

Puravita Protein

Puravita Protein

**100% ușurință în utilizare.
Produse mai nutritive, fără bățai de cap.**

Cu Puravita Protein 50/50 poți eticheta ușor pâinile tale ca fiind „bogate în proteine”, fără compromisuri în ceea ce privește gustul și textura.

Fiecare produs astfel realizat va fi îmbogățit cu maia - pentru un gust autentic - și cu proteine vegetale pentru un plus nutrițional. Alimentația sănătoasă nu a fost niciodată mai simplă...



Beneficii pentru tine, ca producător



INOVAȚIE & DIFERENȚIERE

Integrarea celor mai bune ingrediente și tehnologii proprii Puratos



ACCESIBILITATE

Ușor de utilizat



VERSATILITATE

Aplicații multiple, creativitate fără limite



Beneficii pentru consumatori



SĂNĂTATE

Specialități de brutărie îmbogățite cu proteine, pentru un aport nutrițional crescut



GUST EXCELENT

Datorită conținutului de maia



PROSPEȚIME SUPERIOARĂ

Produsele Puravita integrează cele mai noi tehnologii enzimatiche



Concept Produce protein



De ce un concept de pâini proteice?

Rețete de inspirație

Nutritia

în focuS

**Proteinele
sunt mai mult
decât importante.
Ele sunt...**

Vitale!

**Pentru a
trăi**

**Pentru a
repara**

**Pentru a
regla**

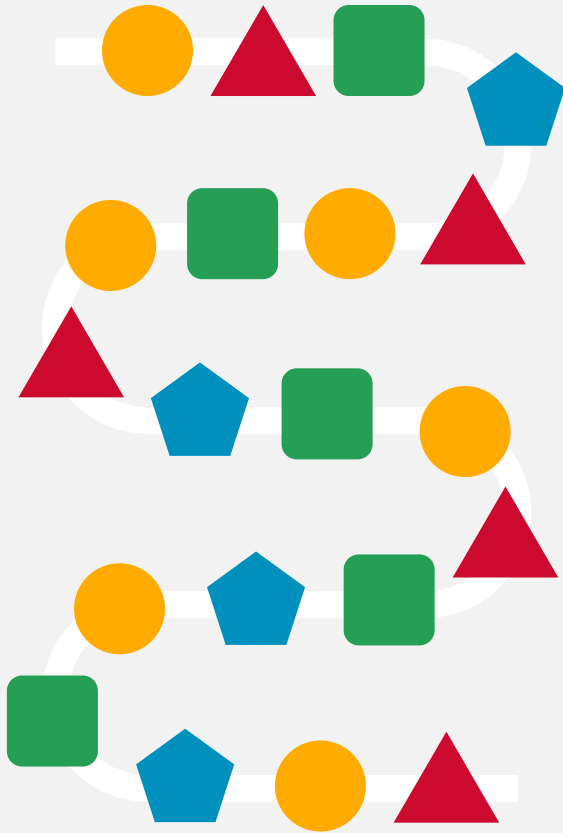
**Pentru a
oxigena**

**Pentru a
construi**



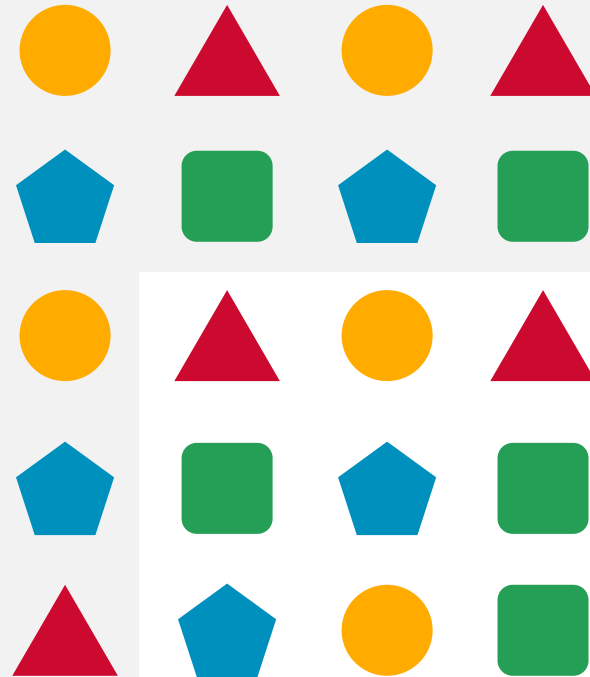
Ce sunt
proteinele?

