Puravita

PIENO DI GUSTO. PIENO DI VITA.

Puravita

Cereali e semi: ritorno alle origini

Migliaia di anni fa, i cereali erano consumati quotidianamente. Si può dire, infatti, che i cereali abbiano accompagnato il cammino alimentare dell'umanità forse ancora prima della scoperta del fuoco. Oggi, hanno riacquistato popolarità in quanto sono **naturali**, **sani** e **gustosi**.

Le soluzione per prodotti da forno gustosi e salutari

Grazie ai **risultati 2021** della nostra **ricerca Taste Tomorrow**, abbiamo imparato che il **gusto** e la **salute** sono temi importanti e di interesse per il mercato. Ecco perché i cereali, i semi, i cereali integrali e le fibre sono diventati ormai una tendenza in crescita a livello mondiale. In qualità di "**ingredienti di potere**", sono infatti in grado di coniugare perfettamente la nuova esigenza del consumatore: trovare un equilibrio tra il gusto e gli aspetti salutari e nutrizionali degli alimenti.

Una gamma unica e innovativa di pane delizioso, nutriente e ricco di cereali e semi

Puravita offre vitalità a tutta la famiglia, facendo stare bene tutti emotivamente e fisicamente, portando gusto e benessere. Tutti i pani Puravita hanno **ottimi valori nutrizionali**, che li rendono un alimento perfetto per una dieta sana, equilibrata e piena di gusto.

I vantaggi

L'alleato dei panificatori…

INNOVAZIONE

VERSATILITÀ

PRONTO ALL'USO

…l'alleato dei consumatori

BENESSERE

GUSTO DELIZIOSO

FRESCHEZZA

Con la linea **Tegral Puravita** offriamo diverse soluzioni sane, gustose, e con molteplici benefici nutrizionali, ideali per preparare un pane delizioso, nutriente e ricco di cereali e semi. I Tegral Puravita sono **pratici e semplici da usare**, grazie a un **dosaggio pari al 100% sul peso della farina**.

Con la soluzione **Easy Puravita Pulse**, da **dosare** al **50% sul peso della farina**, si ottengono prodotti ricchi di proteine e fibre. Molto **versatile** nell'utilizzo, ti permette di **personalizzare la tua offerta** con prodotti da forno classici e moderni come ad esempio pane per hamburger e snack salati.

Scegli la qualità, il gusto e il benessere: **prova tutti i prodotti della gamma!**

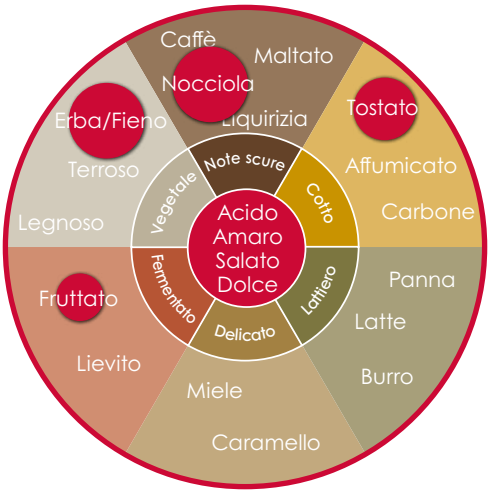
Easy Puravita **Pulse**

Per un pane proteico, buono e sostenibile

Con la soluzione **Easy Puravita Pulse** si ottengono **prodotti da forno proteici**, vegani e ricchi di fibre, a base di **farina di ceci** e **grits di ceci germogliati**, **avena**, **girasole** e **lino**.

I legumi sono un super ingrediente dai molteplici poteri: coltivati e consumati per secoli grazie ai loro benefici per la salute, sono ricchi di proteine e forniscono tanta energia.

La presenza del **lievito madre** e dei semi consente di ridurre il contenuto del sale senza compromettere la gustosità del pane.

