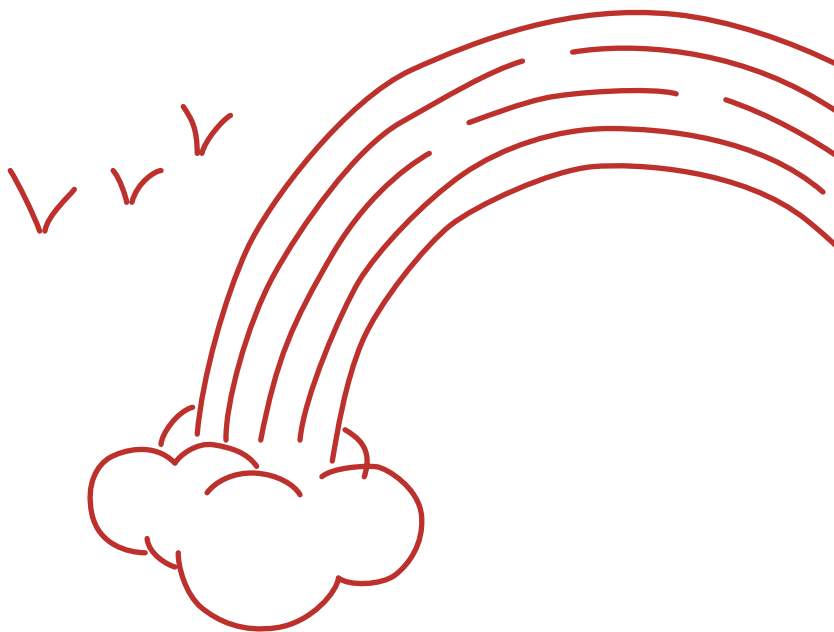
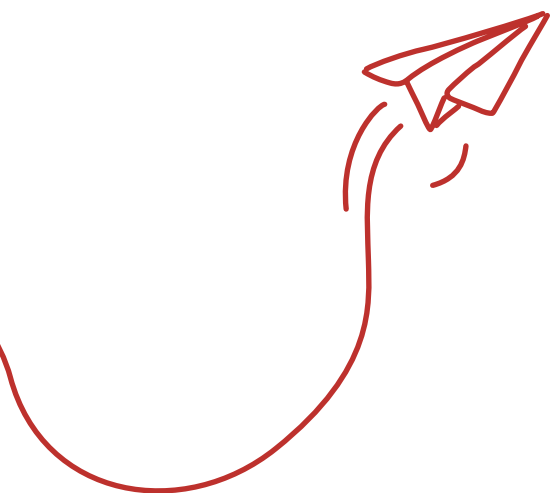


Puravita

PIENO DI GUSTO. PIENO DI VITA.



Tegral Puravita

Gusto, salute e versatilità in un unico prodotto

Le nuove proposte

I **sostituti del pane** sono molto apprezzati dagli italiani, soprattutto da coloro che consumano pasti fuori casa. Vengono consumati prevalentemente durante la giornata come snack, ma sono anche l'accompagnamento perfetto per ogni pasto. Le proposte realizzate con i mix Tegral Puravita nascono per soddisfare la richiesta dei consumatori di prodotti gustosi ma anche salutari, che garantiscono un'alimentazione sana ed equilibrata.

Le nuove proposte realizzate con i mix Tegral Puravita:



Cracker



Grissini



Piadina



Focaccia

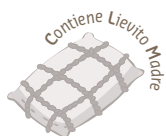
Ma non solo!

Grazie alla linea **Tegral Puravita** è possibile realizzare anche dei buonissimi **Biscotti** per concedersi una dolce pausa durante la giornata.



Tegral Puravita Rusticano

Tegral Puravita Rusticano è un mix completo per la produzione di Pane Rusticano, il pane buono di natura. Contiene **lievito madre**, semi di girasole, sesamo e miele. Tutti ingredienti che contribuiscono ad esaltare il gusto del prodotto finito conferendo un sapore rustico ed intenso.



Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

Tegral Puravita Grani Germinati

Tegral Puravita Grani Germinati è un mix completo per la produzione di pane ai grani germinati, il pane naturalmente sano e gustoso. La presenza di **lievito madre**, grani germinati, semi e miele conferisce ai prodotti finiti un sapore rustico e intenso.



Confezione:
Sacco 20 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

Cracker

INGREDIENTI

<u>Tegral Puravita Rusticano</u> oppure	
<u>Tegral Puravita Grani Germinati</u>	1000 g
Acqua	+/- 500 g
<u>O-tentic Mediterraneo</u>	40 g
Olio extravergine di oliva	20 g

PROCEDIMENTO

Tempo impasto	5 minuti in prima velocità, +/- 8 minuti in seconda
Temperatura impasto	24°C
Fermentazione di massa	5 minuti a temperatura ambiente
Pezzatura/preforma	800 g
Puntatura	Formare la boule e mettere a -18°C per 30 minuti
Formatura finale	Passare in sfogliatrice a uno spessore di 1,5 mm mettere sopra la teglia e tagliare con taglia pasta quadrati da misura desiderata
Fermentazione finale	45 minuti a 28°C 75% di U.R.
Decorazione	Spennellare con olio extra vergine e spargere del sale grosso in superficie
Temperatura del forno	220°C
Tempo di cottura	Cuocere +/- per 15 minuti con emissione di vapore

Tabella Nutrizionale Puravita Rusticano

Valore energetico	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Fibre (g)	Sale (g)
1109 kJ 265 Kcal	4,6	0,6	41,9	2,1	11,1	5,8	1,22
13%	6%	3%	16%	2%	22%	-	20%

Tabella Nutrizionale Puravita Grani Germinati

Valore energetico	Grassi totali (g)	Grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Proteine (g)	Fibre (g)	Sale (g)
1218 kJ 291 Kcal	6,9	0,9	40,3	4,1	14,6	4,6	1,27
14%	9%	4%	15%	4%	29%	-	21%

Valori nutrizionali per 100 g / % AR*

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)



Grissini

INGREDIENTI

<u>Tegral Puravita Rusticano</u> oppure	
<u>Tegral Puravita Grani Germinati</u>	1000 g
Acqua	+/- 500 g
<u>O-tentic Mediterraneo</u>	40 g
Olio extravergine di oliva	40 g

PROCEDIMENTO

Tempo impasto	5 minuti in prima velocità, +/- 8 minuti in seconda
Temperatura impasto	25°C
Fermentazione di massa	5 minuti a temperatura ambiente
Pezzatura/preforma	500 g
Puntatura	Formare delle boule e mettere in congelatore a -18°C per 30 minuti
Formatura finale	Passare in sfogliatrice e portarlo ad una altezza di 4 mm, tagliare a strisce con tagliapasta ed allungare a mano a forma di grissino. Collocare in apposite teglie
Fermentazione finale	60 minuti a 28°C con 75% di U.R.
Temperatura del forno	240°C con emissione di vapore
Tempo di cottura	Cuocere +/- per 15 minuti con emissione di vapore

Tabella Nutrizionale Puravita Rusticano

Valore energetico 1148 kJ 274 kcal	Grassi totali (g) 5,9	Grassi saturi (g) 0,8	Carboidrati (g) 41,4	Zuccheri (g) 2,1	Proteine (g) 11,0	Fibre (g) 5,8	Sale (g) 1,22
13%	8%	4%	16%	2%	22%	-	20%

Tabella Nutrizionale Puravita Grani Germinati

Valore energetico 1256 kJ 300 kcal	Grassi totali (g) 8,2	Grassi saturi (g) 1,1	Carboidrati (g) 39,8	Zuccheri (g) 4,0	Proteine (g) 14,4	Fibre (g) 4,6	Sale (g) 1,26
15%	11%	5%	15%	4%	29%	-	21%

