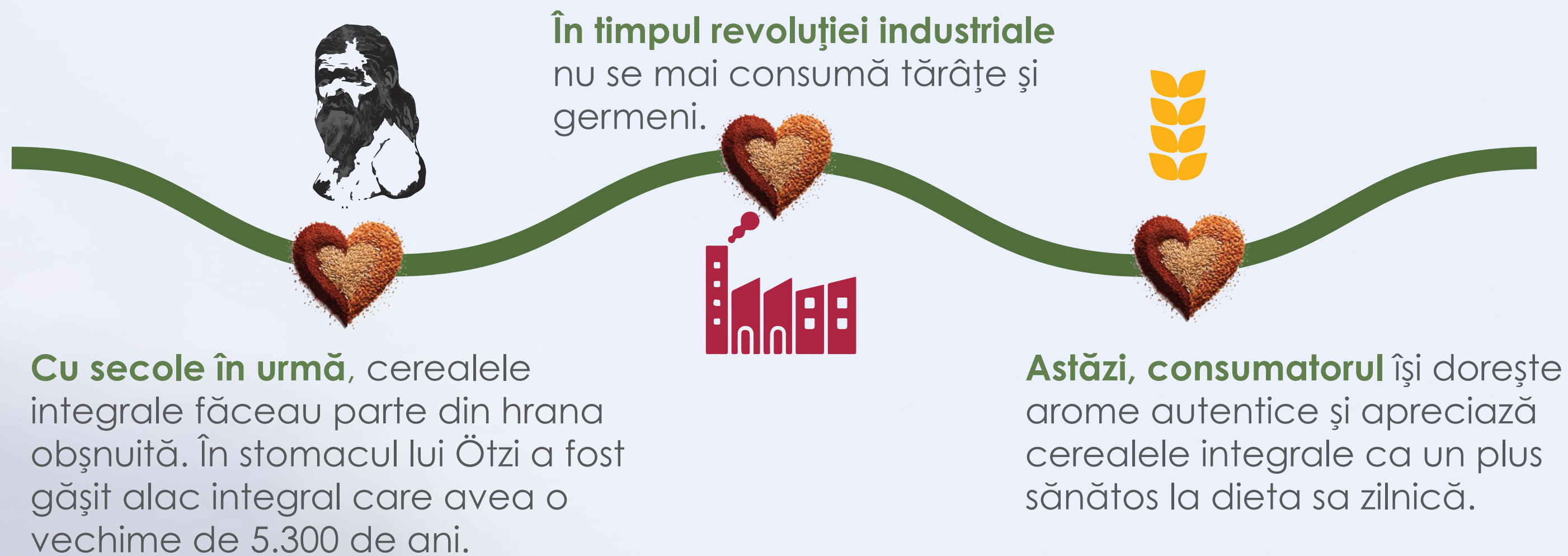


SOFTGRAIN



Îmbogățește fiecare pâine
cu cereale și semințe integrale

CEREALELE INTEGRALE FAC ISTORIE



AZI, consumatorii iubesc cerealele integrale încolțite



Cele mai hrănitoare ingrediente pentru o pâine nutritivă, cerealele integrale și cele încolțite sunt surse de fibre, vitamine, minerale, proteine și antioxidanți, esențiale pentru un regim de viață echilibrat.



ARTA ÎNCOLȚIRII

Ce este încolțirea?

Cerealele sunt semințe "adormite" care așteaptă să fie trezite și să dea viață unei noi plante.

Când o cereală încolțește, aceasta pornește un proces de creștere prin care sunt eliberate multe substanțe nutritive din interiorul bobului.

În timpul încolțirii se activează anumite enzime care facilitează absorbția mai multor nutrienți de către organism-în timpul digestiei.

În funcție de doza folosită, pâinea poate fi "bogată în/ sursă de" vitamine, minerale și fibre.

Secretul Puratos

Selectăm cu atenție cerealele ce urmează a fi germinate, ne asigurăm că îndeplinesc toți parametri necesari, după care le ținem în tancuri cu apă timp de 24 ore.



Cu ajutorul unor containere unice, concepute de experții noștri astfel încât să simuleze condițiile de temperatură și climat existente în sol, se începe procesul de încolțire a cerealele hidratate în prealabil. Pe durata a 3-5 zile, tancurile se rotesc astfel încât să asigure un proces de germinare uniform întregului lot de cereale.

