

BRUTĂRIE



Cu fiecare rețetă nouă pe care o creăm cu ajutorul ingredientelor și tehnicilor noastre, încercăm să realizăm pâini din ce în ce mai bune.

Ne bucurăm de moștenirea generațiilor anterioare și respectăm cele trei principii de temelie ale sale - sănătate, gust, textură - astfel, ne propunem să ajutăm brutarii pentru a realiza pâine mai bună pentru consumatorii săi.

**Inspirația pentru pâinea de mâine
o găsești în savoarea miezului de altădată...**



- Amelioratori pentru panificație
- Mixuri de brutărie
- Maiele
- Soluții pe bază de cereale și semințe
- Soluții alternative la glazurarea cu ou

Amelioratori

Etichetă curată



Joker CL Fresh



Tigris
Gold CL Fresh



S 500
CL Fresh

Cei mai bine
vânduți



Tigris
Power



Tigris
Silver



Tigris
Diamond



Tigris
Gold



Tigris
Red

Funcționalitate
specifică



SOFT'R
Wool



SOFT'R LSL
Sweet 5%



INTENS
Mould Control



Tigris
Kimo

Puraslim
Freshness 11
Gluten Replacement
Short Bite
Soft & Fine



Joker CL Fresh



Descriere: Ameliorator pudră recomandat făinurilor cu deformare medie, ce asigură o toleranță bună aluatului și păstrează prospețimea produsului finit **până la 3 zile** (în ambalaj corespunzător).

Aplicații:



Franzelă



Baghetă



Pâine tradițională



Pâine albă



Chifle

Caracteristici:

Recomandat făinurilor cu deformare medie

Doză de utilizare: 0,2% raportat la cantitatea de făină

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Asigură o **extensibilitate bună aluatului** și **volum optim** produselor
- **Îmbunătățirea texturii** și a termenului de valabilitate
- **Aspect îmbunătățit** al produselor finite



Tigris Gold CL Fresh



Descriere: Ameliorator pudră recomandat făinurilor cu deformare medie, ce oferă extra prospețime pâinii, de **minim 3 zile**.

Aplicații:



Baghetă



Franzelă



Pâine tradițională



Chifle



Pâine albă



Pâine cu secară



Pizza

Caracteristici:

Doză de utilizare: 0,3% raportat la cantitatea de făină

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Contribuie la obținerea unei **coji aurii** și a unui **volum bun** al pâinii
- **Îmbunătățirea texturii** și a termenului de valabilitate
- Permite **etichetare curată** (Clean Label)
- O mai bună **prelucrabilitate și stabilitate**



S500 CL Fresh



Descriere: Ameliorator pudră multifuncțional, pentru pâine și specialități de panificație, care oferă toleranță aluatului și volum foarte bun produsului finit, asigurând un miez coeziv ce își păstrează prospețimea minim 5 zile (în ambalaj corespunzător).

Aplicații:



Pâine toast



Franzelă



Pâine rustică



Pâine la tavă



Batoane pufoase



Chifle de hamburger



Produse de panificație dulci



Produse mari de panificație dulci

Caracteristici:

Doză de utilizare: 0,5% raportat la cantitatea de făină

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- Îmbunătățirea texturii și a termenului de valabilitate
- Permite **etichetare curată** (Clean Label)
- O mai bună **prelucrabilitate și stabilitate**