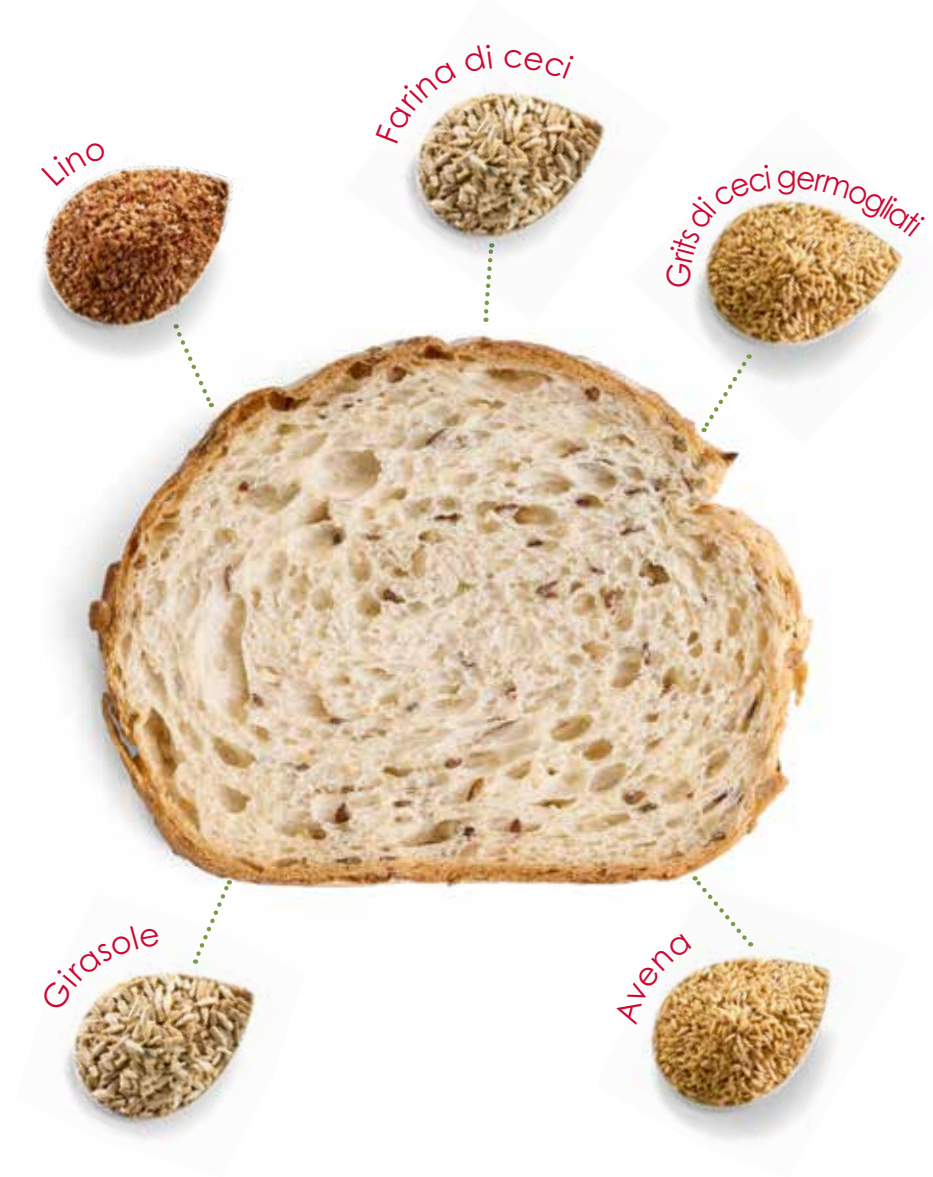


Un caratteristico gusto vegetale arricchito da note tostate.

FONTE DI FIBRE

RICCO DI PROTEINE

I claim si riferiscono a prodotti finiti ottenuti seguendo le ricette base



Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
50% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

CONTIENE LIEVITO MADRE ITALIANO

ETICHETTA PULITA

Ingredienti

Easy Puravita Pulse	**500 g**
Farina integrale*	500 g
Acqua	600 g
O-tentic Mediterraneo	**40 g**

* Puoi personalizzare la ricetta usando le tue farine preferite

Procedimento

Impasto	Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità
T° Impasto	26°C
Puntaggio	15 minuti
Pezzatura	Spezzare da 400 g e creare delle preforme allungate
Seconda lievitazione	15 minuti
Formatura	Creare una forma allungata
Riposo finale	Far lievitare in cella a 28°C con 80% U.R. per 75 minuti
Decorazione	Spolverare con farina di segale e fare i tagli decorativi
Temperatura forno	210°C
Tempi di cottura	35 minuti di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta

Valori nutrizionali per 100 g

Valore energetico	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Fibre (g)	Sale (g)
1151 kJ 275 Kcal	7,9	0,9	30,7	1	16,1	8,3	1,22

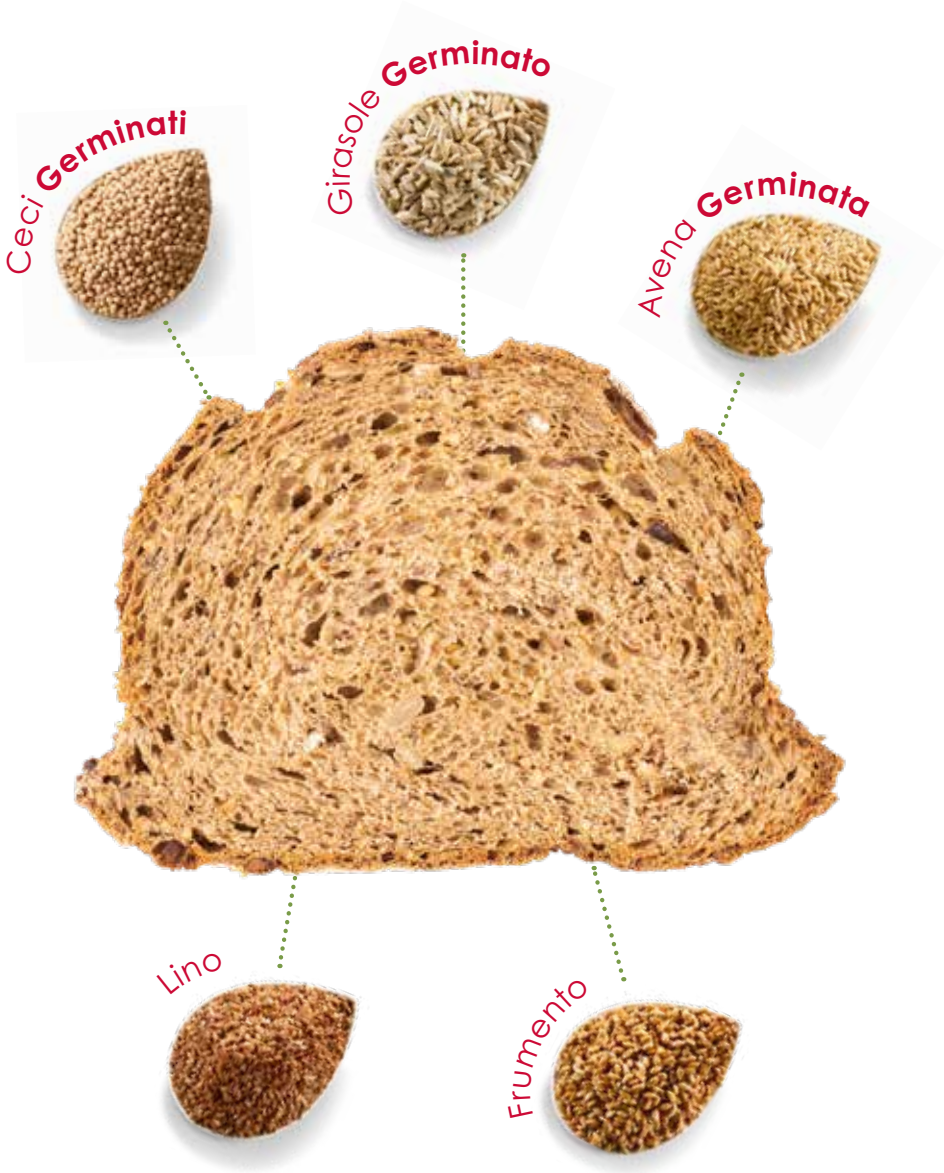
*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Tegral Puravita
Grani Germinati

Per un pane naturalmente sano e gustoso

Con la soluzione completa **Tegral Puravita Grani Germinati** si ottiene un pane naturalmente sano e gustoso. I grani che consumiamo normalmente sono "dormienti", in attesa di crescere e dar vita ad una pianta. Nel processo di germinazione, invece, vengono sprigionati importanti nutrienti come **vitamine** e **minerali**.