PROTEINĂ



Lanțuri de câteva sute
sau mai mulți aminoacizi

AMINOACIZI



20 de tipuri

11 AMINOACIZI

Pot fi produși de
organism

9 AMINOACIZI

Provin din
alimente

Recomandări privind aportul de proteine



0.75g pe kg
greutate
corporală
pe zi

din surse
diverse
animale/veg
etale



Totuși, anumite **grupuri de consumatori pot beneficia** de un **aport mai mare de proteine**

Persoane în vârstă

Consumul mai mare de proteine este una dintre cele mai bune modalități de a reduce deteriorarea musculară asociată vârstei și de a preveni sarcopenia

Scădere în greutate

Proteinele reduc foamea și controlează apetitul, reglând hormonii implicați în scăderea în greutate

Vindecare

Proteinele susțin vindecarea organismului și repararea țesuturilor

Persoane subnutrite

Când cantitatea de alimente este redusă, aportul adecvat de proteine este pus în pericol

Adepți ai dietei vegane

Proteinele susțin creșterea organismului

Perspectiva consumatorilor asupra produselor bogate în proteine

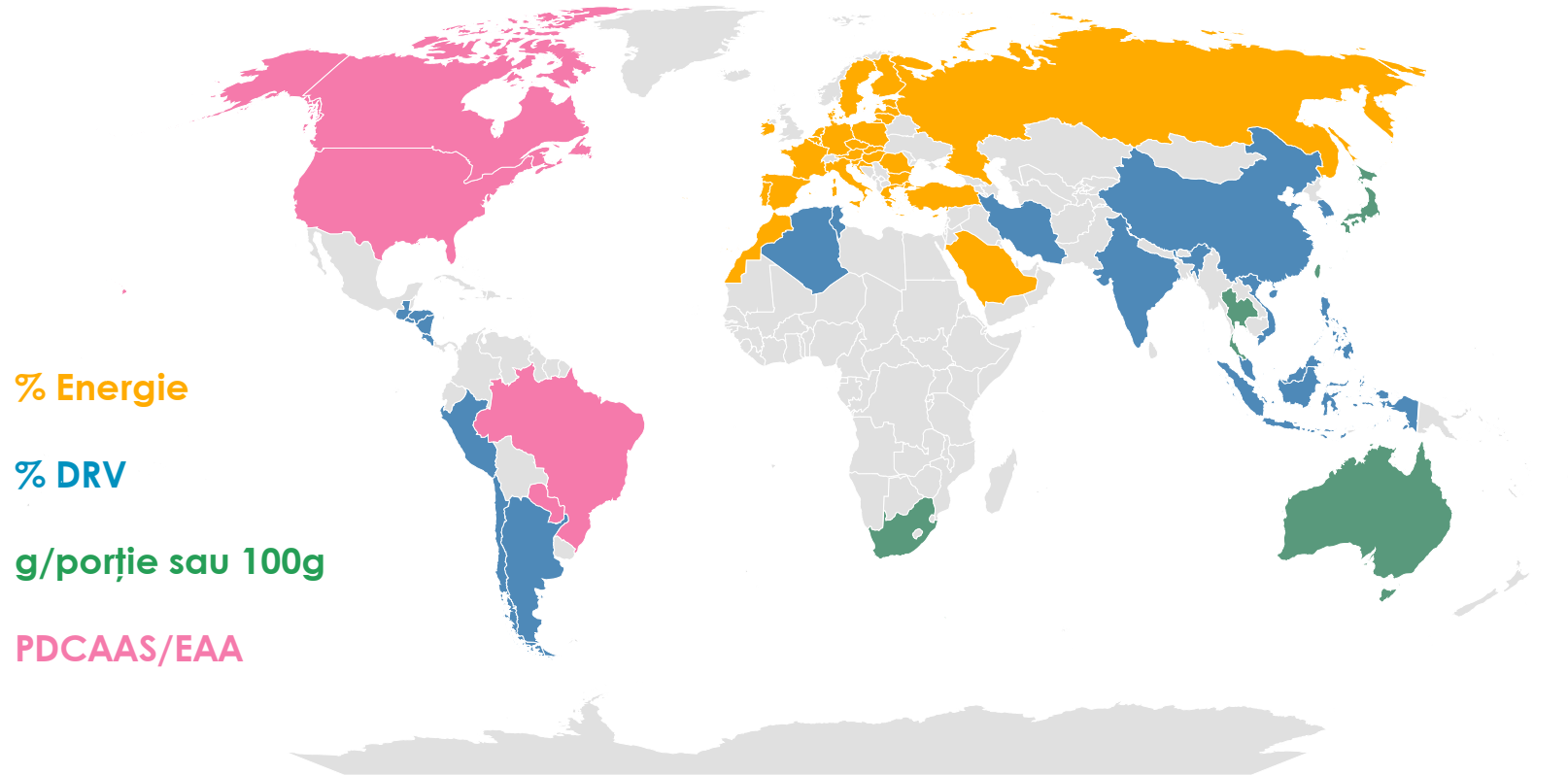
**Acum tot
mai mult**

**Susțin
scăderea în
greutate**

**Înlocuiesc
alimentele
nesănătoase**

**Cresc
performanța
atletică**

Cerințele pentru mențiunile privind proteinele nu sunt armonizate la nivel global.



Medie

Sursă/Conține: <10g/100g

Bogat: **10-15g/100g**

Cea mai mare mențiune

Indonezia: **23g/100g** (35% DRV)

CODEX: **DRV**

Un aport ridicat de proteine pe termen lung **poate avea efecte secundare**

Constipație

**Deranj
digestiv**

**Respirație urât
mirositoare**

**Afectarea
rinichilor**

**Boli
de inimă**

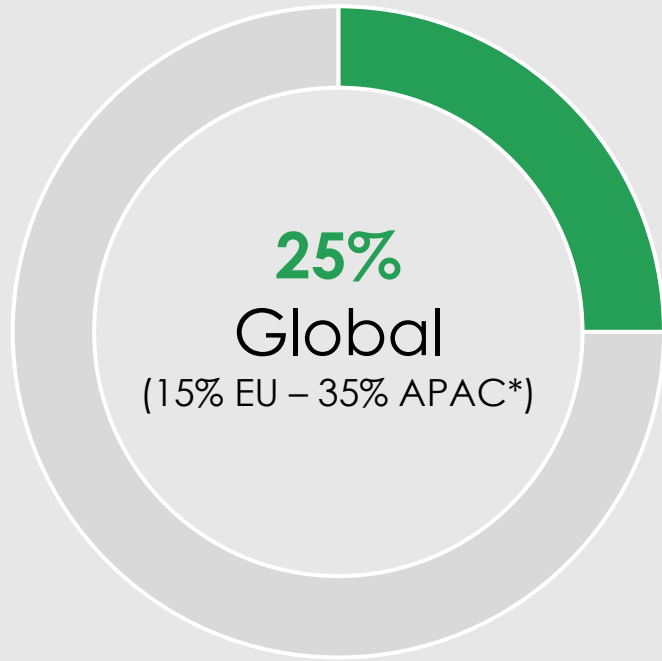
**Creștere în
greutate**

Deshidratare

**Risc crescut
de cancer**

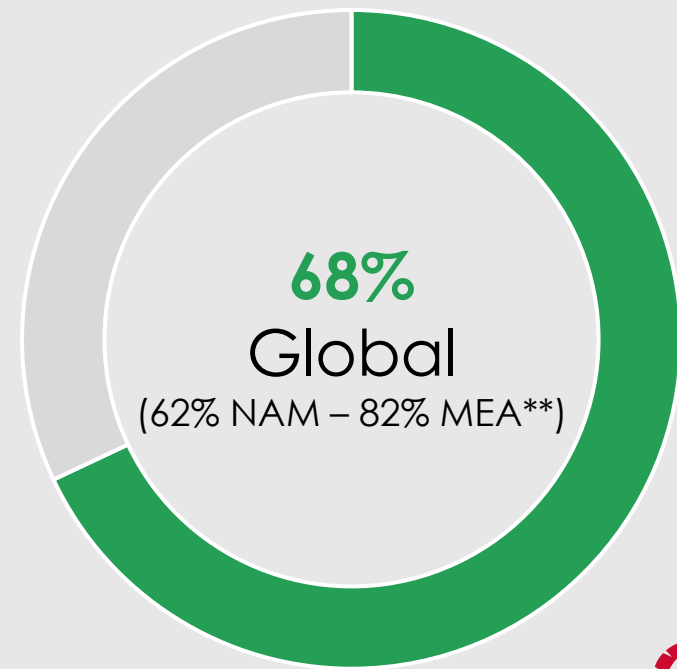
**Pierdere
de calciu**

Tenclinte de piata



„Am căutat recent conținutul de proteine pe ambalaj atunci când am cumpărat pâine, produse de patiserie dulci, prăjituri, patiserie fină sau produse din ciocolată.”

„Aleg anumite alimente și ingrediente în funcție de beneficiile pentru sănătate pe care le oferă.”



*15% EU; 35% APAC; 33% MEA, 25% NAM; 32% SAM; **65% EU, 82% MEA, 75% APAC, 62% NAM, 65% EU, 74% SAM

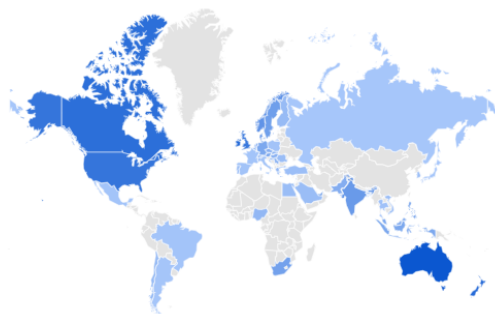


Căutări globale pentru proteine în categoria alimente și băuturi





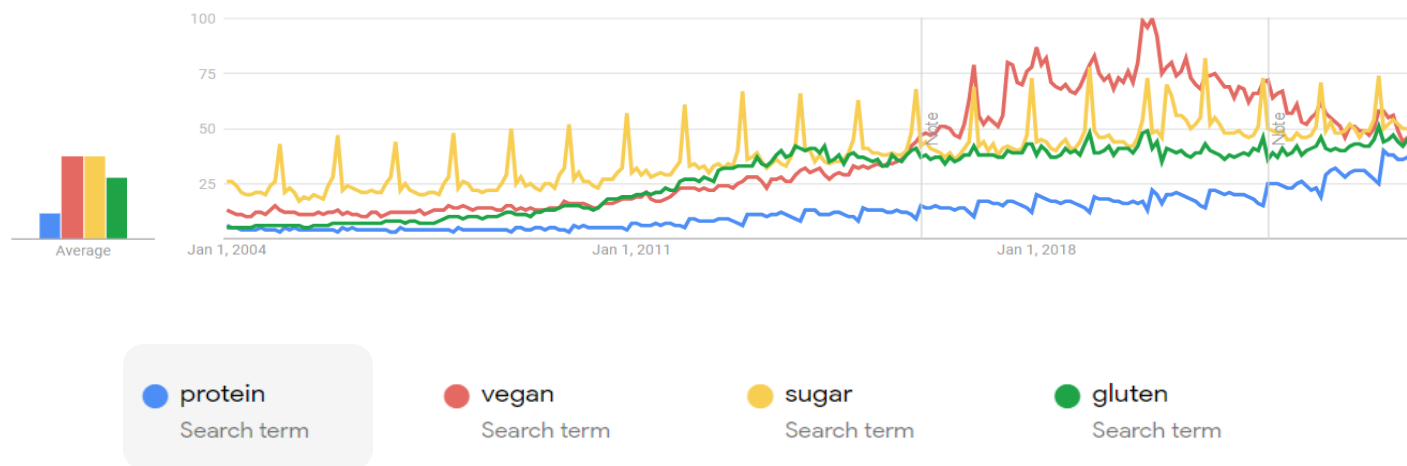
Interest by region ?



1	Australia	100	
2	Ireland	82	
3	New Zealand	82	
4	Canada	79	
5	United States	73	

TOP 10 căutări

	Mărime relativă
high protein	100
egg protein	50
egg	49
protein recipes	40
protein powder	37
vegan protein	35
chicken protein	31
protein breakfast	28
protein in egg	28
protein bars	26



Cum se compară
căutarea **de proteine**
cu alte căutări
populare legate de
sănătate și bunăstare
în alimente și băuturi?



EXEMPLE DIN ALTE PIEȚE

Gustări bogate în
proteine care oferă o
alternativă nutritivă și
sănătoasă la gustările
tradiționale



Clătite bogate în proteine (+46% creștere a căutărilor)

Kodiak comercializează mixuri pentru clătite și gofre îmbogățite cu proteine, fulgi de ovăz porționați, mixuri pentru brownie, gofre preambalate congelate, clătite preambalate congelate, batoane proteice cu granola și siropuri de fructe.



Pâine bogată în proteine (+34% creștere a căutărilor)

Pâine integrală bogată în proteine
Produsele de panificație sunt îmbogățite cu cereale integrale și semințe, adresându-se celor care caută alimente bogate în proteine și nutrienți.



Snickers bogat în proteine (60% creștere a căutărilor)

Consumatorii menționează aceste batoane în contextul echilibrului dintre gust și sănătate; printre aprecieri se numără gustul familiar al Snickers cu adaos de proteine.



Consumatorii exprimă **nevoi funcționale și emoționale diferite** pentru un aport crescut de proteine

Sațietate și controlul apetitului

Proteine pentru fitness –
refacere și creștere musculară.

Proteine pentru sănătate –
susținerea funcției imunitare,
reglarea hormonală, starea de
spirit și
funcția cognitivă.

Proteine pentru **nutriție
personalizată**, în funcție
de vârstă, sex, starea de
sănătate
și obiectivele de fitness.

**Proteine pentru energie
susținută** pe tot parcursul zilei

**Securitate nutrițională la nivel
mondial**, inclusiv inovații în
sursele de proteine.

Sursă: Taste Tomorrow by
Puratos – date sociale

Puravita Protein

Ce conține?

Fulgi de ovăz

Semințe de floarea-soarelui

Semințe de in brun

Maia deshidratată de secară

Crupe de năut germinat

Tărâțe de grâu

Făină de malț de orz

100g mix

27,9g
Proteine

10,4g
Fibre



100g pâine (20% făină integrală; 28% făină albă)

13,69g
Proteine

6,32g
Fibre

Bogat în proteine

Bogat în fibre

Produce finite

Abordarea produselor finite

Pâine
proteică



Pâine toast



Demi-
baghetă



Bagel



Bao Bun



Wrap



Muffin



Baton
energizant cu
ciocolată



Puravita Protein

Pâine proteică



Ingrediente

	1000 g	%
Puravita Protein 50/50	500 g	50
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	570 g	57
Drojdie proaspătă	25 g	2.5
Softgrain 5 CL	150 g	15
Aluat total	1745 g	
Cantitate / Bucăți	3	
Greutatea aluatului / Bucată în g		500

Metodă de lucru

Pregătire	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C	27 °C
Fermentare în masă	00:30:00
Manipulare după fermentare	Pliați aluatul după 15'
Divizare	500 g
Manipulare după divizare	Modelați rotund
Dospire intermediară	00:10:00
Modelare	Modelați alungit și așezați în forme de pâine
Fermentare finală	00:50:00 / 30° / 85% Umiditate

Decor înainte de coacere

Decor înainte de coacere	Pudrați ușor cu făină și crestați de-a lungul pâinii
--------------------------	--

Coacere

Vatră	10 secunde abur
230°C – Sus 230°C – Jos	00:05:00

Oven Steps	Time	Top Temp	Bottom Temp	Damper
Oven Step 1	00:20:00	220 °C	220 °C	

Puravita Protein Pâine proteică



Puravita Protein Demi-Baghetă



Ingrediente

	1000	%
Puravita Protein 50/50	500 g	100
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	650 g	65
Drojdie proaspătă	25 g	2.5
Aluat total	1675 g	
Cantitate / Bucăți	11	
Greutatea aluatului / Bucată în g		150

Metodă de lucru

Pregătire aluat	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C / °F	27 °C
Fermentare în masă	00:30:00
Manipulare după fermentare	Pliați aluatul după 15'
Divizare	150 g
Manipulare după divizare	Ușor alungit
Dospire intermediară	00:15:00
Modelare	Modelați alungit și așezați în tava de baghete. Pudrați cu făină integrală și crestați de mai multe ori
Fermentare finală	00:50:00 / 30° / 85% Umiditate

Coacere

<i>Convecție</i>	10 secunde abur
230°C – Sus 230°C – Jos	00:02:00

Oven Steps	Time	Top Temp	Bottom Temp	Damper
Oven Step 1	00:16:00	180 °C		

Puravita Protein Demi-Baghetă



Puravita Protein

Pâine toast



Ingrediente

	1000	%
Puravita Protein 50/50	500 g	100
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	600 g	60
Drojdie proaspătă	25 g	2.5
Zahăr brun	50 g	5
Mimetic 32A	40 g	4
Aluat total	1715 g	
Cantitate / Bucăți	3	
Greutatea aluatului / Bucată în g		480

Metodă de lucru

Pregătire aluat	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C / °F	27 °C
Fermentare în masă	00:30:00
Manipulare după fermentare	Pliați aluatul după 15'
Divizare	480 g
Manipulare după divizare	Modelați rotund și ușor alungit
Dospire intermediară	00:10:00
Modelare	Întindeți, rulați și tăiați în 3. Așezați pe lateral în forma de pâine
Fermentare finală	00:00:00 / 30° / 85% Umiditate

Decor înainte de coacere

Decor înainte de coacere	Așezați capacul
--------------------------	-----------------

Coacere

Vatră	10 secunde abur
215°C – Sus 215°C – Jos	00:30:00

Puravita Protein

Pâine toast



Puravita Protein Bagel



Ingrediente

	1000	%
Puravita Protein 50/50	500 g	100
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	500 g	50
Drojdie proaspătă	25 g	2.5
Zahăr brun	40 g	4
S500 CL	10 g	1
Intens Short Bite	5 g	0.5
Aluat total	1580 g	
Cantitate / Bucăți	19	
Greutatea aluatului / Bucată în g		80

Metodă de lucru

Pregătire aluat	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C / °F	27 °C
Fermentare în masă	00:30:00
Manipulare după fermentare	Pliați aluatul după 15'
Divizare	80 g
Manipulare după divizare	Modelați rotund și ușor alungit
Dospire intermediară	00:10:00
Modelare	Modelați alungit și formați ca pe bagel
Manipulare după modelare	Dospire la 30 °C timp de +/- 45'. Acoperiți cu folie și păstrați peste noapte la frigider la +5 °C
Fermentare finală	00:45:00 / 30° / 85% Umiditate

Coacere

Cărucior	15 secunde abur
270°C – Sus 270°C – Jos	00:02:00

Oven Steps	Time	Top Temp	Bottom Temp	Damper
Oven Step 1	00:10:00	215 °C		

Sfaturi și trucuri

Deschideți ușa cuptorului după 2' pentru +/- 10 secunde

Puravita Protein Bagel



Puravita Protein Wrap



Ingrediente

	1000	%
Puravita Protein 50/50	500 g	100
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	570 g	57
Drojdie proaspătă	20 g	2
Ulei de rapiță	40 g	4
Intens Short Bite	5 g	0.5
Aluat total	1635 g	
Cantitate / Bucăți	10	
Greutatea aluatului / Bucată în g		150

Metodă de lucru

Pregătire aluat	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C / °F	27 °C
Fermentare în masă	00:30:00
Manipulare după fermentare	Pliați aluatul după 15'
Divizare	150 g
Manipulare după divizare	Modelați rotund
Dospire intermediară	00:10:00
Modelare	Întindeți rotund la 1,7 mm
Manipulare după modelare	Lăsați la dospit la temperatura camerei, acoperit cu folie, +/- 45'
Fermentare finală	00:00:00 / 30° / 85% Umiditate

Coacere

Pasul final

Coaceți wrap-ul pe plita de clătite 30 de secunde pe fiecare parte.
Temperatură 200 °C

Puravita Protein Wrap



Puravita Protein

Bao Bun



Ingrediente

	1000	%
Puravita Protein 50/50	500 g	100
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	500 g	50
Drojdie proaspătă	25 g	2.5
Miere	50 g	5
Mimetic 32A	60 g	6
Intens Freshness 10	10 g	1
Aluat total	1720 g	
Cantitate / Bucăți	43	
Greutatea aluatului / Bucată în g		40

Metodă de lucru

Pregătire aluat	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C / °F	27 °C
Fermentare în masă	00:30:00
Manipulare după fermentare	Pliați aluatul după 15'
Divizare	40 g
Manipulare după divizare	Modelați rotund
Dospire intermediară	00:10:00
Modelare	Întindeți și pliați
Fermentare finală	00:45:00 / 30° / 85% Umiditate

Decor înainte de coacere

Decor înainte de coacere Ungeți cu Sunset Glaze

Coacere

Vatră	10 secunde abur
245°C – Sus 240°C – Jos	00:07:00

Puravita Protein Bao Bun



Puravita Protein Muffin



Ingrediente

	1000	%
Puravita Protein 50/50	500 g	100
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	620 g	62
Drojdie proaspătă	25 g	2.5
Mimetic 32A	20 g	2
Aluat total	1665 g	
Cantitate / Bucăți	41	
Greutatea aluatului / Bucată în g		40

Umplutură

Vivafil Apricot	6 g
-----------------	-----

Metodă de lucru

Pregătire aluat	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C / °F	27 °C
Fermentare în masă	00:30:00
Manipulare după fermentare	Pliați aluatul după 15'
Divizare	40 g
Manipulare după divizare	Modelați rotund
Dospire intermediară	00:10:00
Modelare	Modelați rotund și așezați în forma de muffin
Fermentare finală	00:45:00 / 30° / 85% Umiditate

Decor înainte de coacere

Decor înainte de coacere	Crestați cu foarfeca
--------------------------	----------------------

Coacere

Vatră	10 secunde abur
240°C – Sus 235°C – Jos	00:012:00

Puravita Protein Muffin



Puravita Protein

Baton energizant



Ingrediente

	1000	%
Puravita Protein 50/50	500 g	100
Făină integrală	200 g	20
Făină albă	300 g	30
Apă +/-	550 g	55
Drojdie proaspătă	40 g	4
Miere	50 g	5
Mimetic 32A	100 g	10
Intens Freshness 10	10 g	1
Belcolade Grains K10	200 g	20
PatisFrance Pistaches Verte Hachees	200 g	20
Aluat total	2145 g	
Cantitate / Bucăți	53	
Greutatea aluatului / Bucată în g		40

Decor

Belcolate Origins Noir Vietnam 73 Cacao-Trace	5 g
--	-----

Metodă de lucru

Pregătire aluat	Realizați autoliza cu mixul, făina și apa. Lăsați la odihnă 30'. Adăugați Belcolade grains și fisticul prăjit la finalul frământării.
Timp de frământare	00:06:00 viteza 1 / 00:06:00 viteza 2
Temperatura aluatului °C / °F	27 °C
Fermentare în masă	00:10:00
Manipulare după fermentare	Întindeți aluatul la 15 mm și puneți la congelator +/- 30'
Divizare	40 g
Fermentare finală	00:45:00 / 30° / 85% Umiditate

Decor înainte de coacere

Decor înainte de coacere Pulverizați cu Sunset Glaze

Coacere

Vatră	10 secunde abur
235°C – Sus 235°C – Jos	00:10:00

Puravita Protein

Baton energizant



Three golden-brown breadsticks, known as Multumini, are arranged horizontally on a light-colored, textured stone surface. Each breadstick is topped with a dark chocolate glaze and sprinkled with yellow crumbs. The breadsticks are filled with various ingredients, including dark chocolate chips and light-colored nuts. A small, broken piece of the breadstick lies to the right of the third one. The word "Multumini!" is written in a large, white, outlined font across the center of the image.

Multumini!