

Expertos
en fermentación:

**CREA TU
SURTIDO**

EDITORIAL

Los consumidores cada vez más buscan la **experiencia de compra**, en casa del especialista.

Las motivaciones para comprar en el Canal Artesano, son:

1

Sabor

2

Frescura = Calidad

3

Variedad:

el consumidor busca un SURTIDO AMPLIO, en el canal especialista.

QUEREMOS QUE SEAS EL ESPECIALISTA

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

PROCESOS

*EN NUESTROS WORKSHOPS

Queremos darte ideas sobre como trabajar con todos los los procesos de fermentación y de producción ya sean procesos directos, procesos de frío...

79%
consumidores

Están dispuestos a pagar más por productos **ARTESANOS**

INGREDIENTES

Tenemos un amplio abanico de ingredientes que se adaptas a las demandas de los consumidores y adaptados a todos los tipos de procesos que puedas emplear en tu día a día.

STORYTELLING

Te facilitamos herramientas para construir las historias de cada una de tus elaboraciones, los vas a encontrar en este y en otros recetarios de la línea "Crea tu Surtido"

¿QUÉ BUSCA EL CONSUMIDOR?

SABOR, FRESCURA, SALUD & ARTESANAL

#SABOR

72%

de los consumidores quieren probar diferentes alimentos con diferentes texturas

“Un pan crujiente con granos y semillas ya aportará la textura en el desayuno diario”

#FRESCURA

¿Qué es fresca?

60%
Apariencia y color

55%
Aroma

47%
Lugar de elaboración

#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**

87% de los consumidores afirman que las fibras tienen un efecto positivo sobre la digestión

#ARTESANO

79%

de los consumidores están dispuestos a pagar más por productos artesanos

ARTESANO = CONFIANZA

ARTESANALIDAD como factor diferenciador para atraer al consumidor

FRESCURA = CALIDAD = ARTESANO



**EL FUTURO
DEL PAN RESIDE
EN SU PASADO**



Todo comenzó hace 250 generaciones (o incluso más) con la harina, el agua y el descubrimiento de la fermentación

Entendemos que somos parte de este increíble viaje de miles de años de la panadería, en que más de 250 generaciones de panaderos han tenido el mismo objetivo a lo largo de los años: elaborar mejores panes

**Nadie define
la ARTESANALIDAD
Sólo tu**

#ADN panadero



#sabor

Tecnología
en Masas Madre



#textura

Innovación inspirada
en la naturaleza



#salud

Salud y bienestar
Granos y semillas





ÍNDICE

Básico



Pan Korn p.16



Barra multigrain p.18

Básico + salud



Espelta granos de espelta p.26



Pan Quinoa p.28

Básico + conveniencia



Molde granos antiguos p.32



Bun p.34

Premium



Candeal Granos p.40



Pan redondo granos p.42



Pan granos germinados p.44



Bastón Masa Madre p.46



Básico

Se incluyen en esta categoría las referencias de volumen. Las que más tráfico generan a diario en nuestras tiendas.

PROCESO

Referencias con un proceso directo.

- | Pan Korn
- | Barra Multigrain

CREARTE

El secreto del maestro

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

CreArte ha sido creado con la colaboración de maestros panaderos y teniendo en cuenta el origen y tradición de cada una de las recetas que configuran la gama:

CreArte

Baguette

Sabor láctico con suaves toques ácidos.

Corteza muy fina y crujiente.

CreArte

Galego

Descubre el toque de centeno de los panes gallegos.

Miga muy fresca y esponjosa.

CreArte

Ciabatta

Sabor intenso con notas tostadas (trigo duro).

Miga alveolada y ligera, con un color ligeramente oscuro.

mayor conservación

versátil, se adapta a todos los procesos

crujiente durante más tiempo

100% natural

aspecto artesanal



sabor único

basado en un Coupage de Masa Madre inactiva desarrollado por Puratos para cada una de las tres especialidades.

Para ofrecer a tus clientes una gama de básicos de calidad superior.