La presenza del **lievito madre** e dei semi consente di ridurre il contenuto di sale senza alterare la gustosità unica del pane.



Un delizioso gusto maltato arricchito da note tostate

RICCO DI PROTEINE

FONTE DI FIBRE

RICCO DI VITAMINE

I claim si riferiscono a prodotti finiti ottenuti seguendo le ricette base

Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

CONTIENE LIEVITO MADRE ITALIANO

ETICHETTA PULITA

Ingredienti

Tegral Puravita Grani Germinati	**1000 g**
Acqua	+/- 550 g
O-tentic Mediterraneo	**40 g**

Procedimento

Impasto	Impastare Tegral Puravita Grani Germinati, O-tentic Mediterraneo e acqua per 5 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26°C
Risposo massa	Fare un riposo di massa di 5 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Pezzatura	Realizzare delle pezzature da 500 g e creare delle preforme rotonde con un riposo a temperatura ambiente per 15/20 minuti
Forma	Creare una forma allungata e posizionare l'ostia Puravita sulla superficie
Riposo finale	Far lievitare in cella a 30°C con il 75%U.R. per 40 minuti circa
Cottura	Procedere con i tagli decorativi e infornare
Temperatura forno	230°C con immissione di vapore
Tempi di cottura	40 minuti di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta

Valori nutrizionali per 100 g

	Valore energetico	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Fibre (g)	Sale (g)
	1137 kJ 272 Kcal	5,3	0,7	39,3	3,9	14,3	4,6	1,24
%AR*	14%	8%	3%	15%	4%	29%	-	21%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

