

¿Qué es O-tentic?



Solución con poder fermentativo

Permite elaborar un pan excepcional con sólo 4 ingredientes: **harina, agua, sal y O-tentic**

El resultado: un pan lleno de sabor, aroma y textura



Un viaje a "Altamura"

Inspirado en el famoso pan italiano de Altamura

Elaborado con **harina de trigo duro italiana**, procedente de la región de Altamura



Sabor excepcional

Sabor intenso, cremoso, tostado y duradero

Proviene de una **Masa madre original de Altamura**



Miga de primera calidad

Miga húmeda de color amarillo dorado

Estructura de miga perfectamente abierta



Apto para todos los procesos

Proceso directo, pre amasado, fermentación controlada y precocido

FOOD
INNOVATION
FOR GOOD



Para más información consulta con tu Asesor Comercial

8699/1/26 www.puratos.es

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



O-tentic

Generosidad en cada pan

O-tentic

La solución que estabas esperando para elaborar panes irresistibles de una forma altamente conveniente.

Sabor, corteza y miga irresistibles

O-tentic ofrece un sabor cremoso y tostado a todos tus panes.

Alta regularidad

Garantiza una corteza y una miga perfectas en cada horneada.

Máxima conveniencia y versatilidad

Solo necesitas 4 ingredientes para hornear panes irresistibles: **O-tentic**, harina, sal y agua.

O-tentic asegura resultados perfectos a partir de 2 horas de fermentación. Para pan crujiente, panes planos con procesos de cocción cortos o largos, tenemos un **O-tentic** para ti.

Heritage italiano

Elaborado con harina de trigo duro 100% italiana e inspirado en la tradición panadera de Altamura.

Inspirado en la generosidad de la tradición panadera de Altamura



Todo comenzó en Altamura, un encantador pueblo en La Puglia, al sur de Italia, reconocido mundialmente por sus panes excepcionales.

Desde hace más de 2.000 años, la tradición de hornear pan Pugliese encarna la generosidad más auténtica de la cultura italiana, una herencia que sigue viva hoy.

Elaborado con harina de trigo duro 100% italiana, procedente de La Puglia, **O-tentic** aporta a tus piezas de panadería un perfil cremoso, sabor intenso y duradero, corteza dorada y miga amarillenta: las señas de identidad del verdadero pan Pugliese.

O-tentic

Generosidad en cada pan

Hornear pan es mucho más que alimentar. Es fomentar momentos de alegría y felicidad en cada rebanada. Inspirados en la tradición panadera de Altamura, honramos este legado compartiendo generosidad y sabor con **O-tentic**.

¿Cómo escoger tu O-tentic?



GAMA O-TENTIC	SOBRE EL PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	APLICACIÓN	PACKAGING	HARINA	TIEMPO DE FERMENTACIÓN
O-tentic Durum	Ideal para elaborar todo tipo de panes, por sus notas tostadas y malteadas y su corteza, se recomienda para panes rústicos	4%	Pan crujiente y flat breads	Caja 10 bolsas de 1kg	Harina de trigo duro italiana	Desde 2h
O-tentic Origin	Ideal para elaborar todo tipo de panes, por sus notas típicas de panes de larga fermentación y su corteza se recomienda para pan común	4%	Pan crujiente	Caja 10 bolsas de 1kg	Masa madre de trigo y centeno	Desde 2h
O-tentic Ancien	Ideal para elaborar todo tipo de panes, por la intensidad de sus notas tostadas y malteadas y su corteza, se recomienda para panes rústicos	6%	Pan crujiente	Caja 10 bolsas de 1kg	Masa madre de trigo y centeno	Desde 2h
O-tentic Selezione Pugliese	Solución completa caracterizada por su sabor típico mediterráneo, miga esponjosa y tupida de color amarillento y un sabor con dulces matices	100%	Pan crujiente y flat breads	Bolsa de 10 kg	Harina de trigo duro italiana	Desde 2h
O-tentic Selezione Pinsa	Solución completa creada especialmente para la producción de pinsa y productos horneados similares como la pizza romana, la pizza redonda napolitana y la focaccia	100%	Pizza, Pinsa y flat breads	Bolsa de 10 kg	Harina de trigo y harina de arroz	Desde 2h