Atunci când lăstarii ajung la dimensiunea optimă pentru un maxim de nutrienți, începe procesul de fermentare îndelungată a boabelor (până la 72 de ore), pentru a aduce boabelor încolțite un plus de savoare, nuanță și un gust dulce



CEREALELE INTEGRALE #înTrenduri

Bun pentru sănătate Trend

84%

dintre români
consideră că
pâinea cu maia e
mai sănătoasă



87%

dintre români
consideră că
fibrele au un
efect bun asupra
digestiei



WANTED



Cerealele integrale au
înregistrat o creștere
de **11%** în căutările
consumatorilor.

93%

dintre români
consideră ca că
îmbunătățirea sănătății
intestinale are un
efect pozitiv asupra
sistemului imunitar



Gama Softgrain #InovatiaPuratos

Cereale integrale hidratate în maia lichidă

Adăugate cu ușurință la făină sau aluat, în doză de 20% până la 50% veți obține pâini gustoase, proaspete mai mult timp și cu beneficii nutriționale, ușor de comunicat către consumatorul final.

Softgrain 5 CL

Secară, grâu, alac, semințe de floarea soarelui și semințe de in (brun și auriu), hidratate și infuzate în maia de secară



Softgrain Sprouted Rye CL

Boabe de secară germinate și fermentate, infuzate în maia lichidă de secară



Softgrain PRO CL

Boabe de soia, semințe de floarea soarelui și in, hidratate și infuzate în maia lichidă de secară



Softgrain Multi CL

7 cereale și semințe prehidratate și infuzate în maia lichidă de secară



Softgrain Ancient CL

Cereale și semințe străbune prehidratate și infuzate în maia lichidă de grâu și secară



Softgrain Rye & Buckwheat CL

Boabe de secară și hrișcă, hidratate în maia lichidă de secară



Softgrain Sprouted Wheat CL

Boabe de grâu germinate și fermentate, infuzate în maia lichidă de grâu



#PâineCuBeneficii CU SOFTGRAIN



»» PROȘTEȚIME PRELUNGITĂ

Prin pre-hidratarea cerealelor și semințelor, acestea nu mai absorb apă din pâine astfel fiind prelungită proștețimea miezului.

GUST

Prin infuzarea în maia lichidă, Softgrain conferă pâinii un gust delicios, plin de arome.

Procesul de fermentare îndelungată, până la 72h, aduce boabelor încolțite un plus de savoare, nuanță și un gust dulceag.



APORT NUTRITIV

Anticiparea nevoilor de nutriție ale consumatorilor este esențială pentru diferențiere și loializare.

Gama Softgrain conferă pâinii un plus de fibre, minerale și vitamine cu beneficii asupra digestiei.



O PÂINE CU CEREALE REUȘITĂ

5 PROVOCĂRI COMPLEXE

1 SOLUȚIE SIMPLĂ PENTRU TOATE

Boabele dure

Știm că atât nouă cât și consumatorilor finali nu ne place atunci când găsim cereale sau semințe tari în pâine, fiind neplăcute la mestecat.

Boabele se sfărâmă

Cerealele și semințele hidratate necorespunzător, se vor sfărâma în procesul de producție al pâinii. Astfel, aspectul produsului finit este unul neatrăgător pentru consumatorul final.

Menținerea prospețimii miezului

Cerealele sau semințele din pâine au tendința să absoarbă umiditatea din miez, ceea ce face ca pâinea să se usuce mai ușor.



Evitarea aromelor neplăcute

Cerealele și semințele au timpi diferiți de hidratare optimă, prin urmare orice prelungire a acestui timp aduce o aromă neplăcută boabelor și un gust alterat pâinii.

Irosirea resurselor

Aprovizionarea cu diferite materii prime, găsirea unor cereale și semințe de bună calitate, procesul de păstrare și hidratare duc la cheltuirea de resurse de timp și financiare.

REȚETE

SOFTGRAIN 5 CL



Combinatia optimă pentru o pâine plină de cereale. Echilibrul perfect între gustul specific acrisor al secarei, temperat de gustul plăcut de nuci al grâului alac, cu un aport de vitamine si minerale din semintele de floarea soarelui si in.