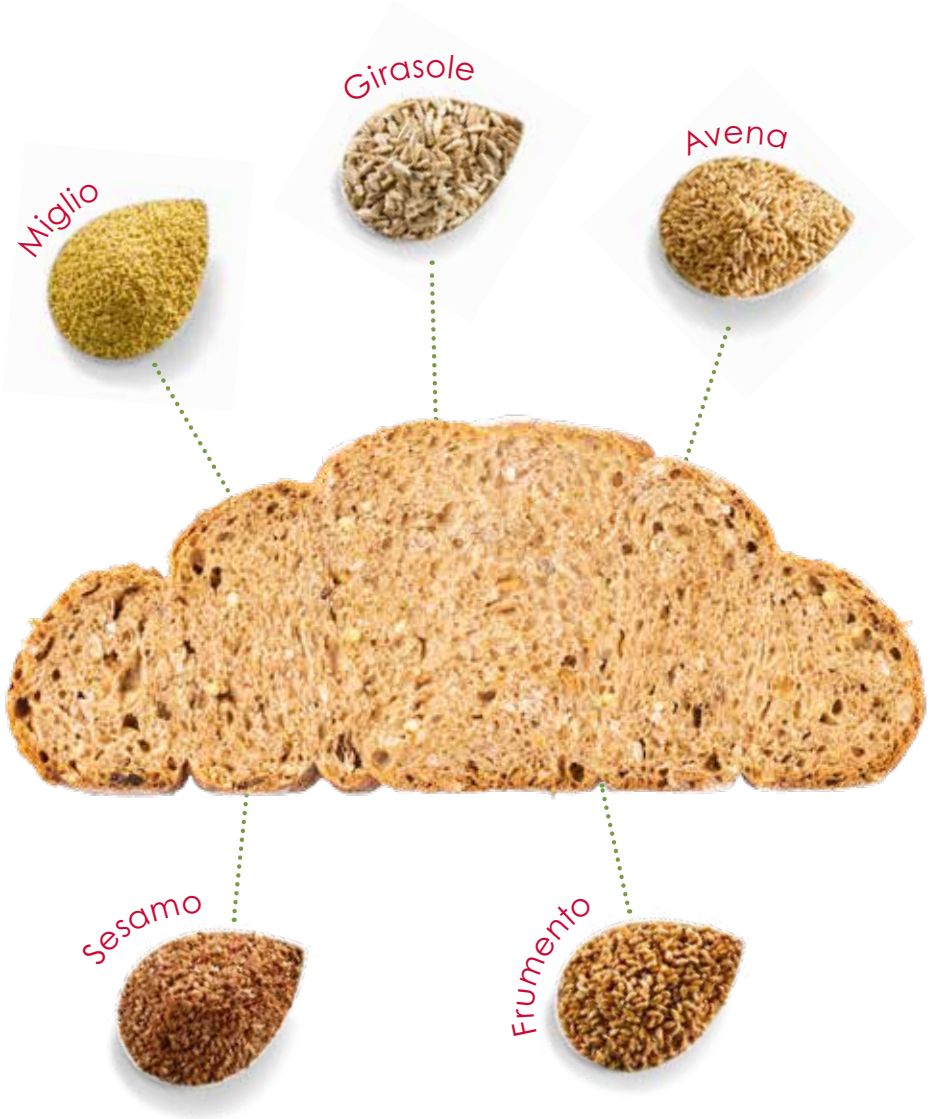
Tegral Puravita
Rusticano

Il pane buono di natura

Con la soluzione completa **Tegral Puravita Rusticano** si ottiene un pane naturalmente salutare, con il **40% di cereali interi** conquistando chi vuole mettere in tavola una pagnotta dal gusto pieno e corposo senza rinunciare a un equilibrato apporto nutrizionale.

Pane Rusticano è naturalmente **ricco di fibre**. La presenza di lievito madre, semi e miele consente di ridurre il contenuto di sale senza alterare la gustosità unica del prodotto. Il sale presente è iodato.

Lievito madre, semi di sesamo, semi di girasole e miele: ecco la ricetta per un pane rustico dal sapore intenso e gustoso.



Un delizioso gusto tostato arricchito da note dolci

RICCO DI FIBRE

FONTE DI PROTEINE

FONTE DI MAGNESIO

I claim si riferiscono a prodotti finiti ottenuti seguendo le ricette base

Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

CONTIENE LIEVITO MADRE

ETICHETTA PULITA

Ingredienti

Tegral Puravita Rusticano	**1000 g**
Acqua	+/- 580 g
O-tentic Mediterraneo	**40 g**

Procedimento

Impasto	Impastare Tegral Puravita Rusticano, O-tentic Mediterraneo e acqua per 5 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26°C
Risposo massa	Fare un riposo di massa di 5 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Pezzatura	Realizzare delle pezzature da 400 g e creare delle preforme rotonde con un riposo a temperatura ambiente per 15/20 minuti
Forma	Dare un passaggio in formatrice, allungare manualmente e formare il Rusticano dando una forma a "chiocciola"
Riposo finale	Far lievitare in cella a 28°C con il 75%U.R. per 40 minuti circa capovolti su telai o su tavole abbondantemente infarinate
Temperatura forno	230°C con leggera immissione di vapore
Tempi di cottura	35 minuti di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta
Tempi di cottura	40 minuti di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta

Valori nutrizionali per 100 g

	Valore energetico 1011 kJ 242 Kcal	Grassi totali (g) 3,0	Grassi saturi (g) 0,4	Carboidrati (g) 40,2	Zuccheri (g) 2,0	Proteine (g) 10,7	Fibre (g) 6,1	Sale (g) 1,16	Fe (mg) 2,1	Mg (mg) 56,2
%AR*	12%	4%	2%	15%	2%	21%	-	19%	15%	15%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Tegral Puravita 3 Farri

Tradizione genuina in tavola

Con la soluzione completa **Tegral Puravita 3 Farri** si ottiene un pane **nutrizionalmente ricco** e dal **sapore straordinario** grazie alla combinazione di farina di farro monoccoco, dicocco e spelta.

