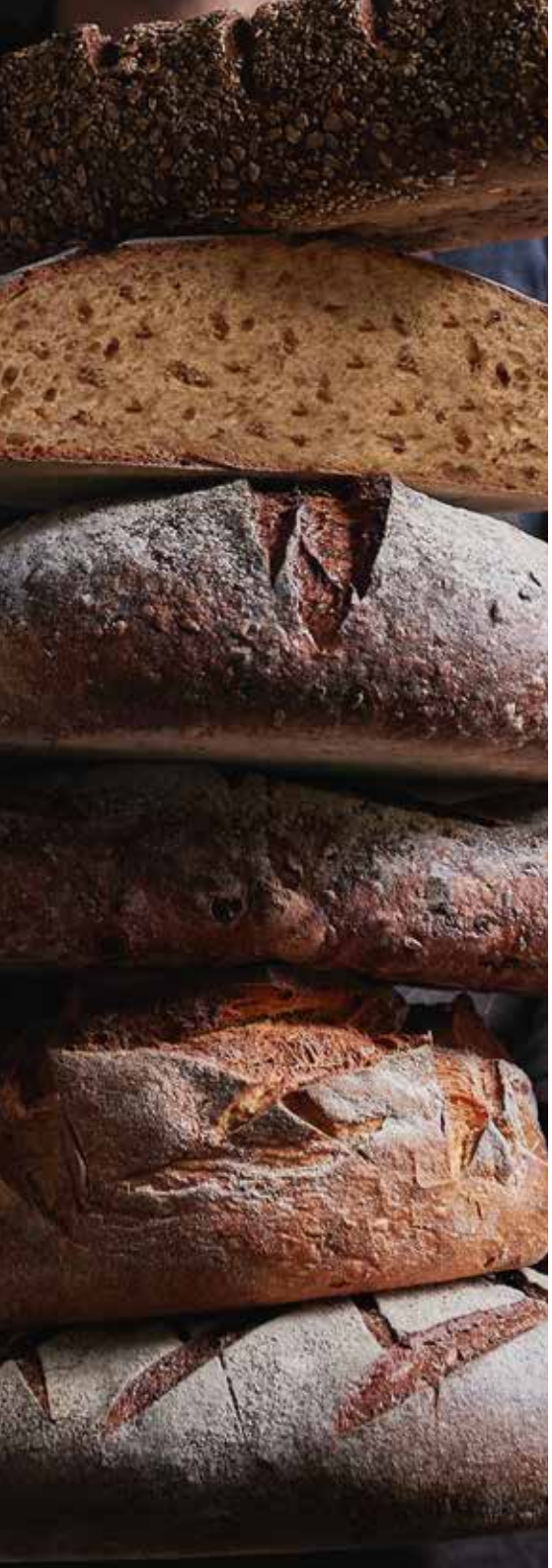
Softgrain

Il gusto unico della fermentazione naturale

puratos

Food Innovation for Good



Softgrain

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 Softgrain 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.

Cosa sono i grani interi?

Come dice la parola stessa, il chicco si presenta integro nella sua «naturalità» mantenendo tutte e tre le parti originali: crusca, germe ed endosperma. I grani interi costituiscono un'ottima fonte di importanti sostanze nutritive. Al contrario i grani raffinati conservano solamente l'endosperma.

GRANO INTERO

I vantaggi

I risultati della nostra ricerca **Taste Tomorrow 2021** dimostrano che i consumatori vogliono essere informati sugli ingredienti e le caratteristiche dei loro alimenti. In tale contesto, i cereali e i semi sono dunque percepiti come "ingredienti di potere", in grado di aggiungere valore sia in termini di gusto che di salute.

Scopriamo insieme quali sono i vantaggi che offrono i Softgrain.

Per il produttore

INNOVAZIONE & DIFFERENZIAZIONE
Creare nuovi prodotti da forno in linea con le tendenze dei consumatori.

PRATICITÀ
Pronto all'uso e facile da usare.