-  Gata de utilizat
-  Conferă un gust unic
-  Aport nutritiv ridicat, crește conținutul de fibre din produse
-  Prospețime excepțională
-  Textură moale



NOU

Aplicații

pâine rustică: albă/integrală/multicereale/secară
pâine prăjită, croissant, daneză, ciabatta
baghetă, lipie, gustări sărate



Ambalaj: 5 kg / 12 kg

Ambalat în atmosferă modificată

Dozaj: 20-50%

Valabilitate: 8 luni @4-25°C

Pâine multicereale premium



Ingrediente aluat	g
Făină 650	800
Făină neagră	100
Făină secară	100
Apă +/-	600
Drojdie	20
Sare	18
Softgrain 5 CL	320
Sapore Traviatta	20
Tigris Gold CL Fresh	3
TOTAL ALUAT	1981

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	30 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	20 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	45 - 60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 – 25 minute

Pâine multicereale standard +



Ingrediente aluat	g
Făină 650	850
Făină neagră	150
Apă +/-	600
Drojdie	25
Sare	18
Softgrain 5 CL	320
Tigris Gold CL Fresh	3
TOTAL ALUAT	1963

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	20 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	20 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	45 - 60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 – 25 minute

Pâine multicereale standard



Ingrediente aluat	g
Făină 650	1000
Apă +/-	580
Drojdie	25
Sare	18
Softgrain 5 CL	250
Tigris Gold CL Fresh	3
TOTAL ALUAT	1876

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	10 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 – 25 minute

REȚETE

SOFTGRAIN PRO CL



Boabele de soia îți aduc un aport de proteine și îți conferă un plus de energie. Semintele de in și floarea soarelui aduc suplimentar vitamine, minerale și acizi Omega 3, pentru a-ți susține ritmul alert din fiecare zi!



Gata de utilizat



Aport nutritiv ridicat, crește conținutul de fibre din produse



Conferă un gust bogat, ușor dulceag



Asigură prospețime îndelungată



Textură ușor de savurat

Aplicații

ciabatta, baghetă, pâinea pădurarului



Ambalaj: 12 kg

Ambalat în atmosferă modificată

Dozaj: 20-50%

Valabilitate: 8 luni @4-25°C

Pâine

Pro premium



Ingrediente aluat	g
Făină 650	750
Făină secară	230
Tărâță	20
Apă +/-	650
Sare	20
Softgrain PRO CL	320
O-tentic Origin	40
TOTAL ALUAT	2030

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	30 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	20 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	45 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	23 – 28 minute

Pâine Pro standard +



Ingrediente aluat	g
Făină 650	850
Făină integrală	150
Apă +/-	600
Drojdie	25
Sare	18
Softgrain PRO CL	320
S 500 Sense	30
TOTAL ALUAT	1993

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	20 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	20 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	45 - 60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25 – 28 minute

Pâine Pro standard



Ingrediente aluat	g
Făină 650	1000
Apă +/-	580
Drojdie	25
Sare	18
Softgrain Pro CL	250
Tigris Gold CL Fresh	3
TOTAL ALUAT	1876

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	10 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	23 – 28 minute

REȚETE

SOFTGRAIN SPROUTED RYE CL



Poți obține pâinea familiei tale, gustoasă și nutritivă. Este ideală pentru orice masă! Organismul va asimila mult mai ușor substanțele hrănitoare datorită procesului de încolțire al cerealelor. Fibrele de secară oferă o senzație de sațietate timp mai îndelungat.



-  Gata de utilizat
-  Conține cereale tipice din nordul Europei, bogate în fibre benefice pentru sănătate
-  Asigură gust savuros cu note de miere și malț
-  Conferă prospețime superioară
-  Textură plăcută

Aplicații

- pâine de secară, pâine pentru toast, croissant ciabatta, baghetă, chifle sărate/dulci



