

Puravita Protein & Fiber





- 1 El mercado de la proteína hoy
- 2 Puravita Protein&Fiber **NUEVO**
- 3 Nuevas recetas

Tendencias

Cada vez más, los consumidores valoran la funcionalidad y los beneficios reales para la salud que ofrecen los alimentos y productos que consumen. En España, esta orientación se refleja en un crecimiento notable del interés por conceptos como **la salud digestiva, el aporte proteico y el equilibrio nutricional**.

Tendencias más buscadas en redes sociales:

- +153%

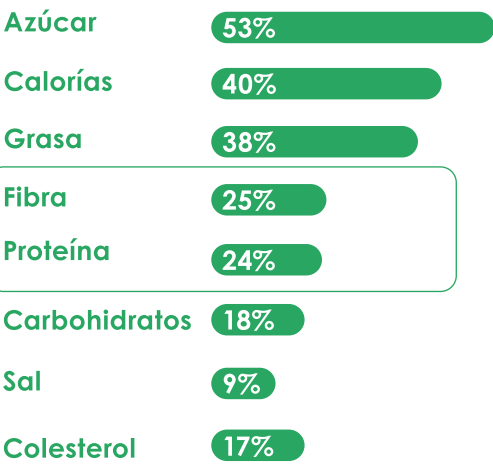
Salud digestiva
- +42%

Poder proteico
- +7%

Equilibrio nutricional

Fuente: Taste Tomorrow by Puratos

De hecho, dentro de los valores nutricionales más buscados, relacionados con la Panadería, encontramos la fibra y la proteína:



Fuente: Taste Tomorrow by Puratos

Salud

La ingesta diaria recomendada de proteína es de **0,75g por kg de peso corporal**, de fuentes tanto animal como vegetal.

Fuente: Organización Mundial de la Salud



Grupo de consumidores

Los beneficios que aporta la proteína se pueden diferenciar según el tipo de consumidor que lo ingiere o la finalidad.

Seniors
Reduce el deterioro muscular relacionado con la edad y previene la sarcopenia

Pérdida de peso
Reduce el hambre y controlan el apetito

Cicatrización
Favorece la curación del cuerpo y la reparación de tejidos

Jóvenes
Favorece el crecimiento corporal

Fuente: Healthline; Theconversation



Puravita Protein & Fiber

NUEVO

El nuevo sabor del bienestar.

Puravita Protein & Fiber ofrece un sabor auténtico elaborado con ingredientes naturales, combinando proteínas y fibras que marcan la diferencia tanto en aplicaciones dulces como saladas.

Eleva tu surtido con esta nueva mezcla, ideal para la elaboración de productos de Panadería, bollería y snacks ricos en proteína y en fibra. Contribuye a crear recetas equilibradas, sin renunciar al placer y al sabor que tus clientes esperan.



ALTO EN
PROTEÍNA



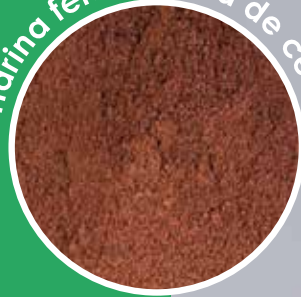
ALTO EN
FIBRA

Por 100g mix
Puravita Protein & Fiber

25,7 g
proteína

10,3g
Fibra

Harina fermentada de centeno



Harina de soja



semillas de lino y girasol



Masa madre inactiva de centeno y trigo





Envase:
saco de 14 kg

Dosificación recomendada:
100% sobre el peso de la harina,
según la receta

Conservación: 6 meses en su
envase original

Código SAP:
4029263

Pan de molde proteico

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
Puravita Protein & Fiber	100,00	5,000
±Agua	70,00	3,500
Aceite de girasol	2,00	0,100
Bifrisol Alto Oleico		
Levadura	5,00	0,250

Total Masa	8,850
Peso masa/pieza	0,400
Cantidad de piezas	22

Proceso

Amasado	2 minutos lenta y 10 minutos rápida
Temperatura de la masa	25° C
Reposo en bloque	No
Peso	400g
Boleado y reposo en pieza	30 minutos
Forma	Rebozar con salvado
Fermentación	90 minutos
Acabado antes de hornear	No
Temperatura del horno	180° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado	30 minutos