O-TENTIC

O-tentic te da la libertad creativa para elaborar panes genuinos y auténticos, con el sabor y la textura de los panes de siempre y la total seguridad durante todas las etapas del proceso de panificación.

NUESTA GAMA O-TENTIC:

- Otentic Durum
- Otentic Origin
- Otentic Ancien
- Otentic Tutto Pugliese

**PANES EXCEPCIONALES
LLENOS DE SABOR,
AROMA Y TEXTURA**

O-tentic Tutto Pugliese

Inspirado en el único pan de Europa con denominación de origen. Una nueva categoría de pan con una corteza crujiente y una miga elástica y esponjosa.

Contiene el 100% de trigo duro cultivado en los campos de La Puglia, Italia.

Harina molida por molinos locales que cultivan el trigo duro generación tras generación.

La harina de O-tentic Tutto Pugliese tiene certificada su procedencia: origen Apulia.

O-Tentic Origin

puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas típicas de panes de larga fermentación y sus características de corteza, se recomienda para la elaboración de pan común.

O-tentic Ancien

se distingue por su sabor auténtico, por tener una corteza rojiza y una miga húmeda y jugosa.

O-Tentic Durum

puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas tostadas y malteadas, y su corteza, se recomienda para la elaboración de panes rústicos.





Pan Korn

Argumentario de venta

Korn se caracteriza por ser un pan con harina de maíz y pipa de Girasol.

Es un producto:

Elaborado con harina de maíz y pipas de Girasol

Aporta un sabor especial y un color amarillento

Totalmente Natural

Características del maíz:

Es un cereal, que tiene el efecto saciante además de ser un alimento muy completo, que contiene muchas vitaminas y minerales que favorecen nuestro metabolismo.



¿Sabías que?

Es un pan que se empezó a elaborar en Galicia hace más de 400 años con la llegada del maíz. Es un pan ideal para acompañar comidas de puchero, de caza, carnes guisadas y embutidos.



BÁSICO

Pan Korn

TOTAL _____ 450 g.

Ancho: 150 mm - Largo: 300 mm - Alto: 100 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	50,00	0,500	2,000 Kg
Easy Korn CL 50%	50,00	0,500	2,000 Kg
Levadura	1,00	0,010	0,040 Kg
Agua	55,00	0,550	2,200 Kg
		Total Masa	1,560
		Peso masa/pieza	0,450
		Cantidad de piezas	3
			6,240 Kg
			0,450 Kg
			13 u

Proceso

- **Amasado:** 4' lenta + 7' rápida
- **Temperatura de la masa (°C):** 24 °C
- **Peso:** 450g
- **Boleado y Reposo en pieza:** 20'
- **Forma:** Formar barrote sin punta
- **Fermentación:** 18h a 4°C, pasado este tiempo 1h a 28°C
- **Acabado antes de hornear:** Poner con un cedazo harina de maíz por encima y dar un corte lateral y 4 en el otro lateral
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 30'

Barra Multigrain

Argumentario de venta

Esta Barra multigrain, está inspirada en la barra gallega, procedente tal y como indica su nombre de Galicia. Además, esta variedad cuenta con granos y semillas, punto diferencial que la convierte en una opción básica muy saludable y además sabrosa.

Con una mezcla de granos y semillas infusionados en Masa Madre inactiva:

Granos: trigo y centeno

Semillas: pipas de girasol, amapola, sésamo, linaza dorada, linaza marrón

Sabor único:

Toque de centeno típico de panes gallegos

sabor y textura diferencial

Larga conservación

(41% de los consumidores busca mayor conservación)

Granos previamente cocidos,

aportan más frescura al producto final

Miga fresca y esponjosa

típica de panes gallegos

Saludable: Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.

Producto muy versátil de consumo diario ideal para acompañar en todas las comidas.



Barra Multigrain

TOTAL _____ 330 g.

