

PuraVita

GRANI GERMINATI




Puratos
Reliable partners in innovation

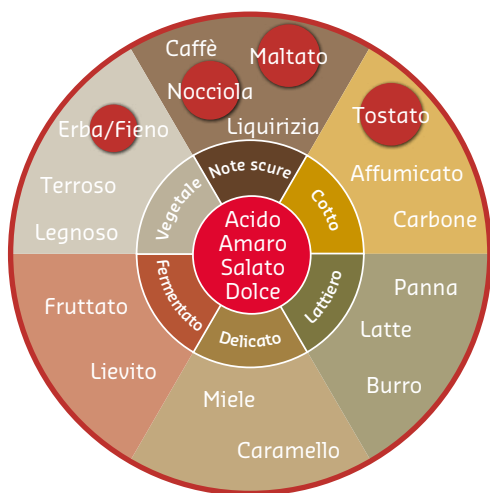
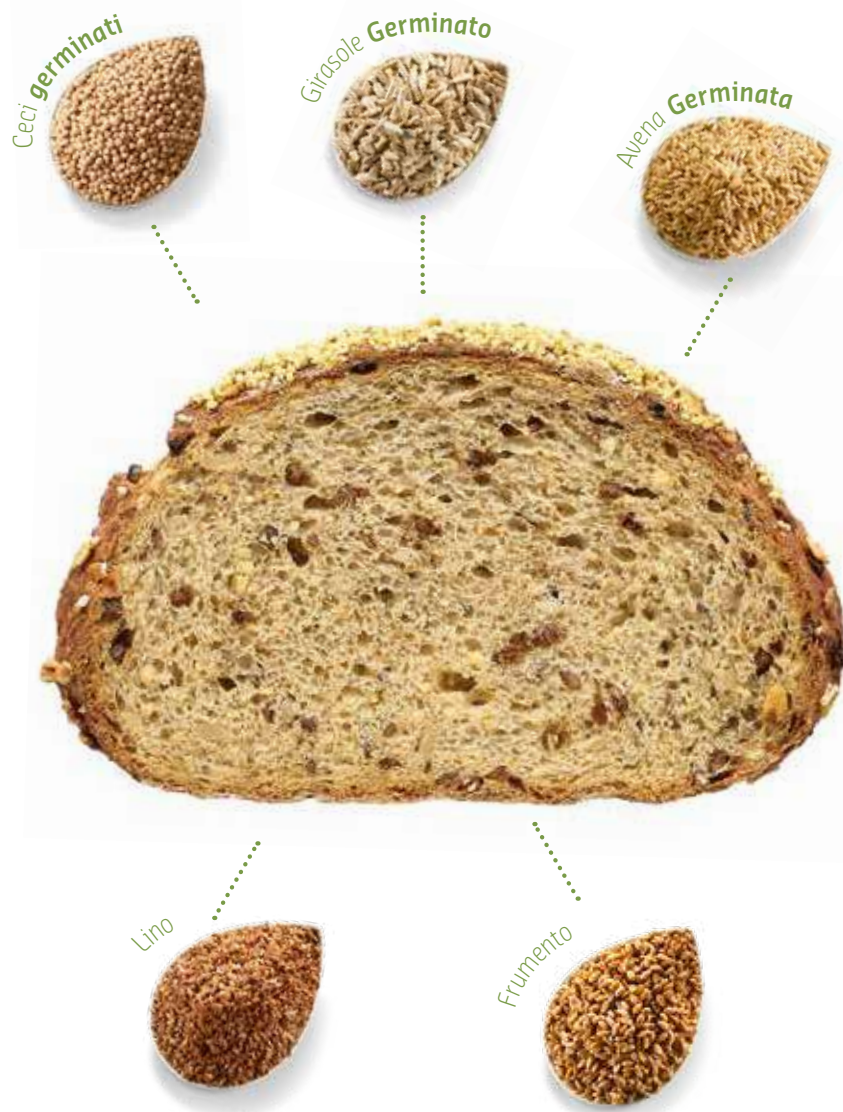
Tegral Puravita Grani Germinati

Per un pane naturalmente sano e gustoso

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



I claim si riferiscono a prodotti finiti ottenuti seguendo le ricette base



Confezione:
Sacco 20 kg

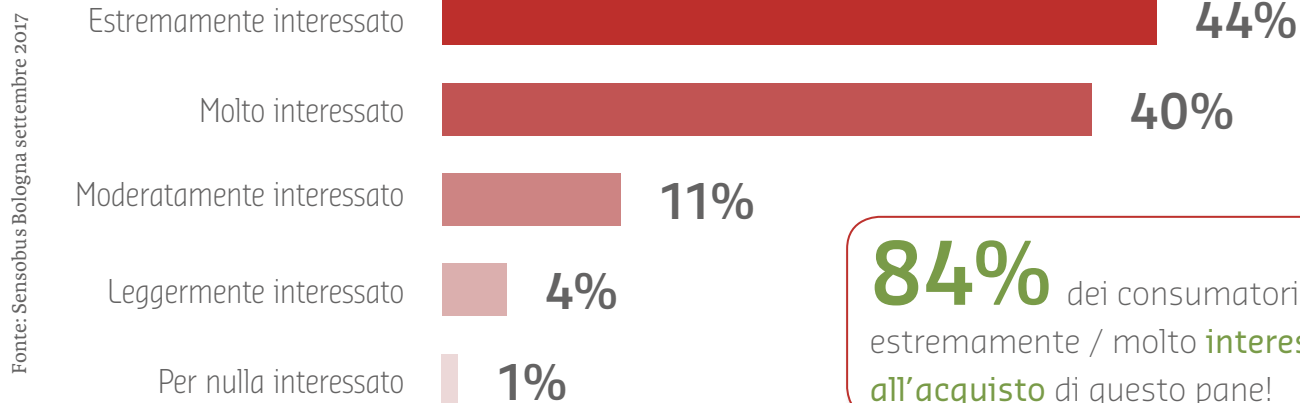
Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale



Propensione dei consumatori all'acquisto

"Il pane con i grani germinati contiene più vitamine e minerali ed è più facile da digerire. Ora che lo sa, quanto le interesserebbe comprare pane a base di grani germinati?"



Materiali di comunicazione

Puravita è un alleato anche nella fase di comunicazione e vendita. Puratos ti aiuta a supportare la vendita attraverso una serie di strumenti che ti permetteranno di curare l'immagine del tuo forno e fidelizzare la clientela.



Espositore con leaflet



Banner girandola



Shelf talker



Sacchetti pane



Ostia decorativa

SEGUI PURAVITA SU:



Pane Puravita



@panepuravita

Ricetta classica

Ingredienti

<u>Tegral Puravita Grani Germinati</u>	1000 g
Acqua	+/- 550 g
Lievito	30 g



Procedimento

Impasto	Impastare Tegral Puravita Grani Germinati, lievito e acqua per 5 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26°C
Risoso 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 - Decorazione	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

<u>Tegral Puravita Grani Germinati</u>	1000 g
Acqua	+/- 550 g
Lievito	30 g



Procedimento

Impasto	Impastare Tegral Puravita Grani Germinati, lievito e acqua per 5 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda, avendo l'accortezza di portare l'impasto finale sui 26°C
Risoso 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 - Decorazione	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)



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 [f](#) [yt](#) [in](#) [ig](#)

Puratos
Reliable partners in innovation