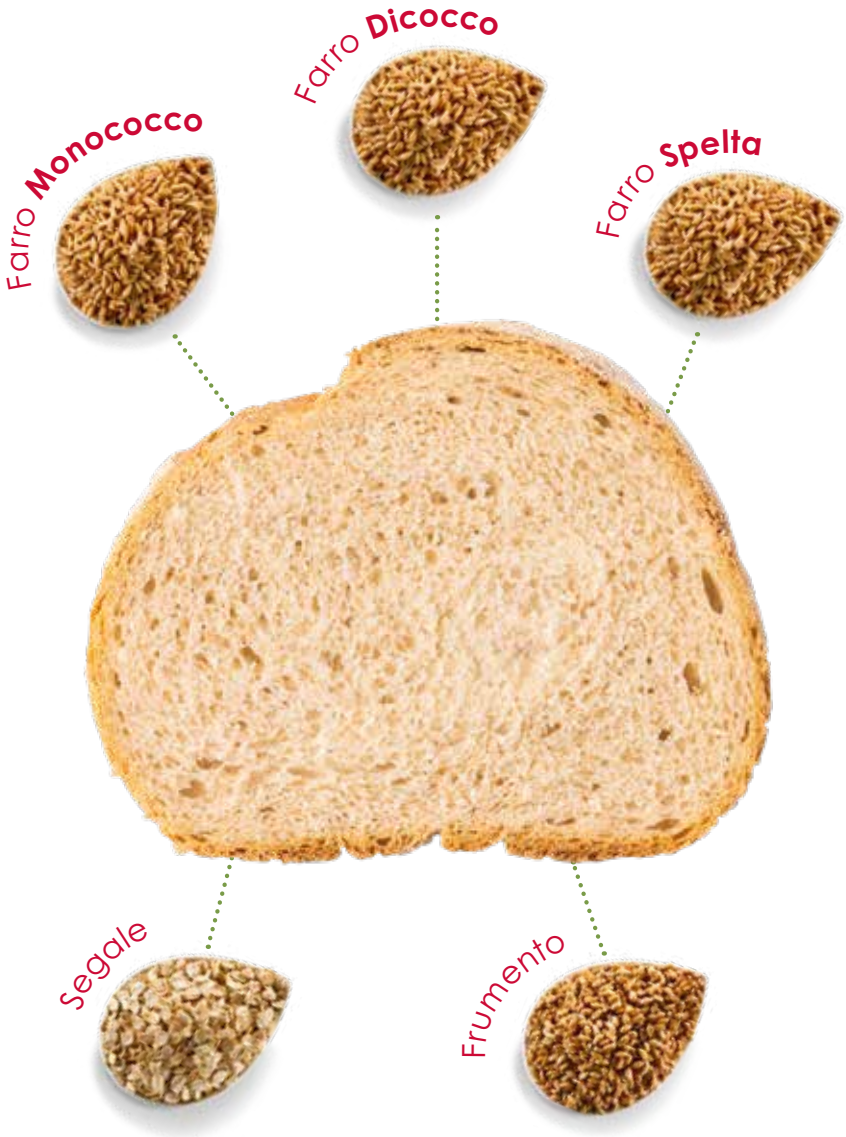
Il farro, uno dei progenitori della maggior parte dei frumenti e dei farri più moderni, è considerato un **cereale ancestrale** dall'**importanza**, oltre che storica, di **tipo salutistico**.
È adatto alle diete del consumatore moderno in quanto possiede un adeguato indice glicemico, un elevato contenuto in carotenoidi ed un basso contenuto in glutine.

Un delizioso gusto fermentato arricchito da note vegetali.

RICCO DI FIBRE

FONTE DI PROTEINE

I claim si riferiscono a prodotti finiti ottenuti seguendo le ricette base



Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

CONTIENE LIEVITO MADRE ITALIANO

ETICHETTA PULITA

Ingredienti

Tegral Puravita 3 Farri	**1000 g**
Acqua	+/- 600 g
O-tentic Mediterraneo	**40 g**

Procedimento

Impasto	Impastare Tegral Puravita 3 Farri, O-tentic Mediterraneo e acqua per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26°C
Risposo massa	Fare un riposo di massa di 30 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Prima formatura	Realizzare delle pezzature da 350 g e creare delle preforme tonde con un riposo a temperatura ambiente di 10 minuti
Formatura finale	Mettere in forza allungandole e riporre su teglia.
Riposo finale	Far lievitare in cella a 30°C con il 75% U.R. per 50 minuti circa
Decorazione	Spolverare con farina e incidere come da foto
Temperatura forno	230°C con immissione di vapore
Tempi di cottura	30 minuti di cui gli ultimi 7 minuti con valvola aperta

Valori nutrizionali per 100 g

	Valore energetico	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Fibre (g)	Sale (g)
	1131 kJ 270 kcal	1,5	0,3	51	1,4	9,7	6,7	1,27
%AR*	14%	2%	2%	20%	2%	19%	-	22%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

puratos

Food Innovation for Good

Puratos Italia S.r.l. - socio unico
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia