



**Granos y semillas
por dentro y
por fuera**
¡Una experiencia
organoléptica
completa!

¿Qué busca EL CONSUMIDOR actual?

SABOR, FRESCURA, SALUD & ARTESANAL

SABOR

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

TEXTURA



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



de los consumidores están dispuestos a pagar más por productos artesanos

ARTESANO = CONFIANZA

Hiper personal



Busca alimentos adaptados a su estilo de vida individual.

¡La experiencia organoléptica lo es todo!



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.

Nuestras soluciones en granos y semillas para el interior y para el exterior de tus piezas de panadería

TECNOLOGÍA SOFTGRAIN

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



GRAIN DESIGN

Granos y semillas especiales para decorar.



73%

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

Empecemos por el interior

Tecnología Softgrain

Granos y semillas enteros infundados 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. Basado en el proceso alemán de precocción de los granos de centeno, muy popular debido al gran sabor y la frescura que proporciona.

¿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.

GRANOS ENTEROS

Siempre se utiliza el 100% del grano



Disfruta de las propiedades del pan integral sin renunciar al sabor



Un proceso que simboliza la perfecta fusión entre TRADICIÓN e INNOVACIÓN






¡NUEVO EMBALAJE!

Cajas de 5 Kg. Contenido en bolsa termosellada con atmósfera inerte.



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!



Diferénciate con la gama SOFTGRAIN
¡Panec tan únicos como tu!

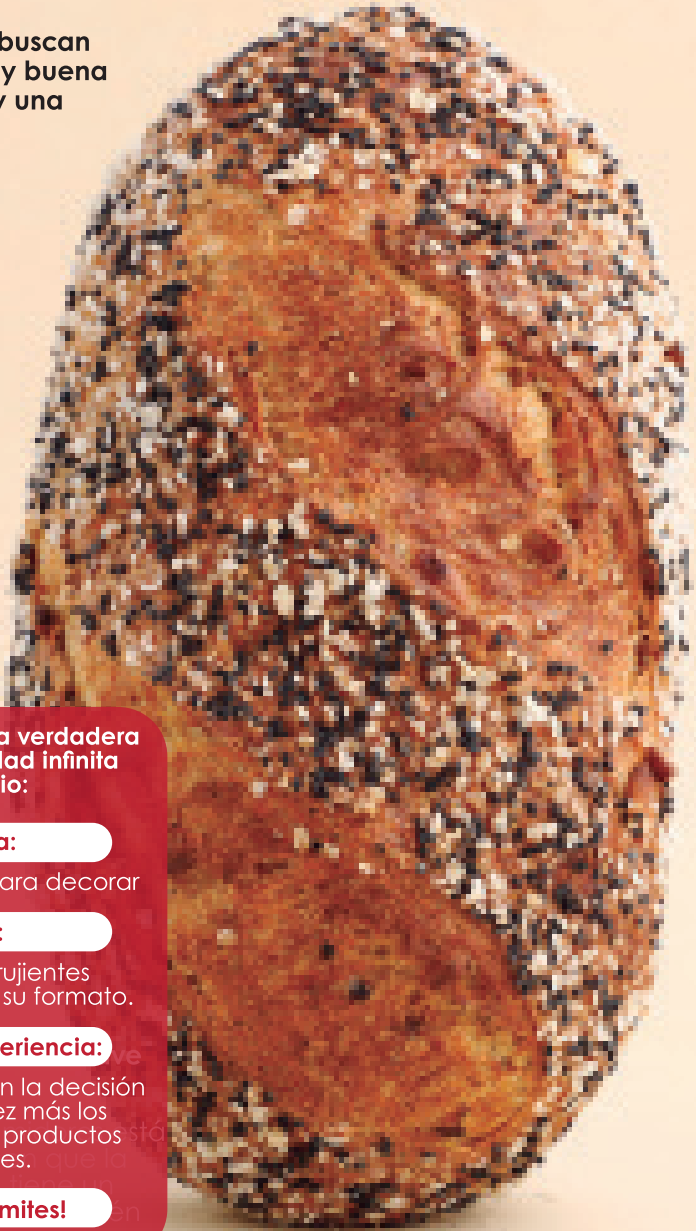
- 
- 
- 
- 
- 

Porque la apariencia importa

GrainDesign

Granos y semillas especiales para decorar

Para los artesanos que buscan elaborar panes con muy buena apariencia y un sabor y una textura incomparables.



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!

Nuestros productos



Black & White
Sésamo negro salado
Nigela
Copos de arroz



Tricolore
Pipas de girasol
tostadas
Quinoa roja
Calabaza picada

NUEVO



Confetti
Semillas de chí
tostadas
Mijo amarillo
Mijo rojo
Quinoa roja

 puratos schobbers

Food Innovation for Good

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

Apariencia como elemento clave del sabor



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

*Taste Tomorrow 2022

Nuestro foco: la innovación

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



Tratamiento térmico



Tostado



Esterilización



Vaporización



Secado



Recubrimiento

 puratos
Food Innovation for Good

FOOD INNOVATION FOR GOOD

www.puratos.es

8454/12/23
T500 Puratos s.a. - Carretera C-63, km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Atención al cliente: 900 878 779 - Oficinas centrales: 972 058 200
Facebook: @puratospaña - Instagram @puratospain
Youtube @PuratosSpain - t500@puratos.com

