en los últimos años es que **los granos y las semillas siguen ganando popularidad.**

## #GRANOS Y SEMILLAS PARA TODAS LAS CAPAS

Te ofrecemos soluciones de granos y semillas para cada una de las capas de tus piezas de panadería.

### El camino hacia el valor añadido

se hace con los mejores ingredientes, procesos y contando las apasionantes historias que se esconden detrás de tus elaboraciones.

## FOOD INNOVATION FOR GOOD

## Expertos en granos y semillas

### Nuestras soluciones en base a granos y semillas

#### PURAVITA

Nuestra gama más healthy de mixes de panadería.



#### GRAIN DESIGN

Granos y semillas especiales para decorar.



#### TECNOLOGÍA SOFTGRAIN

Granos y semillas enteros infundidos en Masa madre inactiva, listos para incorporar en la masa.



73%

de los consumidores considera que los granos son un complemento saludable y sabroso para la dieta diaria

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

8343/1/23 Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana  
Instagram @puratospain - t500@puratos.com

  
**puratos**  
Food Innovation for Good

  
**puratos**  
Food Innovation for Good

¿Qué busca EL CONSUMIDOR actual?

## SABOR, FRESCURA, SALUD & ARTESANAL

### SABOR

Principal criterio de compra a la hora de escoger productos de panadería.

### TEXTURA

72%

Le gusta probar comida con diferentes texturas.

Además, aparecen **nuevas texturas que conectan con las preferencias de las nuevas generaciones**, las cuales buscan opciones **blandas e híbridas**

### OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

Nueva categoría de pan **Blando-Crujiente**

### SALUD

Los granos y las semillas son los ingredientes de panadería mejor posicionados en un ratio de sabor y salud.

#### 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

72%

Busca alimentos adaptados a su estilo de vida individual.



# Puravita

## Mixes de salud

Puravita es nuestra gama más healthy de mixes de panadería.

En ella podrás encontrar un innovador surtido de mixes de granos y semillas que aportan una mezcla de sabor, naturalidad y salud a tus panes.

Con la gama Puravita podrás obtener una gama completa de panes funcionales con perfiles de sabor diferenciales, gracias a una combinación de cereales, granos y Sapore, nuestra Masa madre inactiva.

### Beneficios de la gama Puravita:

Regularidad del producto final

Facilidad de elaboración

Panes saludables con perfiles de sabor diferenciales

Claims nutricionales validados



¿Aún no conoces nuestros productos?

### Puravita 100% Integral

te permite declarar pan integral 100% para que cumplas con la ley.

### Puravita Espelta

con un 51% de harina de espelta, te permite hacer un pan rico en fibras.

### Puravita Seeds

con un 20.5% de cereales enteros representa un aporte de vitalidad para todo el día.

### Puravita Fibrasan

rico en salvado, verduras deshidratadas y semillas de linaza te permite obtener un pan que favorece el tránsito intestinal.

### Puravita Chia & Quinoa

con un 5% de chía y un 5% de quinoa te permite obtener un pan rico en fibras y proteínas.

¡NUEVO!

### Puravita High Protein

con un ligero sabor a miel y frutos secos, te permite obtener un pan con un alto contenido en proteínas.

# Tecnología Softgrain

Granos y semillas enteros infundidos en Masa madre inactiva



¿Sabías que...?

Al consumir los granos enteros, usamos todas las partes del mismo y aprovechamos así todas sus propiedades nutricionales.

Softgrain es la gama de granos y semillas ENTEROS listos para usar que junta TRADICIÓN e INNOVACIÓN para aunar todos los beneficios y propiedades originales de los granos, con el SABOR que el consumidor desea encontrar en un pan saludable.

Softgrain parte de un proceso de elaboración único, "Brünstuck", inspirado en la tradición alemana de poner en remojo y hervir los granos.

¿Qué ventajas me aporta 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.

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

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!



¡NUEVO EMBALAJE!  
Cajas de 5 Kg. Contenido en bolsa termosellada con atmósfera inerte.

### Nuestros productos

Softgrain Multigrain

Softgrain Espelta

Softgrain Quinoa

Softgrain Granos Germinados

Softgrain Ancient

Softgrain Nibs  
con Belcolade Cacao-Trace

Diferénciate en tu punto de venta con la GAMA SOFTGRAIN: ¡Panes tan únicos como tu!



# GrainDesign

Granos y semillas especiales para decorar

¡NUEVO!

Con la adquisición de Schobbers (NL) ganamos expertise en el terreno de los granos y semillas, así como acceso a nuevas tecnologías.

GrainDesign es una nueva gama de granos y semillas especiales para decorar. Pensada para aquellos artesanos que buscan obtener panes con una muy buena apariencia y un sabor y textura inigualables.

GrainDesign supone una verdadera innovación y creatividad infinita para tu negocio:

### Conveniencia:

granos y semillas listos para decorar

### Versatilidad:

ideal para panes crujientes y blandos sea cual sea su formato.

### Aspecto visual & Experiencia:

la apariencia es clave en la decisión de compra. Cada vez más los consumidores buscan productos instagramables.

### ¡Creatividad sin límites!

Apariencia como elemento clave del sabor



de los consumidores está de acuerdo en que la comida que tiene un buen aspecto también es sabrosa.

### Nuestros productos



Black & White  
Copos de arroz, sésamo negro salado y Nigella



Tricolore  
Semillas de melón tostado, quinoa roja y semillas de calabaza picada

Nuevo embalaje bolsa 5Kg

### Nuestro foco: la innovación

Nuestra nueva línea de producción de Puratos Schobbers nos permite aplicar los siguientes tratamientos a los granos y semillas:

SSS Tratamiento térmico

Tostado

Esterilización

Vaporización

Secado

Recubrimiento

puratos schobbers  
Food Innovation for Good



puratos  
Food Innovation for Good