Ancho: 500 mm - Largo: 120 mm - Alto: 100 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	3,000 Kg
Agua +/-	70,00	0,700	2,100 Kg
Levadura	1,50	0,015	0,045 Kg
Softgrain Multigrain	30,00	0,300	0,900 Kg
Crearte Galego	10,00	0,100	0,300 Kg
		Total Masa	6,345 Kg
		Peso masa/pieza	0,330 Kg
		Cantidad de piezas	19 u

Proceso

- **Amasado:** 5' lenta + 5' rápida
- **Temperatura de la masa (°C):** 28 °C
- **Reposo en bloque:**
1 hora a temperatura ambiente
- **Peso:** 330g
- **Boleado y Reposo en pieza:**
Bolear ligeramente y reposar 20'
- **Forma:** Barra con barriga y punta
- **Fermentación:** 24h a 6°C
- **Acabado antes de hornear:**
Dos cortes y harina
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):**
35' tiro abierto los últimos 15'



Básico + salud

Son aquellas elaboraciones con un toque personal o un valor añadido para el consumidor, pueden ser de consumo diario y nos ayudan a fidelizar a nuestros clientes.

PROCESO

Pueden ser referencias con un proceso directo

| Espelta con granos de espelta
| Pan Quinoa

CON LOS GRANOS ENTEROS

**DISFRUTA DEL PAN
SIN RENUNCIAR A NADA**

GRANOS ENTEROS

la nueva categoría que llega para sorprender a los consumidores más exigentes, ya que aúna las beneficiosas propiedades de los granos enteros con el sabor que muchos soñaban encontrar en un pan saludable.

Con el pan de granos enteros ya no hay que elegir entre cuidarse o disfrutar: ¡sabroso y saludable se dan la mano!

Sabías que...

Al consumir los granos enteros aprovechamos todas las partes del mismo: salvado, endospermo y germen.

Por tanto, se conservan todas sus propiedades y beneficios asociados.

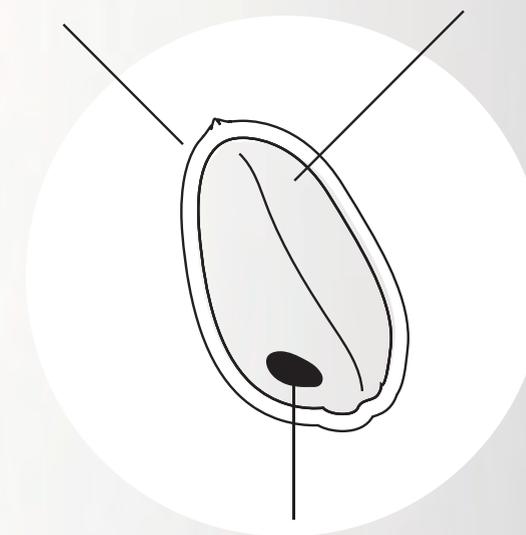
**EL SABOR
DE CUIDARSE**

SALVADO

Fibra, Vitaminas del grupo B, Minerales

ENDOSPERMO

Carbohidratos, Algunas proteínas, Algunas vitaminas del grupo B



GERMEN

Vitamina B, Vitamina E, Minerales, Fitoquímicos



GAMA SOFTGRAIN

descubre todas las propiedades
y beneficios de los **GRANOS
ENTEROS** con la Gama Softgrain

Softgrain es la gama de granos
y semillas **ENTEROS** listos para usar
que junta **TRADICIÓN** e **INNOVACIÓN**
para aunar todos los beneficios y pro-
piedades 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.

Puratos ha ido un paso más allá y
ha desarrollado un método propio
que consiste en hervir e infusionar
los granos enteros en masa madre
inactiva y darles un largo proceso
de fermentación.

Con Softgrain obtienes un pan
FRESCO e **HIDRATADO**, con una
TEXTURA Y SABOR ÚNICOS.

Productos que se incluyen
en la gama Softgrain



Softgrain
Granos
Germinados



Softgrain
Ancient



Softgrain
Quinoa



Softgrain Nibs
con Belcolade
Cacao Trace



Softgrain
Multigrain



Softgrain
Espelta

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

¿Qué ventajas me aporta
como panadero?