NOU

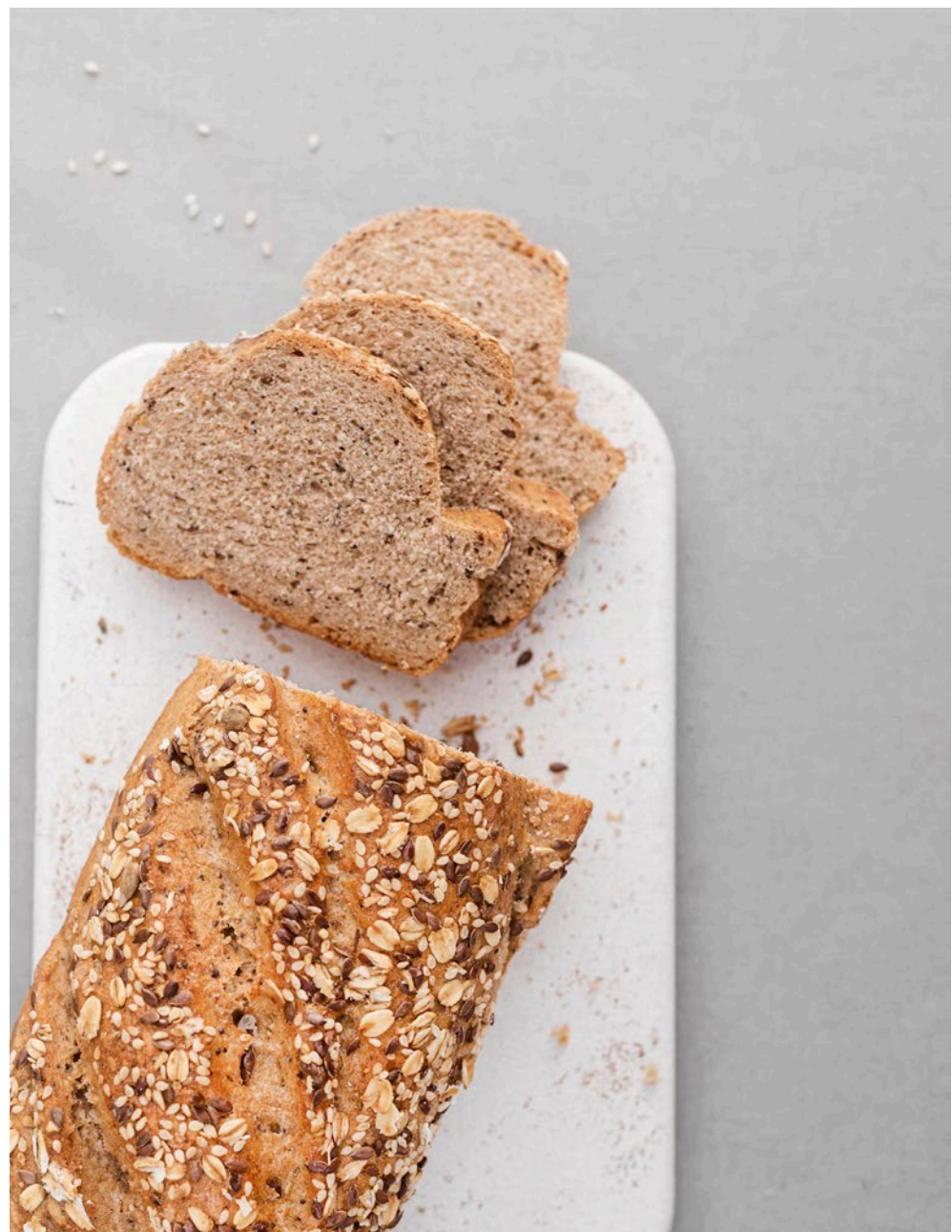
Ambalaj: 5 kg / 12 kg

Ambalat în atmosferă modificată

Dozaj: 20-50%

Valabilitate: 8 luni @4-25°C

Pâine cu secară încolțită premium



Ingrediente aluat	g
Făină 650	800
Făină secară	200
Apă +/-	650
Sare	20
Softgrain Spouted Rye CL	320
O-tentic Durum	40
TOTAL ALUAT	2030

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	30 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	20 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	45 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	23 – 28 minute

Pâine cu secară încolțită standard +



Ingrediente aluat g

Făină 650	900
Făină secară	100
Apă +/-	560
Drojdie	25
Sare	8
Softgrain Sprouted Rye CL	320
Sapores Oracolo Tempo	100
S 500 CL Fresh	5
TOTAL ALUAT	2018

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	20 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	20 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	45 - 60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25 – 28 minute

Pâine cu secară încolțită standard



Ingrediente aluat g

Făină 650	1000
Apă +/-	580
Drojdie	25
Sare	18
Softgrain Sprouted Rye CL	250
Tigris Gold CL Fresh	3
TOTAL ALUAT	1876

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	10 minute în folie
Divizare și premodelare	460 g, premodelare pe rotund
Dospire intermediară	10 minute
Modelare	Pe lung sau pe rotund
Dospire finală	60 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	23 – 28 minute

SOFTGRAIN

cheia către arta pâinii

 puratos
Food Innovation for Good