ALȚI AMELIORATORI

Denumire produs +USP/descriere	Doza recomandată de utilizare	Aplicații recomandate	Ambalare
Tigris Silver Ameliorator pudră recomandat făinurilor cu deformare mică și medie. Soluția perfectă pentru îmbunătățirea aluaturilor slabe, fără capacitate de reținere a gazelor.	0,2%	- baghetă, ciabatta - chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicoloreale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică	Sac 25 kg
Tigris Diamond Ameliorator pudră recomandat făinurilor puternice (scurte) cât și făinurilor medii și bune. Conține cisteină.	0,3%	- baghetă, ciabatta - chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicoloreale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică	Sac 25 kg
Tigris Power Ameliorator pudră recomandat făinurilor puternice (scurte) cât și făinurilor medii și bune.	0,1-0,3%	- baghetă, ciabatta - chifle, pâine albă- franzelă, pâine multicoloreale- cu semințe- integrală, pâine țărănească- rustică	Sac 25 kg
Soff'r Wool Ameliorator pudră recomandat pentru produse de gramaj mic, cu o coajă moale.	1%	- chifle și batoane - chifle hamburger	Sac 25 kg
Tigris Red Ameliorator pudră recomandat făinurilor cu deformare mică și medie, care asigură toleranță optimă aluatului și volum bun produselor.	0,2%	- baghetă, ciabatta - chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicoloreale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică	Sac 15 kg
Soff'r LSL Sweet Mix pudră pentru obținerea cozonacilor cu specific tradițional și termen mare de valabilitate. Asigură o prospețime de peste 6 luni.	5%	cozonac, panettone, produse cu aluat dulce dospit	Sac 25 kg
Tigris Kimo Ameliorator pudră cu aplicabilitate multiplă, pentru toate tipurile de aluaturi congelate.	1-3%	- baghetă, ciabatta - chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicoloreale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, pizza, croissant, chifle, pâine cu secară	Sac 15 kg
Tigris 20 Ameliorator pudră recomandat făinurilor cu deformare mică și medie.	0,2%	recomandat pentru făinuri cu deformare mică și medie	Sac 25 kg
Tigris Phoenix Ameliorator pudră de panificație, ce conferă o toleranță sporită aluatului și o calitate constantă produselor, indiferent de procesul de lucru utilizat. Oferă cele mai bune rezultate atunci când este folosit cu făinuri cu deformare mică și medie sau cu o făină bună.	0,2 – 0,3%	gamă variată de aplicații de brutărie	Sac 25 kg

Gama Intens

Conține produse modulare pudră care lucrează la o singură funcționalitate specifică a aluatului sau a pâinii finale.

Denumire produs +USP/descriere	Doza recomandată de utilizare	Beneficii	Ambalare
Intense Mould Control Produs modular pudră utilizat pentru creșterea termenului de valabilitate din punct de vedere microbiologic pentru produsele ambalate ce conțin în rețetă drojdie (ex. franzelă, toast, cozonac, chifle, croissant).	1-2%	• Prelungește termenul de valabilitate prin prevenirea apariției mușcăturii • Ușurință în utilizare • Calitate constantă la fiecare producție	Sac 25 kg
Intens Freshness 11 Produs modular pudră, care are ca scop îmbunătățirea calității produselor prin creșterea proșpețimii.	0,5-1%	• Menține o bună rezistență • Păstrează produsul proaspăt pe toată durata de valabilitate până la 14 zile • Tehnologie pentru “etichetă curată”	Sac 25 kg
Intens Puraslim CL Produs modular sub formă de pudră ce poate înlocui până la 50% din grăsime din aplicații, fără impact asupra reologiei, aspectului, texturii sau gustului aluatului.	1-3%	• Ușor de implementat în rețetă/proces • Ajută la reducerea costurilor rețetelor	Sac 25 kg
Intens short bite Produs modular sub formă de pudră care păstrează proprietățile senzoriale (mușcătură scurtă) pe toată durata de valabilitate.	0,3%	• Menține o bună reziliență a miezului • Niciun impact asupra volumului produsului • Tehnologia Clean Label	Sac 25 kg
Intens Soft & Fine Produs modular sub formă de pudră care optimizează calitatea miezului pentru produse finite.	0,5-1%	• Poate fi folosit cu toate tipurile de grăsimi de specialitate • Îmbunătățește structura miezului: mai regulată • Poate fi folosit ca înlocuitor monogliceride cu tehnologia Clean label	Sac 25 kg
Intens Gluten Replacement E-free Produs modular pudră, care se adaugă în rețeta curentă și care optimizează toleranța și stabilitatea aluatului printr-o mai bună dezvoltare a rețelei glutenice, oferind siguranță pe durata întregului proces de producție.	0,5-2%	• Eficient din punct de vedere al costurilor: în rețetele pe bază de făină albă, poate înlocui până la 2% din gluten • Etichetă curată • Asigură aceeași toleranță a aluatului și același volum ca în rețetele cu gluten adăugat	Sac 25 kg

Mixuri de brutărie

Funcțional

Tradiție & diversitate

Portofoliul nostru de mixuri de panificație include o gamă completă de soluții pentru sortimente echilibrate și variate de pâini. Produsele noastre se remarcă prin prospețime, eficacitate și calitate garantată, care vor satisface toate cerințele consumatorilor pentru o pâine bună și gustoasă. Datorită varietății de făinuri, cereale și semințe, creăm sortimente unice de pâine cu un profil de gust incomparabil.



