# Puravita

**PIENO DI GUSTO. PIENO DI VITA.**

Puratos

*Reliable partners in innovation*

# Puravita

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

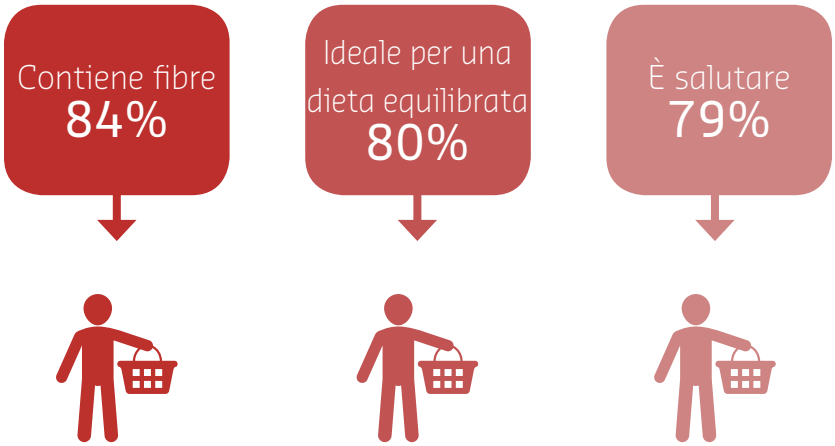
Puravita offre vitalità a tutta la famiglia, facendo stare bene tutti emotivamente e fisicamente, portando gusto e benessere. Tutti i pani Puravita hanno **ottimi valori nutrizionali**, che li rendono un alimento perfetto per una dieta sana, equilibrata e piena di gusto.

## Una nuova soluzione per prodotti da forno salutari

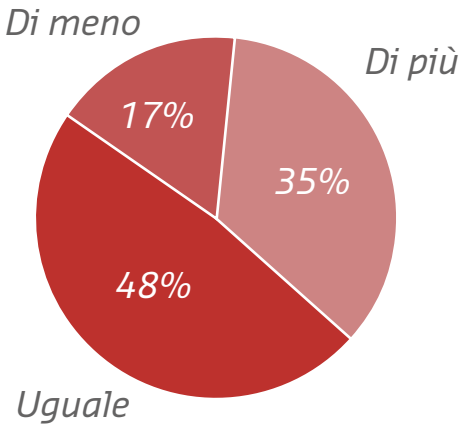
Grazie alla **ricerca Taste Tomorrow**, abbiamo imparato che l'**autenticità** e la **naturalezza** sono al centro delle richieste dei consumatori. Pane con cereali e semi sono una tendenza in crescita a livello mondiale. Sono deliziosi, trasmettono il concetto di solubrità e al loro interno hanno molti benefici nutrizionali. Sono la risposta perfetta alle richieste dei consumatori.

## L'integrale e il consumatore Italiano

*"Quando si parla di prodotti da forno integrali, quanto è d'accordo con le seguenti affermazioni?"*




*"Rispetto a 2 anni fa, consuma di più, uguale o meno prodotti da forno integrali?"*



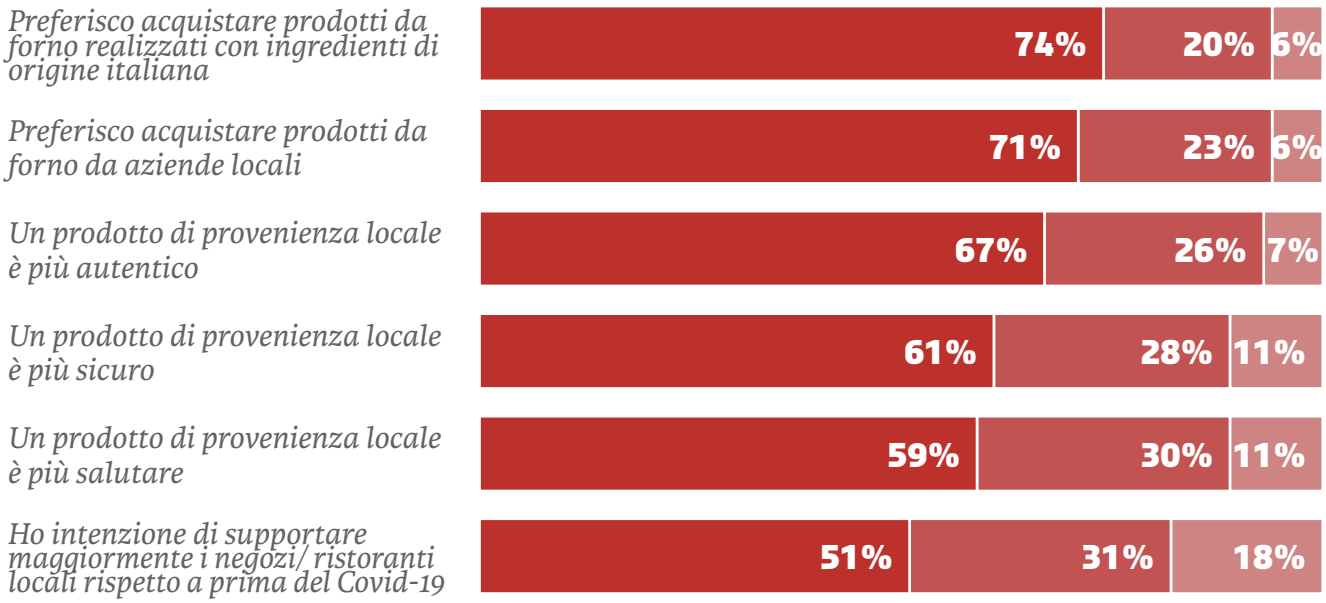

Fonte: Grains & Seeds Survey - Puratos gennaio 2019

# 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**.

# Prodotti locali: una scelta che fa bene a tutti

I consumatori italiani preferiscono i **prodotti locali**, in quanto li percepiscono come **più autentici**, **sicuri** e **salutari**.




Fonte: Puratos Online Taste Tomorrow Survey: giugno 2020

SEGUI PURAVITA SU:

Pane Puravita @panepuravita

www.panepuravita.it

# Tegral Puravita
# Multicereali

*Il pane che nutre il tuo benessere*

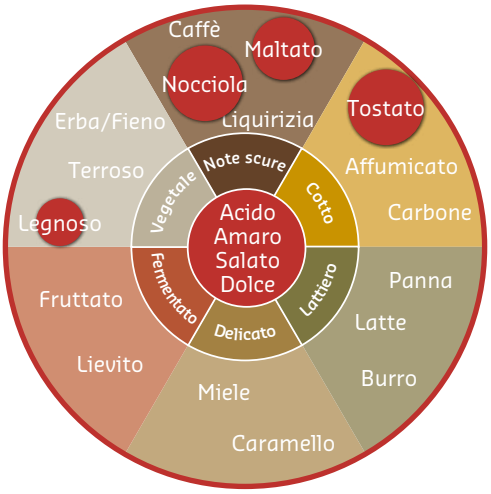
PRODOTTO ITALIANO

**NOVITÀ**

Con il mix **Tegral Puravita Multicereali** si ottiene un pane gustoso e nutriente grazie alla combinazione di **7 cereali**.

Essi, oltre a dare un sapore unico, apportano un **grande valore nutrizionale**, ovvero tutti i benefici dei cereali ancestrali.

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




Un delizioso gusto tostato arricchito da note maltate.

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

# Puravita ha a cuore la filiera italiana

Il mix Puravita Multicereali è realizzato con **materie prime italiane**. I cereali e i semi utilizzati sono coltivati in **Piemonte**, **Emilia-Romagna**, **Toscana** e **Umbria**, aree naturalmente predisposte alla produzione cerealicola grazie al clima particolarmente favorevole. Inoltre, provengono da agricoltura integrata, sostenibile e volta alla **salvaguardia della biodiversità**. Infatti sono coltivati nel **rispetto delle migliori pratiche agricole** e di tutte le persone che fanno parte della filiera.

# Ricetta Classica

## Ingredienti

| | |
|---|---|
| **Tegral Puravita Multicereali** | **1000 g** |
| Acqua | +/- 600 g |
| **O-tentic Mediterraneo** | **40 g** |

| PROCEDIMENTO | |
|---|---|
| **Impasto** | Impastare Tegral Puravita Multicereali, 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 10 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica |
| **Prima formatura** | Realizzare delle pezzature da 350 g e creare delle preforme allungate con un riposo a temperatura ambiente di 10 minuti |
| **Formatura finale** | Mettere in forza e riporre negli appositi stampi bauletto. Inumidire e cospargere con Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes |
| **Lievitazione Finale** | Far lievitare in cella a 28°C con il 75% U.R. per 50 minuti circa |
| **Decorazione** | Riporre gli stampi su teglie forate e incidere la superfice del pane come da foto |
| **Temperatura forno** | Infornare a 210°C e abbassare subito a 190°C con immissione di vapore |
| **Tempi di cottura** | 30 minuti di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta |

| Valori nutrizionali per 100 g | Valore energetico 1133 kJ 271 kcal | Grassi totali (g) 3,4 | Grassi saturi (g) 0,4 | Carboidrati (g) 47 | Zuccheri (g) 1 | Proteine (g) 10 | Fibre (g) 6 | Sale (g) 1,25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| % AR* | 14% | 5% | 2% | 18% | 1% | 20% | - | 21% |

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

Puravita MULTICEREALI

# Tegral Puravita
# 3 Farri

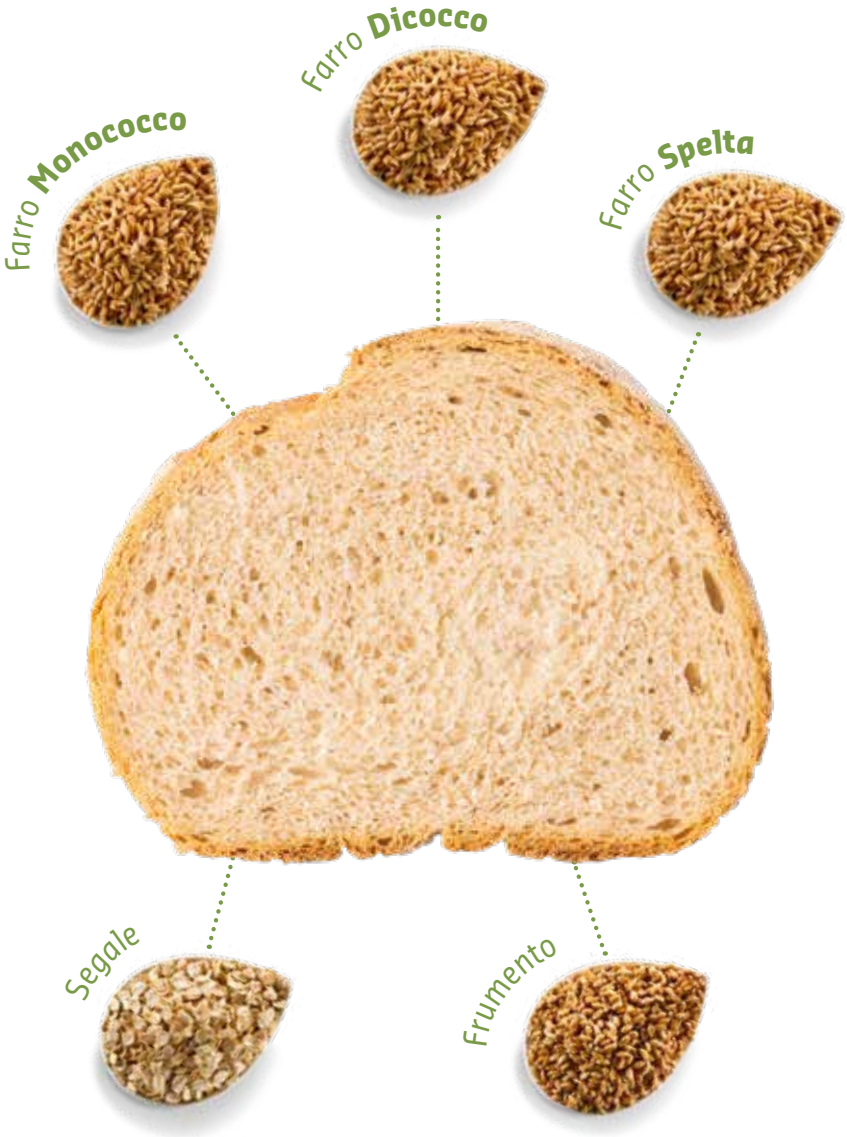
*Tradizione genuina in tavola*

PRODOTTO ITALIANO

NOVITÀ

Con il mix **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

# Puravita ha a cuore la filiera Italiana

Il mix Puravita 3 Farri è realizzato con **materie prime italiane**. I cereali utilizzati sono coltivati in **Toscana**, area naturalmente predisposta alla produzione cerealicola grazie al clima particolarmente favorevole. Inoltre, provengono da agricoltura integrata, sostenibile e volta alla **salvaguardia della biodiversità** e sono coltivati nel **rispetto delle migliori pratiche agricole** e di tutte le persone che fanno parte della filiera.

# Ricetta Classica

## 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. |
| **Lievitazione 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)

Puravita 3 FARRI

# Tegral Puravita
# Grani Germinati

*Per un pane naturalmente sano e gustoso*

PRODOTTO IN ITALIA

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.

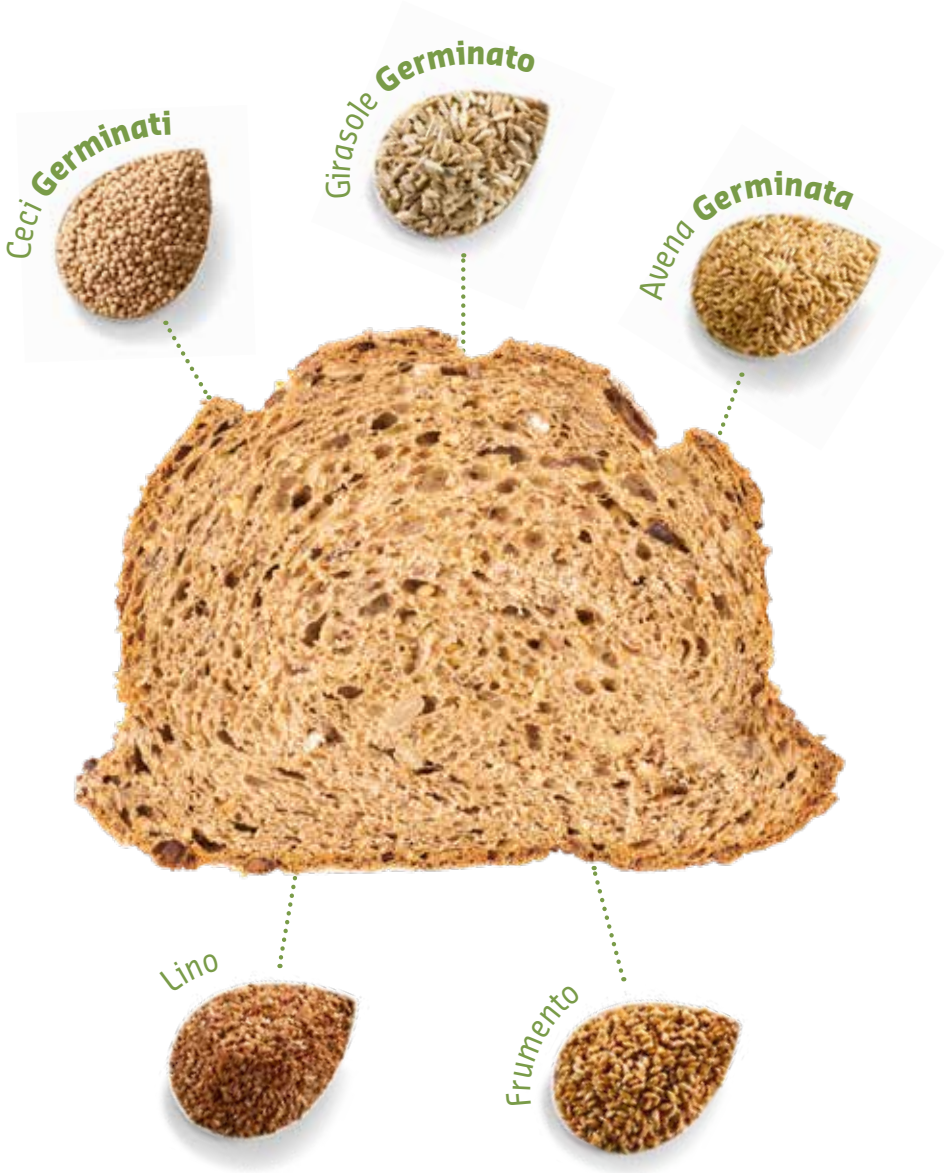
Un delizioso gusto maltato arricchito da note tostate

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

Etichetta PULITA

# 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 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 |

# 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 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 80 g e creare delle preforme rotonde con un riposo a temperatura ambiente per 10 minuti |
| **Forma** | Creare una forma allungata e posizionare l'ostia Puravita sulla superficie |
| **Riposo finale** | Far lievitare in cella a 28°C con il 75%U.R. per 25 minuti circa |
| **Cottura** | Procedere con i tagli decorativi e infornare |
| **Temperatura forno** | 230°C 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)

Puravita GRANI GERMINATI

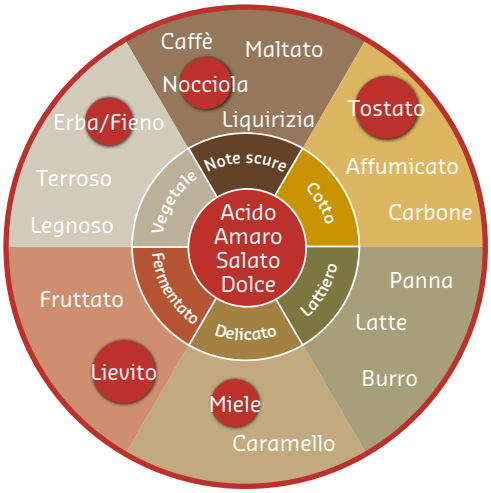
# Tegral Puravita
# Rusticano

*Il pane buono di natura*

Con il mix **Tegral Puravita Rusticano** di Puratos si ottiene Rusticano, il 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.



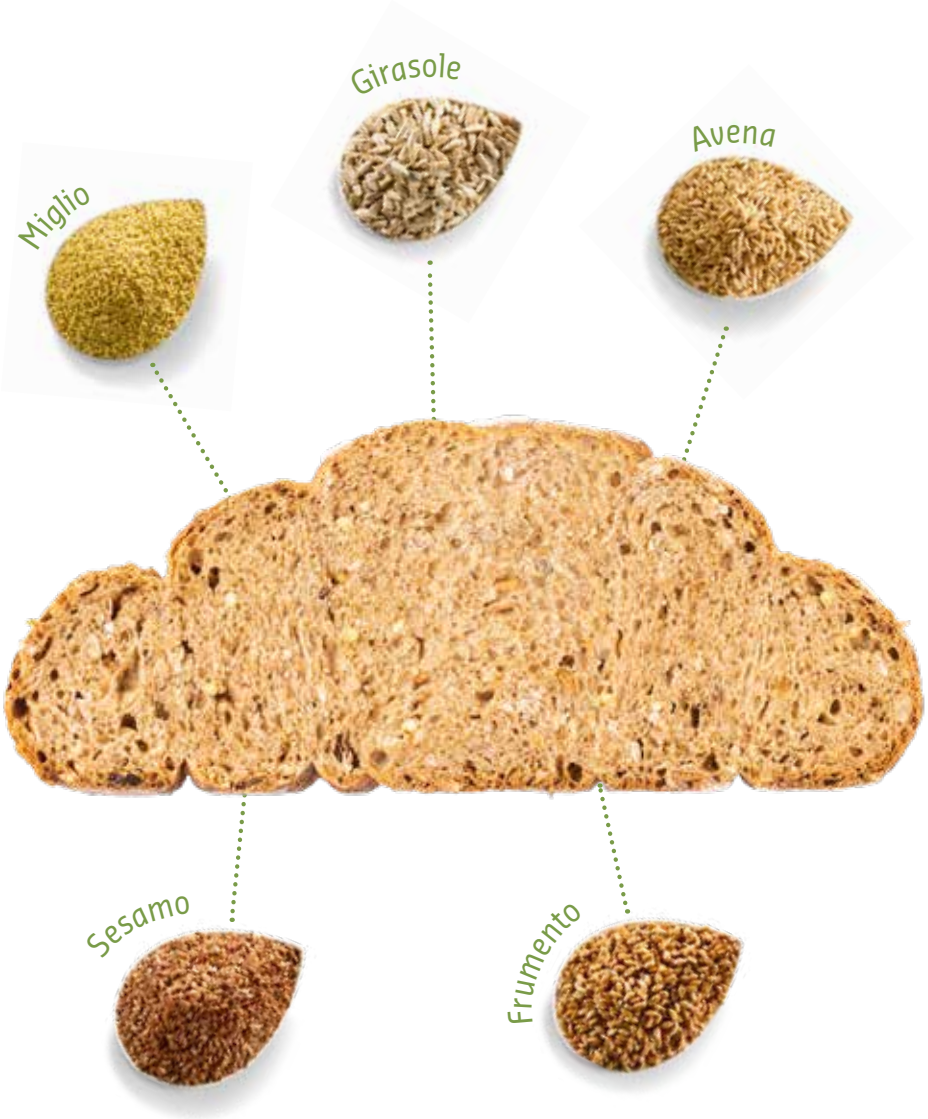

Un delizioso gusto tostato arricchito da note dolci

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

# Ricetta Classica

## 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 |

# Ricetta Mini

## 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 70 g e creare delle preforme rotonde con un riposo a temperatura ambiente per 15/20 minuti |
| **Forma** | Stampare con gli appositi stampi a forma di "chiocciola" |
| **Riposo finale** | Far lievitare in cella a 28°C con il 75%U.R. per 25 minuti circa capovolti su telai o su tavole abbondantemente infarinate |
| **Temperatura forno** | 230°C con leggera 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) | Fe (mg) | Mg (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1011 kJ 242 Kcal | 3,0 | 0,4 | 40,2 | 2,0 | 10,7 | 6,1 | 1,16 | 2,1 | 56,2 |
| % AR* | 12% | 4% | 2% | 15% | 2% | 21% | - | 19% | 15% | 15% |

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

Puravita RUSTICANO

# Puravita

*L'alleato dei panificatori...*

*...l'alleato dei consumatori*

Registra il tuo panificio su
**panepuravita.it**

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*