VERSATILITÀ
Infinite applicazioni, creatività senza fine.

Per il consumatore

FRESCHEZZA ECCEZIONALE
I grani rilasciano lentamente l'idratazione prolungando la freschezza del pane.

OTTIMO GUSTO
Grazie al processo di fermentazione.

SALUTE
Grani Interi -> Vitamine e minerali.

Softgrain
Golden 6 CL
Softgrain
Multigrain CL
Softgrain
Spelt CL

Softgrain
Sprouted Rye CL
Softgrain
Pumpkin & Seeds CL
Softgrain
Nibs CT

La gamma

Softgrain Multigrain CL
Lievito madre: segale
Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Secchiello 11 Kg e secchiello 5 Kg
Shelf-life: 12 mesi e 8 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Softgrain Sprouted Rye CL
Lievito madre: segale
Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Secchiello 12 Kg
Shelf-life: 9 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Softgrain Pumpkin & Seeds CL
Lievito madre: frumento
Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Secchiello 12 Kg
Shelf-life: 8 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Softgrain Spelt CL
Lievito madre: segale
Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Secchiello 5 Kg
Shelf-life: 8 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Softgrain Golden 6 CL
Lievito madre: frumento
Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Secchiello 5 Kg
Shelf-life: 8 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Softgrain Nibs CT
Lievito madre: frumento
Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Cartone 5 Kg
Shelf-life: 6 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

L'utilizzo dei Softgrain

- Per estrarre il prodotto dalla confezione, utilizza sempre un cucchiaio oppure un raschietto pulito.
- Puoi aggiungere i Softgrain in due modi: negli ultimi 3 minuti di preparazione del tuo impasto oppure dopo averlo diviso, in una parte di esso.
- Scegli la quantità di Softgrain da utilizzare in base al gusto, all'aspetto e al colore che vuoi ottenere dal tuo prodotto finito. Dosaggio raccomandato: 10-40% sul peso della farina o dell'impasto, a seconda del tipo di preparazione che vuoi ottenere.
- Dosaggio dell'acqua: per ogni 10% di Softgrain aggiunti all'impasto, puoi eliminare il 5% di acqua dal tuo dosaggio standard.
- Una volta aperto, ricordati di conservare il prodotto in frigorifero. Puoi utilizzarlo indicativamente entro 5 giorni dopo l'apertura.

Personalizza le tue ricette con i Softgrain, ideali per svariati tipi di preparazioni: pane, prodotti laminati, lievitati e applicazioni dolci.

Lievito madre di segale

Softgrain Multigrain CL

Softgrain Multigrain è una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso grazie alla presenza di semi e grani macerati nel lievito madre di segale.

Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

Segale
Tipica del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.

Sesamo
I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.

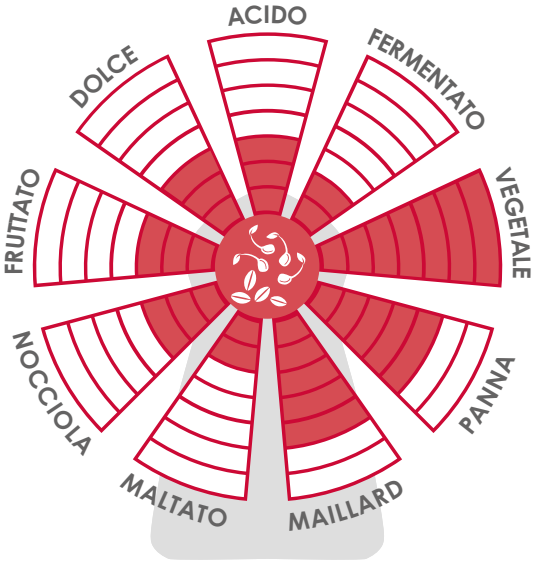
Lino
Chiaro e scuro, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.

Frumento
Presente nel malto e nel lievito madre conferisce consistenza e sapore al tuo pane.

Girasole
Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.

Farro
Ad alto contenuto di fibre, contiene vitamina A, C e del gruppo B e sali minerali.