Easy Ciabatta



Easy Croissant



Easy Toast Fresh



Easy Soft'r Dolce



**Easy Authentic
Cozonac Fresh**



**Easy Cozonac
Fresh Lemon**



**Easy Cozonac
Fresh Post**



**Easy Cozonac
Extra**



Easy Ciabatta



Descriere: Mix pudră de brutărie destinat obținerii prin metodă directă a specialității italiene tip ciabatta

Aplicații:



Baghetă



Ciabatta



Chifle



Pizza

Caracteristici:

- Timp redus de producție (1/4 mai puțin)
- Cu maia naturală de secară
- Doză de utilizare: 10%
- Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- Produs cu **etichetă curată**
- **Gust remarcabil** chiar și prin proces direct
- **Coajă subțire și porozitate uniformă a miezului**, specifică gustului italian



Easy Croissant



Descriere: Mix pudră cu aplicabilitate multiplă pentru obținerea produselor de patiserie laminată (de tip croissant / danish). Poate fi utilizat pentru produsele proaspete sau în aplicații congelate.

Aplicații:



Patiserie laminată închisă



Patiserie laminată deschisă.

Caracteristici:

Doză de utilizare: 15%

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Produs versatil**, pretabil atât pentru congelare, cât și pentru proces direct
- Asigură o textură specifică și un **volum superior** produselor finite
- Aport de savoare prin **aroma de unt**
- Asigură short-bite și **extra prospețime**



Easy Toast Fresh



Descriere: Mix pentru brutărie, destinat obținerii prin metoda directă a specialității de pâine toast, ambalată, cu termen de valabilitate de până la 10 zile.

Aplicații:



Pâine toast

Caracteristici:

Doză de utilizare: 10%

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Asigură un miez cu **coezivitate excepțională**
- Asigură **prospețime îndelungată până la 10 zile.**
- **Calitate constantă** la fiecare producție



Easy Soft'r Dolce



Descriere: Mix pudră de brutărie, destinat obținerii printr-un procedeu simplu a produselor dulci din aluat dospit, simple sau cu umpluturi (ex: batoane, cornuri, brioche, cozonac etc)

Aplicații:



Batoane



Produse de panificație dulci



Produse de panificație dulci de mari dimensiuni



Cozonac

Caracteristici:

Doză de utilizare: 5%

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- **Produs versatil**, se pot obține o **multitudine de aplicații soft**
- Asigură o **coajă moale**, plăcută și o textură soft produselor finite
- **Aromă plăcută de vanilie și citrice**
- **5-7 zile de prospețime**



Mixuri pentru cozonacul perfect

Descriere: Amestecuri pudră pentru produse de panificație bogate, cum ar fi cozonac, cu un plus de prospețime

Aplicații: cozonac, pască, deserturi din aluat dulce dospit

Caracteristici:

Doză de utilizare: 10%

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- **Proces de producție facil**
- **Arome versatile:** clasic, citrice, unt
- Asigură un **volum deosebit, coajă subțire și textură fină**, specifice cozonacilor tradiționali
- Cozonac Madre conține **maia funcțională**
- **Prospețime îndelungată**

Nume produs	Recomandat pentru:	Termen prospețime
Easy AUTHENTIC COZONAC FRESH	Pentru cozonac tradițional cu arome clasice	21 zile de prospețime
COZONAC MADRE	Maia funcțională pentru cozonaci tradiționali cu coajă de portocală confiată	
Easy COZONAC FRESH DE POST	Pentru produse de panificație vegane dulci, potrivite pentru perioadele de post (cu etichetă curată)	
Easy COZONAC FRESH LEMON	Cozonac cu aromă și gust de citrice	30-60 zile de prospețime
Easy COZONAC EXTRA	Cozonac tradițional cu prospețime extinsă	

Mai sănătoși & Mai fericiți



Easy Potatoe



**Easy Puravita
Secară**



**Easy Fresh
Multicereal**



**Easy Pâinea
Bunicii**



**Easy Puravita
Multigraham**



Easy Puravita Secară

Descriere: Mix pudră pentru brutărie, destinat obținerii pâinii și a specialităților cu secară

Aplicații: specialități din pâine cu secară

Caracteristici:

- Doză de utilizare: 25%
- Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- **Etichetă curată**
- **Gust intens de secară** conferit de maioua uscată de secară
- Asigură un **grad înalt de prospețime** produsului finit
- **Tendință sănătoasă:** Conținut caloric scăzut
- **Calitate nutrițională superioară**
- **Rețetă simplă:** adăugă doar apă, drojdie și făină

Puravita

FULL OF TASTE. FULL OF LIFE.



Easy Puravita Multigraham



Descriere: Mix de brutărie recomandat pentru producția directă a pâinii graham și a altor specialități de brutărie cu un conținut crescut de fibre

Aplicații: pâine graham, pâine integrală, baghetă

Caracteristici:

Doză de utilizare: 15%

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Simplificarea procesului de producție**
- Asigură o bună prelucrabilitate a aluatului
- Se obțin **pâini cu fibre**
- **Conține maia naturală de secară**
- **Conferă prospețime de durată** produselor finite
- Conferă miezului o **structură nesfărâmicioasă**
- Nu conține sare

Puravita

FULL OF TASTE. FULL OF LIFE.



Easy Fresh Multicereal

Descriere: Mix pudră pentru brutărie, recomandat pentru obținerea specialităților de pâine bogate în semințe

Aplicații: specialități cu semințe și cereale

Caracteristici:

Doză de utilizare: 25%

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- **Conveniență în utilizare**
- Pâini hrănitoare, **cu aport nutritiv ridicat**
- **Textură bogată** datorită fulgilor de ovăz
- **Cu maia deshidratată de grâu**



Easy Pâinea Bunicii



Descriere: Mix pudră pentru brutărie, destinat obținerii specialităților de pâine cu făină de secară și țărâțe

Aplicații: specialități cu făină de secară și țărâțe de grâu

Caracteristici:

Doză de utilizare: 10%

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- **Menține prospețimea produsului finit până la 3 zile** (în ambalajul corespunzător)
- **Produs versatil** - se poate folosi atât cu făină albă cât și cu mixuri de făinuri
- Asigură un volum deosebit, miez elastic și textură ușor umedă



Easy Potatoe

Descriere: Mix pudră pentru brutărie destinat obținerii pâinii și specialităților cu cartofi

Aplicații: specialități de panificație cu cartofi de diferite forme și mărimi

Caracteristici:

- Doză de utilizare: 10%
- Ambalare: Sac 20 kg

Beneficii:

- **Asigură un volum deosebit, miez elastic și textură ușor umedă**
- Fulgii de cartofi îmbogățesc textura
- **Culoare plăcută**, cu nuanțe de galben
- Gust interesant, caracteristic conferit de maioua naturală inclusă
- Tendință sănătoasă: **conținut de legume**



Maiele



În prezent, mulți consumatori se află în căutarea produselor tradiționale preparate din ingrediente naturale, cu etichetă curată. În special în cazul produselor de brutărie, calitatea, gustul și proapețimea sunt factori cheie în deciziile de achiziție.

Maielele produse de Puratos te ajută să prepari cu ușurință și rapid produse de

panificație proaspete, gustoase și de înaltă calitate. Gamele noastre de maiele sunt practice pentru brutarii artizani și producătorii industriali în egală măsură, asigurând o creștere a productivității, intensificarea aromelor dezvoltate în pâine, precum și extinderea portofoliului de specialități.

Maiele concentrate

SAPORE OTHELLO



Descriere: Maia acidă de secară sub formă de pudră

Aplicații: baghetă, ciabatta, chiflă, pâine multicereale- cu semințe, pâine țărănească rustică, pâine toast, blat pizza & lipie, chifle hamburger, bagel, focaccia, pâine cu secară.

Caracteristici: Conferă un gust puternic de malt și de coajă bine prăjită, precum și o culoare închisă miezului.

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Contribuie la menținerea prospețimii pâinii
- Contribuie la o mai bună extensibilitate a aluatului
- Permite diversificarea portofoliului prin crearea de pâini cu gusturi unice, deosebite

SAPORE RIGOLETTO



Descriere: Maia concentrată de grâu sub formă de pudră

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, pâine toast, chifle și batoane, chifle hamburger, bagel, focaccia

Caracteristici: Conferă produselor finite o aromă deosebită, de produse coapte tradițional, în cuptor cu lemne.

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Combinație de arome deosebite, ce pot fi obținute doar printr-un proces îndelungat de fermentare
- Facilitează procesul de prelucrare a aluatului
- Ajută la îmbunătățirea texturii și a termenului de valabilitate

SAPORE TRAVIATA



Descriere: Maia de secară sub formă de pudră.

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, pâine toast, chifle și batoane, chifle hamburger, bagel, pâine cu secară, focaccia

Caracteristici: Doze de utilizare între 1,5-3% pentru făină albă și 10-14% pentru făină de secară

Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Aromă fructată cu note subtile de secară, nuci și stafide
- Gust plăcut de secară și note de fermentație lactică
- Ajută la îmbunătățirea valorilor nutriționale

Maiele lichide

SAPORE ORACOLO TEMPO



Descriere: Maia de secară lichidă, cu origini în Franța.

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicerale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, pâine toast, chifle și batoane, chifle hamburger, bagel, focaccia

Caracteristici: Gata de utilizat

Ambalare: Găleată 10 kg

Beneficii:

- Etichetă curată
- Aromă și calitate
- Prospețime de lungă durată

SAPORE IMPRESSIA TEMPO - DOAR PE COMANDĂ



Descriere: Maia lichidă de secară și malt

Aplicații: pâine toast, chifle hamburger

Caracteristici: Recomandată pentru pâinile cu crustă

Ambalare: Găleată 10 kg

Beneficii:

- Etichetă curată
- Versatilitate
- Prospețime de excepție

SAPORE ALCINA TEMPO - DOAR PE COMANDĂ



Descriere: Maia lichidă de grâu

Aplicații: pâine tradițională franțuzească, baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicerale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, pâine toast, chifle și batoane, chifle hamburger, bagel, focaccia

Caracteristici: Recomandată pentru obținerea specialităților tradiționale franțuzești

Ambalare: Găleată 10 kg

Beneficii:

- Prospețime de excepție
- Textură umedă și gust aparte
- Etichetă curată

PURASAUER RYE

Descriere: Maia de seară acidifiată, sub formă lichidă

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică

Caracteristici: Doză de utilizare între 1-3%

Ambalare: Bidon 10 L

Beneficii:

- Are efect anti-mezențericus (mai ales pe perioada verii)
- Ajută la menținerea prospețimii produsului finit
- Produs versatil, ce permite diversificarea portofoliului
- Ajută la îmbunătățirea calității produselor finite

SAPORE FIDELIO

Maia de grâu sub formă lichidă



Descriere: Aromă unică, având la bază culturi de maia din zona San Francisco. Folosit în rețete bogate (cu zahăr și grăsime) conferă o aromă subtilă de fermentare cu note de lapte și oferă senzația unui miez mai moale, mai pufos. Folosit în rețete simple de pâine – oferă un gust plăcut spre acid, în funcție de doza utilizată.

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, pâine toast, chifle și batoane, chifle hamburger, bagel, focaccia

Caracteristici: Doze de utilizare flexibile: între 1-3% pentru specialități din făină albă, 10-12% pentru pâinea San Francisco

Ambalare: Sac 10 kg

Beneficii:

- Îmbunătățirea gustului
- Reducerea costului de producție
- Îmbunătățirea valorilor nutriționale
- Îmbunătățirea texturii și a termenului de valabilitate

SAPORE RAPSODIA

Descriere: Amestec de maia lichidă de grâu și fulgi de cartofi pentru specialități de pâini cu cartofi. Sapore Rapsodia a luat naștere în urma unui amplu proiect de cercetare și dezvoltare în care experții noștri în maiele au reușit să redea gustul autentic al pâinii tradiționale cu cartofi.

Aplicații: pâine albă - franzelă, pâine țărănească - rustică, chifle și batoane, chifle hamburger, bagel, focaccia

Caracteristici: Doze de utilizare variabile între 25- 40%

Ambalare: Găleată 12 kg

Beneficii:

- Gust dulceag
- Textură densă, miez ușor umed
- Prospețime menținută timp îndelungat
- Versatilă, se pretează atât pentru pâinea tradițională cu cartofi cât și pentru alte specialități



Soluții active



O-TENTIC ORIGIN

Descriere: Componentă activă de brutărie bazată pe maia naturală din grâu și secară, cu putere proprie de fermentare

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie

Caracteristici: Se utilizează în proporție de 4% raportat la cantitatea de făină, fără a mai adăuga drojdie în rețetă

Ambalare: Cutie de carton 10 kg

Beneficii:

- Gust ce amintește de pâinea de odinioară
- Randament sporit cu puține ingrediente
- Posibilitatea de a crea o varietate nelimitată de produse cu gust autentic
- Asigură toleranță ridicată a aluatului și o bună dezvoltare în cuptor.



O-TENTIC DURUM

Descriere: Componentă activă de brutărie bazată pe maia naturală din grâu dur, cu putere proprie de fermentare

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie

Caracteristici: Se utilizează în proporție de 4% raportat la cantitatea de făină, fără a mai adăuga drojdie în rețetă

Ambalare: Cutie de carton 10 kg

Beneficii:

- Are o aromă caracteristică, tipic mediteraneană
- Conferă textură umedă, elasticitate și prospețime miezului
- Are o capacitate de hidratare superioară

Soluții pe bază
de cereale și
semințe



Gama Softgrain - Multitudine de beneficii

Gust savuros: Prin infuzarea în maia lichidă, Softgrain conferă pâinii un gust delicios, plin de arome. Procesul de fermentare îndelungată până la 72h al boabelor încolțite, aduce un plus de savoare, nuanță și un gust dulceag.

Prospețime excepțională: Umiditatea absorbită de semințe din maiua lichidă împiedică deshidratarea miezului, obținându-se astfel o prospețime prelungită și un miez mai coeziv, care nu se sfărâmă.

Pâini cu valoare nutrițională ridicată: Prin folosirea sortimentelor din gama Softgrain se obțin pâini cu valoare adăugată pentru consumatorul final, prin aportul de substanțe nutritive.

Gata de utilizat. Nu este necesară hidratarea cerealelor. Adăugați cerealele direct în aluat la începutul sau la sfârșitul frământării, pentru a face tipuri diferite de pâine dintr-un singur aluat.

Ambalare: Găleată 12 kg



Nume produs	Descriere:	Aplicații:	Caracteristici:	Beneficii:
SOFTGRAIN 5 GRAINS	Cereale și semințe hidratate și infuzate în maia lichidă. Preparat cu 35g cereale și semințe la 100g produs.	baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie	O multitudine de cereale și semințe, hrănitoare și benefice pentru întreaga familie: boabe de secară, semințe de floarea soarelui, semințe de in, boabe de grâu și grâu spelta	• Prospețime excepțională, retururi mai puține: umiditatea absorbită de semințele din maiaua lichidă împiedică deshidratarea miezului • Simplificarea și eficientizarea procesului de fabricație • Aport nutritiv ridicat
SOFTGRAIN MULTI	7 cereale și semințe hidratate și infuzate în maia lichidă de secară	baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie	Conține boabe de secară încolțite și fermentate, semințe de susan, de floarea soarelui, de mac, de in, boabe de grâu și grâu spelta	• Gust bogat și o textură ușor de savurat • Diversificarea portofoliului cu pâini cu valoare nutrițională ridicată • Aport nutritiv ridicat
SOFTGRAIN PRO	Conține boabe de soia, semințe de floarea soarelui și in, hidratate și infuzate în maia lichidă de secară	baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie	Multitudine de cereale și semințe, hrănitoare și benefice întreaga zi	• Se obține o pâine gustoasă și proaspătă mai mult timp. • Aceeași calitate de fiecare dată • Realizarea de produse cu specificații aparte
SOFTGRAIN RYE & BUCKWHEAT	Conține boabe de secară și hrișcă hidratate și infuzate în maia lichidă de secară	baghetă, ciabatta, chifle, pâine albă - franzelă, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie	Boabe de secară și hrișcă hrănitoare, cu minerale și nutrienți benefici organismului	• Pâini gustoase și în același timp hrănitoare • Aport nutritiv ridicat • Textură plăcută, ușor de savurat
SOFTGRAIN ANCIENT GRAINS	Cereale și semințe străbune infuzate în maia lichidă de grâu și secară	chifle și batoane, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, chifle, hamburger, pâine cu secară, cornuri și batoane	Combinație aparte de cereale integrale și semințe, infuzate în maia lichidă de grâu & secară: grâu spelta, boabe de alac, semințe de floarea soarelui, ovăz, mei, semințe de in, semințe de chia	• Versatilitate fără limite: ușor de utilizat în produse de brutărie • Cerealele și pseudo-cerealele arhaice au profile nutritive ridicate, cu arome distincte și unice, ce asigură un aport ridicat de minerale • Produse finite cu aspect atractiv
SOFTGRAIN PUMPKIN & SEEDS	Semințe de dovleac, boabe de grâu și semințe de in hidratate în maia lichidă	baghetă, ciabatta, chifle, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, chifle și batoane, chifle hamburger, focaccia	Preparat cu 35g semințe la 100g produs.	• Oportunitatea de a obține pâini speciale din rețete simple. • Îmbunătățirea texturii și a gustului • Reducerea costurilor

SPROUTGRAIN

SOFTGRAIN SPROUTED WHEAT



Descriere: Conține boabe de grâu germinate și fermentate, infuzate în maia lichidă de grâu

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, chifle și batoane, chifle hamburger, focaccia

Caracteristici: 100% boabe de grâu încolțite, fermentate timp de 72 de ore și infuzate în maia lichidă de secară, cu proprietăți nutritive superioare

Ambalare: Găleată 12 kg

Beneficii:

- Gust bogat, datorat combinației de maia și cereale încolțite
- Diversificarea portofoliului cu pâini cu valoare nutrițională ridicată

SOFTGRAIN SPROUTED RYE



Descriere: Conține boabe de secară germinate și fermentate, infuzate în maia lichidă de secară

Aplicații: baghetă, ciabatta, chifle, pâine multicereale - cu semințe - integrală, pâine țărănească - rustică, blat pizza & lipie, chifle și batoane, chifle hamburger, focaccia

Caracteristici: 100% boabe de secară încolțite, fermentate timp de 72 de ore și infuzate în maia lichidă de secară, cu proprietăți nutritive superioare

Ambalare: Găleată 12 kg

Beneficii:

- Pâini gustoase și în același timp hrănitoare
- Aport nutritiv ridicat
- Textură moale a boabelor hidratate, ușor de savurat

Soluții alternative la glazurarea cu ou



SUNSET GLAZE CL NON-DIARY

Descriere: Substituent lichid pentru glazurile pe bază de ou, fără proteine de lapte

Aplicații: cozonac, panettone, chifle de hamburger, produse de vennoiserie, aplicații dulci soft, aplicații de brutărie cu decor de semințe.

Caracteristici:

- Oferă o tentă aurie atractivă produselor de brutărie și patiserie, fără a se lipi de ambalaj
- 100% vegetal, E-Free
- Ambalare: Cutie de carton 12 l

Beneficii:

- Confort în utilizare: ușor de aplicat cu pensula sau prin pulverizare
- Performează indiferent de condițiile din unitatea de producție
- Soluție eficientă - performează chiar și la diluții mari (>30%). Se folosește o cantitate mai mică pentru a obține rezultate similare glazurării cu ou, mult mai vizibil în cazul aplicării cu pulverizator (cantitate cu 50% mai mică)
- Siguranță alimentară - fără risc microbiologic față de folosirea ouălor, nu degajă mirosuri neplăcute, echipamentele de pulverizare se curăță ușor.