15,58 g proteína | 5,67g Fibra



Pan de burger proteico

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
Puravita Protein & Fiber	100,00	5,000
±Agua	70,00	3,500
Aceite de girasol	2,00	0,100
Bifrisol Alto Oleico	5,00	0,250
Levadura		
Total Masa	8,850	
Peso masa/pieza	0,100	
Cantidad de piezas	88	

Proceso

Amasado	5 minutos lenta y 10 minutos rápida
Temperatura de la masa	25° C
Reposo en bloque	10 minutos
Peso	100g
Boleado y reposo en pieza	Bolear y, sin reposo, poner a fermentar
Forma	Hamburguesa
Fermentación	90 minutos a 30° C y 85% HR
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze y espolvorear con salvado
Temperatura del horno	180° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	18 minutos



15,58 g proteína | 5,67g Fibra



Barrita snack proteica

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
Puravita Protein & Fiber	100,00	2,000
±Agua	72,00	1,440
Levadura	10,00	0,200
Nuez picada	15,00	0,300
Belcolade Grains K20	15,00	0,300
Pistacho tostado	10,00	0,200
Picadillo Naranja	10,00	0,200
Total Masa		4,640
Peso masa/pieza		0,045
Cantidad de piezas		103

Proceso

Amasado	5 minutos lenta y 5 minutos rápida
Temperatura de la masa	23° C
Reposo en bloque	10 minutos
Peso	Laminar a 9 milímetros y enfriar en el congelador para cortar cómodamente
Boleado y reposo en pieza	Cortar barritas de 3x10 cm
Forma	Barrita
Fermentación	90 minutos 30° C y 85% HR
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze
Temperatura del horno	200° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	15 minutos



14,63 g
proteína

4,65g
Fibra

Croissant proteico

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
Puravita Protein & fiber	50,00	1,000
Harina de fuerza (W300)	25,00	0,500
Harina de trigo T150 Molida a la Piedra	25,00	0,500
±Agua y hielo	25,00	0,500
Levadura	5,00	0,100
Mimetic / Mimetic Control	8,00	0,160
Huevo	20,00	0,400
Azúcar	13,00	0,260
Mimetic (laminar)	55,00	1,100
Total Masa	4,520	
Peso masa/pieza	0,100	
Cantidad de piezas	45	

Proceso

Amasado	5 minutos lenta + 10 minutos rápida en espiral Añadir la levadura a mitad del amasado
Temperatura de la masa	18° C
Reposo en bloque	30 minutos a 4° C
Peso	1 doble + 1 sencillo incorporando Mimetic (30% sobre la masa o 55% sobre la harina)
Boleado y reposo en pieza	30 minutos
Forma	4 mm
Fermentación	25x8 cm y enrollar
Acabado antes de hornear	1 hora 30 minutos a 29° C y 80%HR
Temperatura del horno	Pintar con Sunset Glaze
Vapor	200° C Entrada y cocción 180° C
Tiempo de horneado	16-17 minutos



9,37 g
proteína

Cookie proteica

Ingredientes

Ingredientes amasado

Puravita Protein & Fiber	500 g
Mimetic Control	250 g
Huevo	150 ml
Azúcar moreno	200 g
Impulsor	7,5 g

Método

Mezclar todos los ingredientes sólidos con **Mimetic Control** en la batidora con el accesorio pala, hasta conseguir un polvo homogéneo.

Agregar el huevo y continuar mezclando hasta obtener una masa fina.

Dejar en refrigeración entre 30 minutos y 1 hora.

Laminar a 4-5 mm y cortar con molde rizado 65. Pintar con **Sunset Glaze**.

Hornear (aire) a 180° C durante ±10-12 minutos.



ALTO EN
PROTEÍNA



ALTO EN
FIBRA

11,22 g
proteína

3,51g
Fibra



FOOD INNOVATION FOR GOOD



Para más
información
consulta con tu
Asesor
Comercial

www.puratos.es

8679/2/26

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

 **puratos**
Food Innovation for Good