PuraVita

PULSE

Puratos

C'ERA UNA VOLTA IL PANE DEL FUTURO

SALUTE

Puratos

Reliable partners in innovation

Easy Puravita Pulse

Per un pane proteico, buono e sostenibile

COLTIVIAMO IL FUTURO

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.

I consumatori sono sempre più attenti alla salute e l'offerta si sta ampliando sempre di più. Numerosi sono infatti i nuovi lanci di prodotti a base di legumi, **scopri questo fantastico ingrediente** nei prodotti da forno **con Easy Puravita Pulse**!

I prodotti realizzati con Easy Puravita Pulse sono ricchi di proteine e fibre, a base di lievito madre italiano e ad etichetta pulita.

Un pane proteico, sostenibile e dall'eccellente gusto!

RICCO DI PROTEINE

RICCO DI FIBRE

Ricetta integrale

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

Tempo d'impasto	5 min in prima velocità e 5 in seconda velocità
T° d'impasto	26°C
Puntaggio	15 min
Pezzatura	400 g e creare delle preforme allungate
Seconda lievitazione	15 min
Formatura	Creare una forma allungata
Lievitazione finale	75 min. a 28°C 80% U.R.
Decorazione	Spolverare con farina di segale e fare i tagli decorativi
T° forno	210°C
Cottura	35 min di cui gli ultimi 5 con valvola aperta

Contiene LIEVITO MADRE ITALIANO

Etichetta PULITA

Confezione: Sacco 20 kg

Dosaggio: 50% sul peso della farina

Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.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 - E: info@puratos.it
Seguici su

Puratos
Reliable partners in innovation