Innovación y diferenciación

Reinventar 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

+ FRESCURA

Pan Fresco y esponjoso
por más tiempo gracias
a que los granos liberan
lentamente su humedad
manteniendo así la
miga hidratada.

Espelta con granos de espelta



Argumentario de venta

La variedad saludable por excelencia, una fantástica combinación entre harinas, granos y semillas. Que aportan sabor de una forma saludable a nuestro surtido.

Contiene harina de espelta además de granos de espelta infundidos en Masa Madre inactiva de espelta.

**Granos
previamente
cocidos,**
aportan más
frescura al pro-
ducto final

**Sabor
diferencial**

Saludable: Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.



¿Sabías que?

Los productos de salud cada vez son más importantes para los consumidores y se convierten en productos gancho y de alta fidelidad.

Pan Espelta con granos de espelta

TOTAL _____ 500 g.

Ancho: 170 mm - Largo: 220 mm - Alto: 90 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Puravita Espelta	100,00	1,000	4,000 Kg
Agua +/-	60,00	0,600	2,400 Kg
Levadura	1,00	0,010	0,040 Kg
Softgrain Espelta	40,00	0,400	1,600 Kg
		Total Masa	8,040 Kg
		Peso masa/pieza	0,500 Kg
		Cantidad de piezas	16 u

Proceso

- **Amasado:** 4' lenta + 6' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 25 °C
- **Reposo en bloque:** 30'
- **Peso:** 500g
- **Boleado y Reposo en pieza:** 20'
- **Forma:** Gota de agua y girar de la punta
- **Fermentación:** 16h a 4°C
- **Acabado antes de hornear:** Corte lateral y una espiga en el otro lateral
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 25' y 10' con el tiro abierto

¿Sabías que?

Existen tres tipologías de Quinoa, la blanca que es la más común, la negra y la roja.

Los productos de salud cada vez son más importantes para los consumidores y se convierten en productos gancho y de alta fidelidad.

Pan Quinoa

Argumentario de venta

Una variedad de las más saludables. Una fantástica combinación entre granos y semillas, especialmente la quinoa. Una forma divertida de aportar sabor a nuestro surtido de una forma saludable.

Contiene una mezcla de granos y semillas infusionados en masa madre inactiva:

Quinoa negra, quinoa roja, trigo, centeno y espelta.

Saludable:

Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.

Sabor diferencial

Granos previamente cocidos, aportan más frescura al producto final



Pan Quinoa

TOTAL _____ 500 g.

Ancho: 170 mm - Largo: 170 mm - Alto: 70 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	80,00	0,800	5,000 Kg
Harina T80	20,00	0,200	1,250 Kg
Agua +/-	65,00	0,650	4,063 Kg
Sal	2,00	0,020	0,125 Kg
O-tentic Durum	4,00	0,040	0,250 Kg
Softgrain Quinoa	40,00	0,400	2,500 Kg
		Total Masa	2,110
		Peso masa/pieza	0,500
		Cantidad de piezas	4 u.
			13,188 Kg
			0,500 Kg
			26 u.

Proceso

- **Amasado:** 4' lenta y 8' en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Peso:** 500g
- **Boleado y Reposo en pieza:** 230'
- **Forma:** Hogazas redondas. Rebozas en semillas de amapola
- **Fermentación:** 18h a 4°C
- **Acabado antes de hornear:** Poner una plantilla con harina encima de las semillas de amapola. Cortar alrededor.
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 35'



Básico + convenience

Son aquellas elaboraciones con un valor añadido para el consumidor, como productos blandos que aguantan más tiempo frescos o productos para consumir al momento (on-the-go).

PROCESO

Pueden ser referencias con un proceso directo

| Molde granos antiguos
| Bun Nibs

Molde granos antiguos

Argumentario de venta

Sorprende a tus clientes con una variedad saludable (contiene una combinación de granos y semillas) además en formato convenience, con una textura diferencial.

Contiene un mezcla de granos y granos antiguos por excelencia macerados en Masa Madre Inactiva*:

Granos: Trigo caramelizado, cebada caramelizada, centeno y avena

Granos Antiguos: Trigo sarraceno, quinoa, sorgo, amaranto, espelta y teff

Cuenta con un sabor característico, caramelizado, cremoso y vegetal.

Formato convenience,
se puede envasar

Textura diferencial,
blanda y con granos enteros

Variedad saludable,
combinación de granos antiguos

Dura más tiempo blando

Cada vez más los consumidores buscan productos naturales, de larga duración y saludables.



Molde granos antiguos

TOTAL _____ 500 g.

Ancho: 240 mm - Largo: 100 mm - Alto: 80 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Easy Rustico Soft 50%	50,00	0,500	5,000 Kg
Harina media fuerza	50,00	0,500	5,000 Kg
Agua +/-	50,00	0,500	5,000 Kg
Softgrain Ancient	30,00	0,300	3,000 Kg
Levadura	6,00	0,060	0,600 Kg
		Total Masa	1,860
		Peso masa/pieza	0,500
		Cantidad de piezas	3
			18,600 Kg
			0,500 Kg
			37 u

Topping

Harina 20g, **O-tentic Durum 100g**, Sémola 200g, Azúcar 20g, Aceite 60g, Agua 360g,

Softgrain Ancient 380g

Método: Mezclar todos los ingredientes. Aplicar una capa en la superficie del pan.

Proceso

- **Amasado:** 5' lenta + 5' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Peso:** 500g
- **Forma:** Barrote en molde
- **Fermentación:** 1h30 a 28°C y 80%. Aplicar topping a los 30' de fermentación y harina
- **Acabado antes de hornear:** Retocar de harina
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 25' y 10' con el tiro abierto

¿Sabías qué?

Los nibs de cacao son pedacitos de la semilla del cacao natural tostado. Son muy nutritivos y saludables. Un superalimento con todo el aroma del cacao. Crujientes y con un delicioso e intenso sabor a chocolate puro, con un matiz ligeramente amargo

Bun Nibs con softgrain nibs

Argumentario de venta

Las piezas pequeñas son un snack ideal para el desayuno o la merienda, ideal para aquellos paladares más adultos.



BÁSICO +
convenience

Bun Nibs

TOTAL _____ 90 g.

Ancho: 100 mm - Largo: 100 mm - Alto: 50 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	3,500 Kg
Agua +/-	50,00	0,500	1,750 Kg
Levadura	4,00	0,040	0,140 Kg
Sal	2,00	0,020	0,070 Kg
Softgrain Nibs Belcolade CT	40,00	0,400	1,400 Kg
Toupan melting CL	2,00	0,020	0,070 Kg
Azúcar	6,00	0,060	0,210 Kg
Aceite	3,00	0,030	0,105 Kg
		2,070	7,245 Kg
		0,090	0,090 Kg
		23	80 u

Proceso

- **Amasado:** 5' lenta + 6' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Peso:** 500g
- **Forma:** Bolas
- **Fermentación:** 1h30 a 30°C y 80%.
- **Acabado antes de hornear:** Pintar con **Sunset Glaze** y decorar con **Vermichlli Dark Chocolate**
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** No
- **Tiempo de horneado (min.):** 9'



Premium

Son aquellas elaboraciones más premium, de consumo más esporádico. Para ocasiones especiales o para ofrecer en fines de semana. Son los productos de más valor añadido dentro del surtido de nuestro establecimiento.

PROCESO

son referencias con un proceso más largo de fermentación.

- Candéal con granos
- Pan redondo granos
- Pan granos germinados
- Bastón Matrum

Masa Madre según el consumidor

85%
cree que es
sinónimo de
tradicional y
autenticidad

79%
están dispuestos
a pagar más
por productos
artesanos

80%
de las personas
cree que da al
pan un sabor
específico

85%
está de acuerdo
en que la Masa
Madre se utiliza en
pan artesanal

89%
cree que la
Masa Madre es
totalmente natural
y un producto
premium



Fuente: estudio Fedima
y Taste Tomorrow 2019

Sapore MATRUM

Nuestro objetivo:
Es que el pan cada día sea
de mejor calidad.

