# Puravita

GRANI GERMINATI

Puratos

*Reliable partners in innovation*

# Tegral Puravita Grani Germinati

*Per un pane naturalmente sano e gustoso*

Con il mix **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**.

Inoltre nei **grani germinati** aumenta anche la quantità di amminoacidi che rendono il pane più **ricco di proteine** rispetto al comune pane integrale.

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

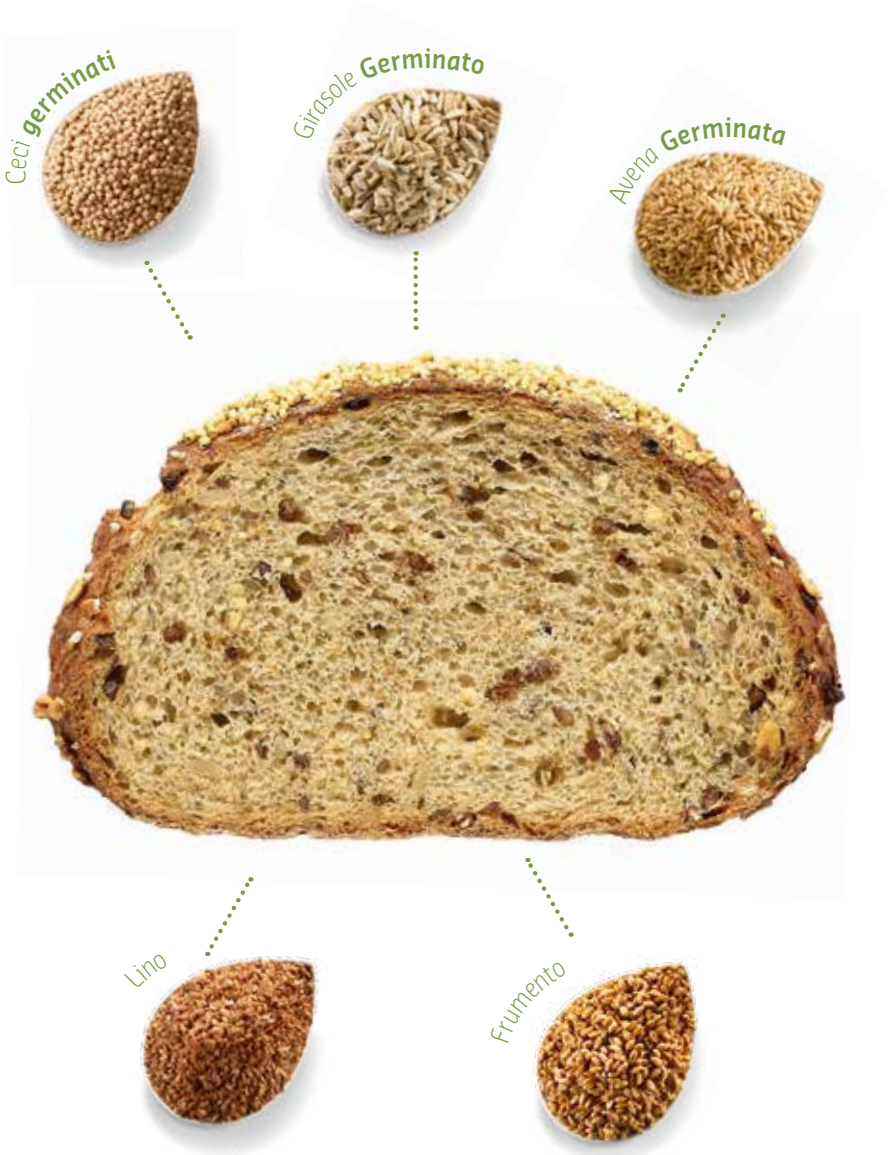
Un delizioso gusto maltato arricchito da note tostate

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

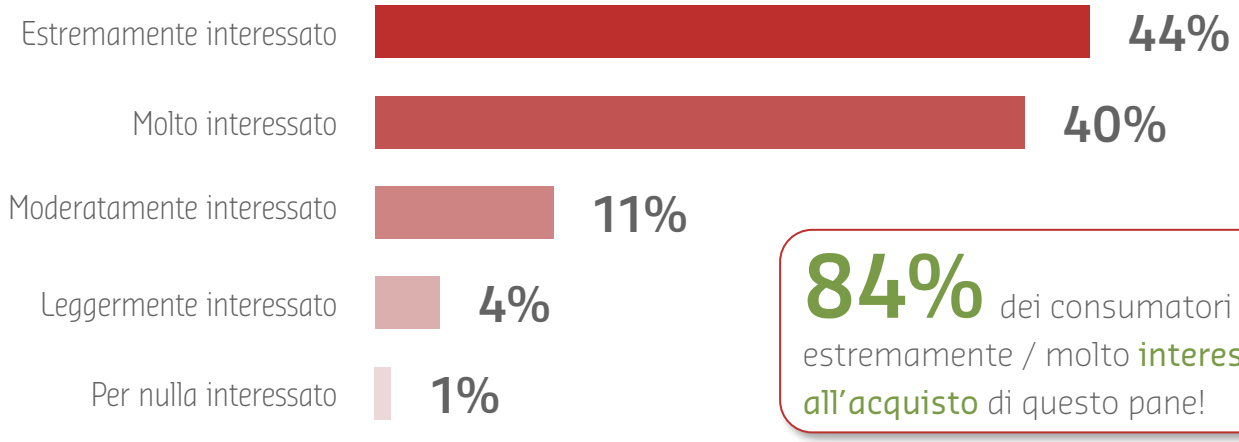
**Conservazione:**
6 mesi nel suo imballo originale

Contiene Lievito Madre Italiano

Clean label

# Propensione dei consumatori all'acquisto

*"Il pane con i grani germinati contiene più vitamine e minerali ed è più facile da digerire. Ora che lo sa, quanto le interesserebbe comprare pane a base di grani germinati?"*




Fonte: Sensobus Bologna settembre 2017

**84%** dei consumatori è estremamente / molto **interessato all'acquisto** di questo pane!

# Materiali di comunicazione

**Puravita** è un alleato anche nella fase di comunicazione e vendita. Puratos ti aiuta a supportare la vendita attraverso una serie di strumenti che ti permetteranno di curare l'immagine del tuo forno e fidelizzare la clientela.

Espositore con leaflet

Banner girandola

Shelf talker

Sacchetti pane

Puravita GRANI GERMINATI

Ostia decorativa

SEGUI PURAVITA SU:

Pane Puravita @panepuravita

www.panepuravita.it

# Ricetta classica

## 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 26ºC |
| 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 - Decorazione | Creare una forma allungata e posizionare l'ostia Puravita sulla superficie |
| Riposo finale | Far lievitare in cella a 30ºC con il 75%U.R. per 40 minuti circa |
| Cottura | Procedere con i tagli decorativi e infornare |
| Temperatura forno | 230ºC con immissione di vapore |
| Tempi di cottura | 40 minuti di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta |

# Ricetta mini

## 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 26ºC |
| Risposo massa | Fare un riposo di massa di 5 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica |
| Pezzatura | Realizzare delle pezzature da 80 g e creare delle preforme rotonde con un riposo a temperatura ambiente per 10 minuti |
| Forma - Decorazione | Creare una forma allungata e posizionare l'ostia Puravita sulla superficie |
| Riposo finale | Far lievitare in cella a 28ºC con il 75%U.R. per 25 minuti circa |
| Cottura | Procedere con i tagli decorativi e infornare |
| Temperatura forno | 230ºC con immissione di vapore |
| Tempi di cottura | 15/20 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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)

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*