Papavero
I semi di papavero contengono acidi grassi, proteine, sali minerali e vitamina E.



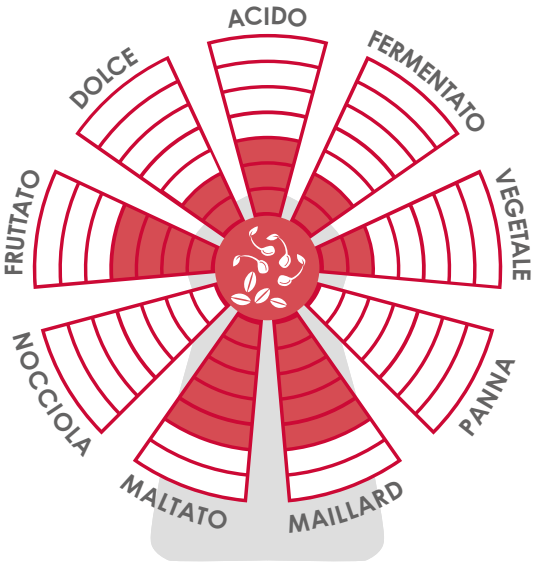
Lievito madre di segale

Softgrain Sprouted Rye CL

Softgrain Sprouted Rye è una pasta di semi di segale germinati e fermentati. Un concetto ancora più unico grazie al processo della germinazione. Macerato nel lievito madre di segale.

Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

Segale Germinata
Ricco di fibre benefiche per la salute. Quando viene germogliata, porta note maltate e di miele.



Lievito madre di frumento

Softgrain Pumpkin & Seeds CL

Softgrain Pumpkin & seeds CL è una pasta di semi di zucca e cereali interi e morbidi macerati nel lievito madre di frumento, che apporta aspetto e gusto eccellenti ai prodotti finiti.

Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

Zucca
Ricchi di minerali, i semi di zucca sono anche integratori alimentari naturali di fosforo.

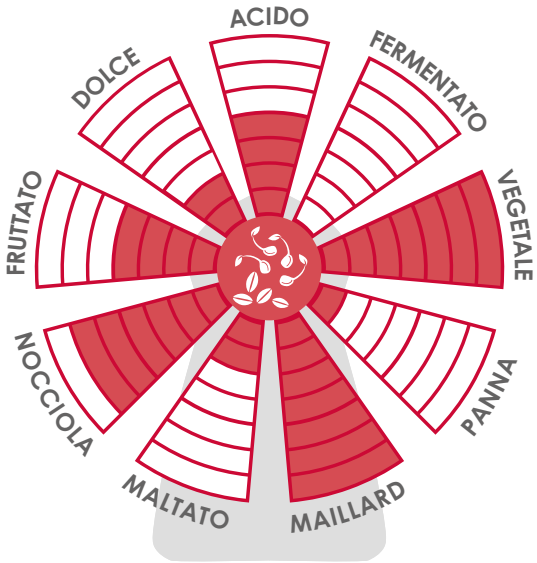
Sesamo
I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.

Lino
Chiari e scuri, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.

Segale
Tipico del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.

Girasole
Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.

Farro monococco
Antica varietà di grano, con basso indice glicemico, poco calorico e ben digeribile.



