C'era una volta
il pane
del futuro.
Puratos
Reliable partners in innovation

Cosa cerca il consumatore?

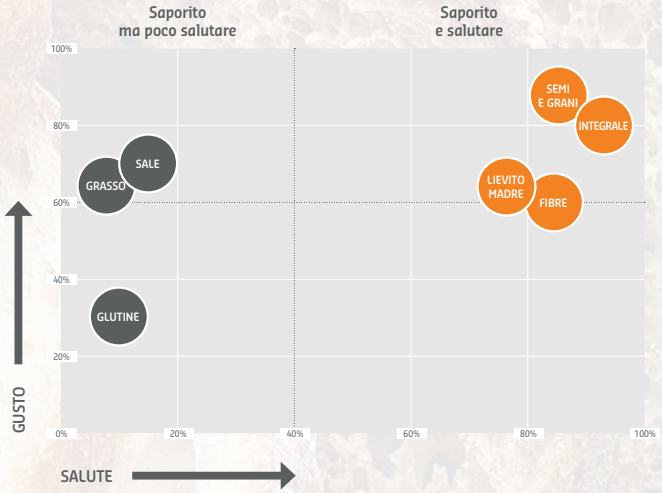
Attraverso la nostra ricerca di mercato **Taste Tomorrow**, intervistiamo più di 17.000 consumatori in 40 Paesi per comprenderne i gusti, i comportamenti e le percezioni riguardanti i prodotti da forno. Con strumenti come il **Sensobus**, l'innovativo laboratorio sensoriale su ruote, siamo in grado di intercettare le ultime tendenze dei consumatori in una fase molto precoce del processo decisionale e d'acquisto. Anche grazie a questo **possiamo aiutarti a creare ricette e prodotti da forno che incontrano le esigenze dei consumatori moderni.**

“Cosa associa al pane fatto con lievito madre”?

- 32% Più salutare
- 26% Naturale
- 18% Ricetta tradizionale
- 13% Più gusto
- 11% Crosta più croccante

Fonte Sensobus Italia – Ottobre 2018

La percezione del consumatore degli ingredienti di panificazione



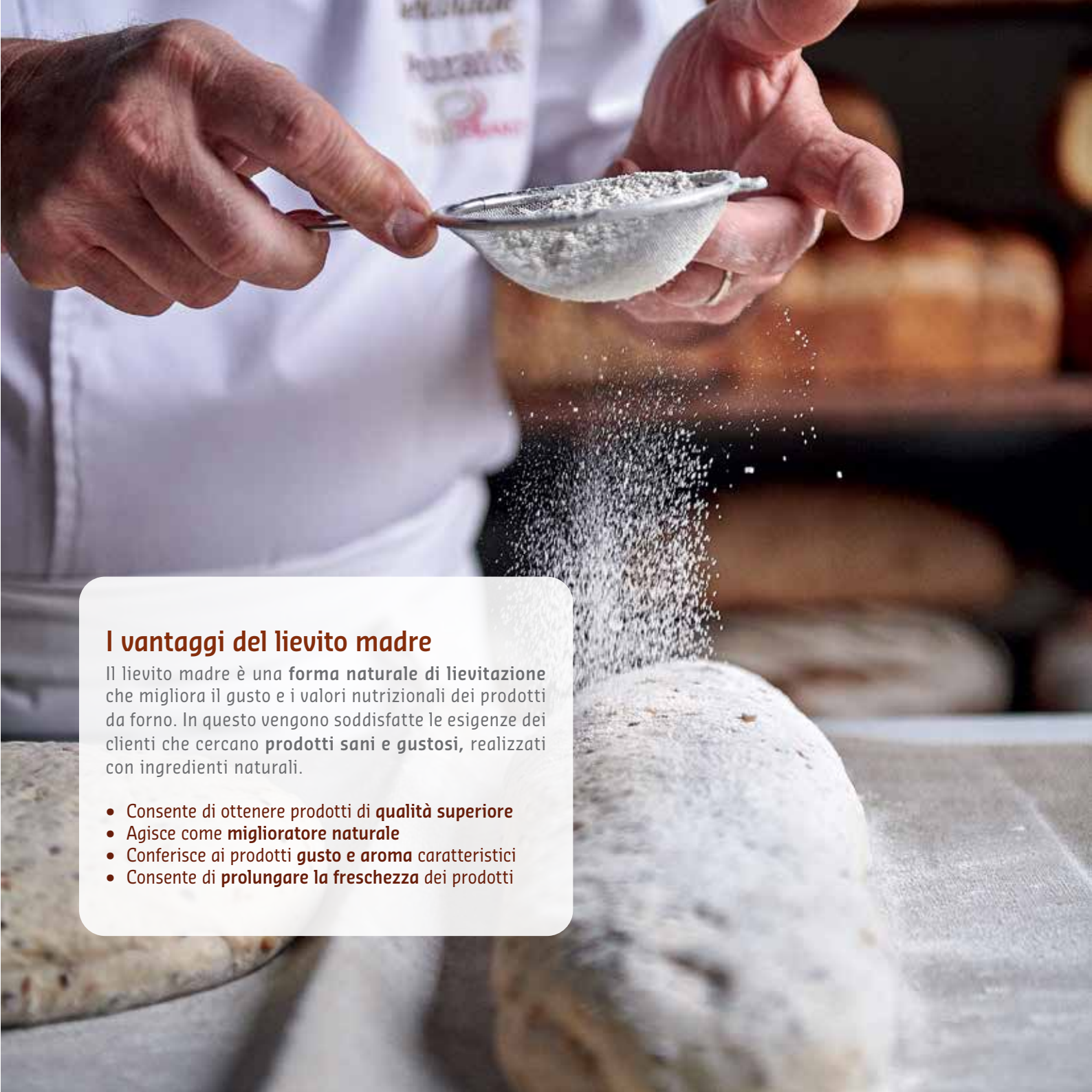
Fonte Taste Tomorrow 2019

Il pane del futuro? Cercalo nel passato.

Le **origini** del lievito madre sono **profonde e antichissime** e si perdono addirittura nella leggenda. Le prime testimonianze dell'uso di lievito madre in panificazione risalgono all'Antico Egitto, nel 3000 a.C.
Da allora, per migliaia e migliaia di anni, l'uomo ha sempre panificato in questo modo, fino al XIX secolo. **E' solo nel 1800** infatti, con l'avvento delle rivoluzioni industriali, **che le industrie alimentari hanno introdotto sul mercato il lievito compresso,** decretando la "fine" del lievito madre.

Recentemente, si è verificata un'inversione di tendenza: il lievito madre è stato riscoperto, diventando una vera e propria tendenza.

Anche dalle nostre ricerche è emerso che **gusto e artigianalità** sono due **fattori fondamentali** per i consumatori. Molti di essi hanno riscoperto la passione per prodotti da forno realizzati con lievito madre, ingrediente sinonimo **di autenticità, di ritorno alle origini** e i panificatori lo utilizzano sempre più frequentemente in tutte le loro produzioni.



I vantaggi del lievito madre

Il lievito madre è una **forma naturale di lievitazione** che migliora il gusto e i valori nutrizionali dei prodotti da forno. In questo vengono soddisfatte le esigenze dei clienti che cercano **prodotti sani e gustosi,** realizzati con ingredienti naturali.

- Consente di ottenere prodotti di **qualità superiore**
- Agisce come **miglioratore naturale**
- Conferisce ai prodotti **gusto e aroma** caratteristici
- Consente di **prolungare la freschezza** dei prodotti

Il lievito madre Puratos

Uno dei segreti per ottenere un buon pane è la lunga fermentazione naturale ma le odierne esigenze produttive richiedono una riduzione dei tempi di fermentazione e allo stesso tempo sicurezza del risultato finale.
Per colmare questa esigenza, abbiamo sviluppato una **gamma di soluzioni a base di lievito madre,** realizzata in collaborazione con i maggiori esperti del settore al mondo.

O-tentic, nasce tutto da qui

Tutto comincia da Altamura, in Puglia, che ha dato i natali al pane ritenuto il migliore al mondo. Affiancata dal prof. Marco Gobbetti, Puratos ha raccolto e studiato circa **700 ceppi di lieviti e 1500 batteri lattici.** A partire da questi, sono stati selezionati dei microrganismi molto specifici che, dopo test e prove di cottura, hanno portato alla creazione di **O-tentic, un prodotto per panificazione unico, che offre tutti i vantaggi di un lievito madre attivo,** per produrre in modo facile e costante pani dall'inconfondibile gusto autentico.

La gamma O-tentic:

- **O-tentic Mediterraneo**
- **O-tentic Durum**
- **O-tentic Origin**
- **O-tentic Tutto Pugliese**
- **O-tentic Tutto Grani Antichi**

Softgrain, il gusto unico della fermentazione naturale

La gamma **Softgrain** è una linea di **cereali interi morbidi** pronti all'uso, arricchiti grazie al gusto unico della fermentazione naturale. Il processo base della gamma è il **metodo tradizionale tedesco** dell'ammollamento e cottura dei grani con lievito madre (chiamato Brühstück); la **macerazione** e **la cottura dei grani** nel **lievito madre liquido** originano una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso.

La gamma Softgrain:

- **Softgrain Multigrain**
- **Softgrain Sprouted Rye**
- **Softgrain Spelt CL**
- **Sofrgrain Golden 6 CL**
- **Softgrain Nibs**

La produzione di lievito madre: approccio artigianale e produzione industriale.

Alla produzione di lievito madre, Puratos ha dedicato ben quattro **stabilimenti produttivi** in tutto il mondo: **Belgio, Spagna, Stati Uniti e Italia.**

Lo stabilimento italiano si trova a La Spezia, **il nostro lievito ha origine da una madre antichissima,** che risale al **1923.** Da allora è conservata in teli e legata con una robusta corda, come vuole la tradizione.
Il nostro è un **approccio artigianale,** ma il risultato è garantito su larga scala: rinfreschiamo le madri quotidianamente, utilizzando solo due ingredienti: acqua e farina. Dopo **36 ore di lievitazione** controllata, il lievito madre ottenuto è pronto per lo speciale processo di essiccazione di Puratos.

La Biblioteca del lievito madre

La nostra passione è così grande che abbiamo realizzato, in Belgio, **la prima Biblioteca del lievito madre,** unica nel suo genere. La Biblioteca si trova nel **Center for Bread Flavour,** un centro dedicato interamente al bakery situato a Saint Vith, in Belgio e custodisce **una collezione di più di 120 lieviti madre** provenienti dai panificatori in tutto il mondo: **siamo alla ricerca costante!**

La community del lievito madre, infatti, è un'iniziativa aperta a tutti. Chiunque, dai professionisti agli appassionati, ha la **possibilità di registrare il proprio lievito madre** per farlo analizzare e custodire nella Biblioteca.

Per unirti alla community visita il sito
thequestforsourdough.com/it

Puratos

Reliable partners in innovation

ilfuturodelpane.it

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

Seguici su