

¿QUÉ BUSCA EL CONSUMIDOR ACTUAL?

**SABOR, FRESCURA, SALUD
& ARTESANAL**



Hoy cuidarse es tendencia, pero disfrutar también. Como consumidores cada vez estamos más concienciados sobre la importancia de adoptar una alimentación saludable, pero también nos hemos vuelto más exigentes: no queremos renunciar al sabor.

**“¿Disfrutar o cuidarme...?”
¡Esa ya no es la cuestión!**

Gracias a la tecnología Softgrain es posible tener ambos aspectos en un mismo pan.

**FOOD
INNOVATION
FOR GOOD**

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

 **puratos**
Food Innovation for Good

**GRANOS
ENTEROS**
CON LA TECNOLOGÍA
SOFTGRAIN



 **puratos**
Food Innovation for Good

LLEGA EL PAN HECHO CON GRANOS ENTEROS

¡PARA DISFRUTAR DEL PAN SIN RENUNCIAR A NADA!

Todas las propiedades beneficiosas de los granos enteros, con el gran sabor que muchos soñaban encontrar en un pan saludable.

Esta nueva categoría de pan llega para sorprender a tus clientes, que ya no tendrán que elegir entre cuidarse o disfrutar: ¡sabroso y saludable se dan la mano!

Y para lograrlo, te presentamos la tecnología Softgrain, la cual, aúna tradición e innovación:

GRANOS ENTEROS
¡CON TODAS SUS PROPIEDADES!



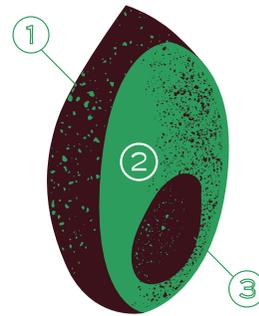
INFUSIONADOS EN
MASA MADRE INACTIVA



SOMETIDOS A UN LARGO
PROCESO DE FERMENTACIÓN



Pan hidratado,
fresco, saludable
¡y muy sabroso!



¿Sabías que...?

Al consumir los granos enteros, usamos todas las partes del mismo y para poder aprovechar mejor todas sus propiedades nutricionales.

- 1. Salvado:** Fibra, Vitaminas del grupo B, Minerales.
- 2. Endospermo:** Carbohidratos, algunas proteínas y vitaminas del grupo B.
- 3. Germen:** Vitamina B, Vitamina E, Minerales, Fitoquímicos.

BENEFICIOS DE LA GAMA SOFTGRAIN

PARA TI:

Conveniencia: el producto está listo para usar y es fácil de utilizar. Puedes añadirlo a cualquier masa.

Innovación y diferenciación: que te ayudará a distinguirse de tu competencia. Reinventa tu gama de panes saludables y sorprende a tus clientes con panes artesanales en línea con las últimas tendencias del consumidor: ¡cuidarse sin renunciar al sabor!

PARA TUS CLIENTES:

Gran sabor y salud en el mismo pan: ¡ya no tienen que renunciar a nada!

+ Frescura: ¡con un pan tierno y esponjoso por más tiempo! Gracias a que los granos enteros que contiene la tecnología Softgrain liberan lentamente su humedad y mantienen la miga hidratada por más tiempo.

¡NUEVO EMBALAJE!

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



DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

Entre un **20%** y un **40%** de producto*
Softgrain sobre el total de la masa utilizada.

CONSERVACIÓN

Una vez abierto el producto debe conservarse en frigorífico entre **2 y 6 °C**.

NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS



SOFTGRAIN QUINOA

Según los Incas la quinoa era "la madre de todos los granos". Podrás obtener un pan muy equilibrado con un toque de miel.



SOFTGRAIN MULTIGRAIN

Un viaje lleno de matices por los sabores de Europa del Norte y Oriente Medio. Una combinación única de granos enteros y semillas ancestrales.



SOFTGRAIN ANCIENT

Una exclusiva mezcla de granos antiguos originarios de África o la cultura azteca, entre otros. Matices exóticos con un toque dulce.



NEW!



SOFTGRAIN ESPELTA

El grano antiguo por excelencia. Muy apreciado en la Edad Media. Con múltiples propiedades, aporta una mayor digestibilidad.



SOFTGRAIN GRANOS GERMINADOS

Siglos atrás, los marineros germinaban el grano para fortalecer el organismo en las travesías. Pan con los beneficios del germinado de trigo y centeno. Notas de miel y malteado.



NEW!



SOFTGRAIN NIBS

Los nibs son pedacitos de la semilla del cacao natural. Tostado ligeramente, aporta todo el sabor del cacao más puro con una textura crujiente.

Belcolade