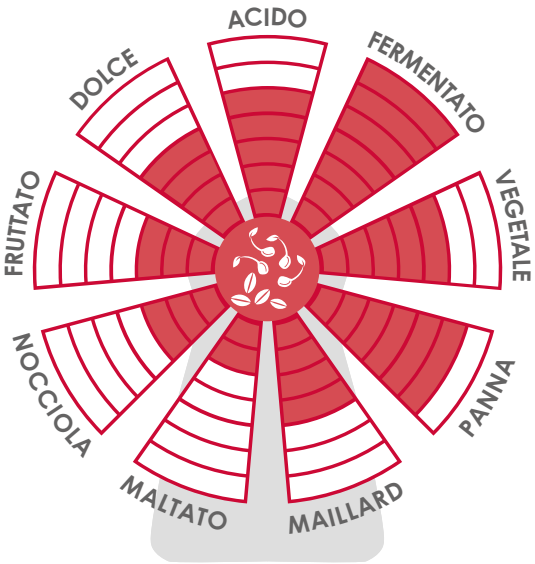
Lievito madre di segale

Softgrain Spelt CL

Softgrain Spelt CL (Farro) è una pasta di semi di farro interi e morbidi, che apporta aspetto e gusto eccellenti al prodotto finito, macerati nel lievito madre di segale.

Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

Farro
Ad alto contenuto di fibre,
contiene vitamina A, C e del gruppo B
e sali minerali.



Lievito madre di frumento

Softgrain Golden 6 CL

Softgrain Golden 6 CL è una gustosa pasta di cereali interi, che apporta un gusto dolce e delicato ai prodotti finiti. Macerato nel lievito madre di frumento.

Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

Girasole
Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.

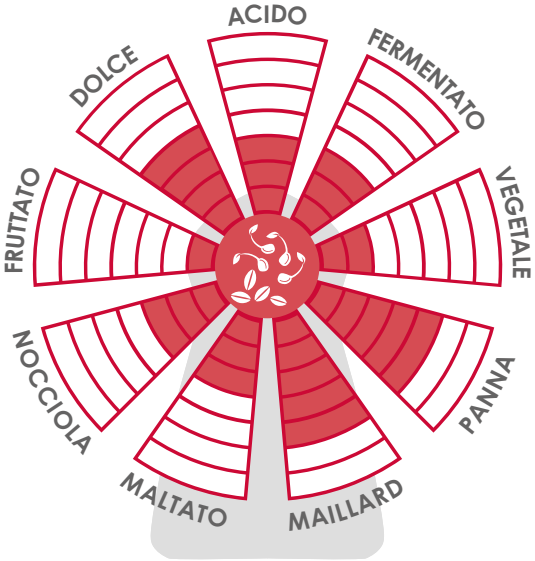
Lino
Chiaro e scuro, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.

Frumento
Presente nel malto e nel lievito madre conferisce consistenza e sapore al tuo pane.

Avena
Questo grano è ricco di betaglucani e fibre che aiutano a ridurre il colesterolo.

Chia
I semi di chia sono molto nutrienti. Ricchi di fibre, proteine, acidi grassi omega 3 e antiossidanti.

Miglio
Un grano antico, privo di glutine e antiossidanti. Molto utile per l'apparato digerente.



cacao-trace

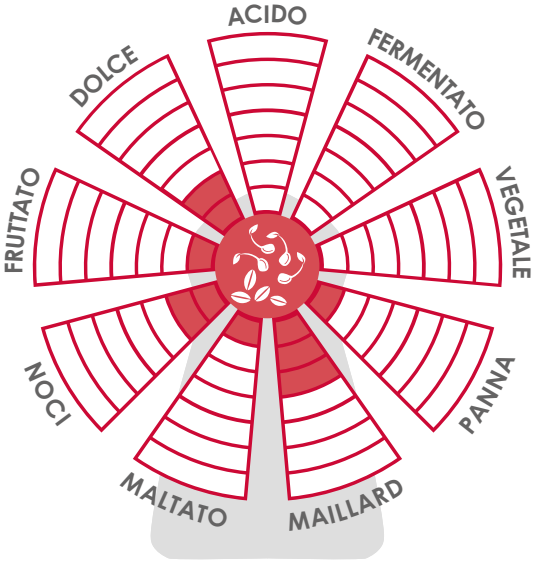
Softgrain Nibs CT

Lievito madre di frumento

Softgrain Nibs è una pasta di granella di fave di cacao macerate nel lievito madre di frumento con una deliziosa aggiunta di cioccolato Belcolade Cacao-Trace.

Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

Granella di fava di cacao
Ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutriente e sana.



Scopri di più sul mondo **Cacao-Trace!**

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