Sapore MATRUM es una Masa
Madre tradicional, es decir, una
Masa Madre activa que se ha
iniciado con una fermentación
espontánea.

No se puede ser ARTESANO sin MASA
MADRE, el ingrediente que define la
artesanalidad.

Nacida en
2018

Fermentación
espontánea

Iniciada
de forma
tradicional

A partir de
uvay harinas
seleccionadas

Producto final
de calidad
superior

textura
conservación
crujiente
aroma
sabor
color



Candeal con granos



Argumentario de venta

Una versión con grano entero del tradicional Pan candeal, originario de Andalucía. Como su nombre indica es un pan blanco elaborado con harina de trigo candeal (trigo duro).

Contiene una mezcla de granos y semillas infundidos en masa madre inactiva:

Granos: trigo y centeno

Semillas: pipas de girasol, amapola, sésamo, linaza dorada, linaza marrón

Es una hogaza que ha sido elaborada con tiempo cuenta con +15h de fermentación.

Esto y el ingrediente esencial la Masa Madre además de los granos y las semillas nos aportan:

Corteza fina y crujiente

Miga suave,
de textura densa y prieta

Alveolado,
pequeño con una pequeña hidratación

Granos previamente cocidos,
aportan más frescura al producto final

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial
gracias a los granos y las semillas, sabor vegetal, cremoso y caramelizado.

Saludable:

Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.



Candeal con granos

TOTAL _____ 350 g.

Ancho: 120 mm - Largo: 230 mm - Alto: 70 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina 150	100,00	1,000	3,500 Kg
Agua +/-	40,00	0,400	1,400 Kg
Levadura	2,00	0,020	0,070 Kg
Sal	2,00	0,020	0,070 Kg
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,350 Kg
Toupan CL	0,60	0,006	0,021 Kg
Softgrain Multigrain	25,00	0,250	0,875 Kg
Total Masa		1,796	6,286 Kg
Peso masa/pieza		0,350	0,350 Kg
Cantidad de piezas		5	17 u

Proceso

- **Amasado:** 5' mezcla homogénea y refinar
- **Temperatura de la masa (°C):** 20 °C
- **Peso:** 350g
- **Forma:** Formar bien apretado con punta para bollo y chato para telera
- **Fermentación:** 60'
- **Acabado antes de hornear:** Corte profundo
- **Temperatura del horno (°C):** 220°C
- **Vapor:** Muy poco
- **Tiempo de horneado (min.):** 30'

Pan redondo con granos

Argumentario de venta

Ofrecer a tus clientes el pan premium que CONTIENE 10% Masa Madre, además de un amplio surtido de granos y semillas enteras.

Contiene una mezcla de granos y semillas infusionados en masa madre inactiva:

Granos: trigo y centeno

Semillas: pipas de girasol, amapola, sésamo, linaza dorada, linaza marrón

Es una hogaza que ha sido elaborada con TIEMPO cuenta con +15h de fermentación. Esto y el ingrediente masa madre además de los granos y las semillas nos aportan:

Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Miga húmeda y esponjosa

Hogaza con unas características organolépticas superior al standard

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial gracias a los granos y las semillas, sabor vegetal, cremoso y caramelizado.

Saludable:

Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.

Los granos previamente cocidos, aportan más frescura al producto final



PREMIUM

Pan redondo con granos

TOTAL _____ 650 g.

Ancho: 200 mm - Largo: 200 mm - Alto: 80 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	75,00	0,750	3,750 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Sapote Matrum	20,00	0,200	1,000 kg
Softgrain Multigrain	30,00	0,300	1,500 kg
Complemento Enzimático	1,00	0,008	0,040 kg
Levadura	0,80		
		Total Masa	2,288
		Peso masa/pieza	0,650
		Cantidad de piezas	3 u
			11,440 Kg
			0,650 Kg
			17 u

Proceso

- **Amasado:** 4' lento + 8' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Reposo en bloque:** 3h
- **Peso:** 650g
- **Boleado y Reposo en pieza:** Hogazas redondas. Rebozas en **Topping semillas** con amapola y pipas de calabaza. Poner en banetton con las semillas hacia abajo
- **Fermentación:** 18h a 4°C
- **Acabado antes de hornear:** Cortar en forma de cruz
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 25' + 10' con tiro abierto

Chusco granos germinados



Argumentario de venta

Ofrecer a tus clientes el pan premium que CONTIENE 10% MASA MADRE, además de una combinación de granos germinados infundidos en Masa Madre inactiva:

Granos: trigo y centeno
Con una **Masa Madre inactiva de centeno**

Es una hogaza que ha sido elaborada con TIEMPO cuenta con +15h de fermentación. Esto y el ingrediente **Masa Madre además de los granos germinados** nos aportan:



Los granos germinados previamente cocidos, aportan más frescura al producto final.

Saludable: Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.



¿Qué son los granos germinados?

Los granos germinados son semillas que se hacen germinar. Son concebidos nutricionalmente superiores en comparación a los granos no-germinados.

Principales Beneficios

- Ricos en **vitaminas, minerales y fibras**
- Mayor **cantidad** de vitaminas y minerales
- Mayor **biodisponibilidad** de vitaminas y minerales
- **Digestión más fácil**

PREMIUM

Chusco con Granos Germinados

TOTAL _____ 650 g.

Ancho: 150 mm - Largo: 250 mm - Alto: 80 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	65,00	0,650	3,250 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,500 kg
Softgrain Granos Germinados	40,00	0,400	2,000 kg
Complemento Enzimático	1,00	0,010	0,050 kg
Levadura	0,80	0,008	0,040 Kg
		Total Masa	2,188
		Peso masa/pieza	0,650
		Cantidad de piezas	3 u
			10,940 Kg
			0,650 Kg
			16 u

Proceso

- **Amasado:** 5' lento y 5' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Reposo en bloque:** 24h a 4°
- **Peso:** 650g
- **Forma:** Chusco
- **Fermentación:** 1h30 a 28°C y 80%
- **Acabado antes de hornear:**
Corte en el medio. Espolvorear con mezcla 700g harina +20g malta tostada
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):**
25' + 10' con tiro abierto

Bastón Masa Madre

Argumentario de venta

Es la especialidad más premium que puede tener un panadero. Es un pan ácido, de sabor característico. Con más de 24h de fermentación.

Pan ELABORADO CON MASA MADRE TRADICIONAL, recogido en el ART.14 de la NORMA DE CALIDAD DEL PAN RD 308/2019.

Corteza fina
y crujiente

Aporta mejor
"comestibilidad"

Durabilidad
del producto
+/- 4 días

Miga
húmeda y
esponjosa

Bastón con
unas característi-
cas organolépti-
cas superior al
standard

Sabor
diferencial

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores



Bastón Masa Madre

TOTAL _____ 330 g.

Ancho: 70 mm - Largo: 500 mm - Alto: 50 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	3,500 kg
Agua +/-	65,00	0,650	2,275 kg
Levadura	0,40	0,004	0,014 kg
Sal	2,00	0,020	0,070 kg
Sapores Matrum	20,00	0,200	0,700 kg
Complemento Enzimático	1,00	0,010	0,035 kg
		Total Masa	6,594Kg
		Peso masa/pieza	0,330 Kg
		Cantidad de piezas	19 u

Proceso

- **Amasado:** 5' lento y 5' rápida
- **Temperatura de la masa (°C):** 28 °C
- **Reposo en bloque:** 1h ambiente y 4º 24h
- **Peso:** 330 g
- **Forma:** Bastón
- **Fermentación:** 30'
- **Acabado antes de hornear:**
Dar vuelta y sin cortar
- **Temperatura del horno (°C):** 235°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):**
35' los últimos 15 con tiro abierto

FOOD INNOVATION FOR GOOD

8237/2/2022 www.puratos.es

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