Valori nutrizionali per 100 g / % AR*

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)



Piadina

INGREDIENTI

<u>Tegral Puravita Rusticano</u> oppure	
<u>Tegral Puravita Grani Germinati</u>	1000 g
Acqua	+/- 500 g
<u>O-tentic Mediterraneo</u>	40 g
Olio extravergine di oliva	60 g

PROCEDIMENTO

Tempo impasto	5 minuti in prima velocità, +/- 8 minuti in seconda
Temperatura impasto	24°C
Fermentazione di massa	5 minuti a temperatura ambiente
Pezzatura/preforma	200 g
Puntatura	Formare delle boule e mettere a -18°C per 30 minuti passare in frigo a 4°C per 24 ore
Formatura finale	Passare in sfogliatrice fino ad arrivare a uno spessore di 1,5 mm
Temperatura del forno	270°C con emissione di vapore
Tempo di cottura	Cuocere per +/- 3 minuti per lato
Farcitura	Farcire a piacere

Tabella Nutrizionale Puravita Rusticano

Valore energetico 1186 kJ 284 kcal	Grassi totali (g) 7,3	Grassi saturi (g) 1,0	Carboidrati (g) 40,9	Zuccheri (g) 2,1	Proteine (g) 10,9	Fibre (g) 5,7	Sale (g) 1,18
14%	10%	5%	15%	2%	22%	-	20%

Tabella Nutrizionale Puravita Grani Germinati

Valore energetico 1293 kJ 309 kcal	Grassi totali (g) 9,6	Grassi saturi (g) 1,3	Carboidrati (g) 39,3	Zuccheri (g) 3,9	Proteine (g) 14,3	Fibre (g) 4,5	Sale (g) 1,24
15%	13%	6%	15%	4%	29%	-	21%

Valori nutrizionali per 100 g / % AR*

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)



Focaccia

INGREDIENTI

<u>Tegral Puravita Rusticano</u> oppure	
<u>Tegral Puravita Grani Germinati</u>	1000 g
Acqua	+/- 580 g
<u>O-tentic Mediterraneo</u>	40 g
Olio extravergine di oliva	40 g

PROCEDIMENTO

Tempo impasto	5 minuti in prima velocità, +/- 8 minuti in seconda
Temperatura impasto	25°C
Fermentazione di massa	5 minuti a temperatura ambiente
Pezzatura/preforma	1400 g
Formatura finale	Spianare in teglia 60x40 cm fino a coprirla tutta. Spennellare con olio extravergine d'oliva in superficie
Fermentazione finale	45 minuti in cella a 28°C con 75% di U.R.
Decorazione	Spargere del sale grosso in superficie
Temperatura del forno	220°C con leggera emissione di vapore
Tempo di cottura	20 minuti

Tabella Nutrizionale Puravita Rusticano

Valore energetico 1129 kJ 270 Kcal	Grassi totali (g) 6,9	Grassi saturi (g) 0,9	Carboidrati (g) 38,9	Zuccheri (g) 2,0	Proteine (g) 10,3	Fibre (g) 5,4	Sale (g) 1,13
13%	10%	4%	15%	2%	21%	-	19%

Tabella Nutrizionale Puravita Grani Germinati

Valore energetico 1231 kJ 294 Kcal	Grassi totali (g) 9,1	Grassi saturi (g) 1,2	Carboidrati (g) 37,4	Zuccheri (g) 3,8	Proteine (g) 13,6	Fibre (g) 4,3	Sale (g) 1,18
14%	13%	6%	14%	4%	27%	-	20%

Valori nutrizionali per 100 g / % AR*

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)



Biscotti

INGREDIENTI

<u>Tegral Puravita Rusticano</u> oppure	
<u>Tegral Puravita Grani Germinati</u>	1000 g
<u>Mimetic Incorporation</u>	500 g
Zucchero di canna	250 g
Uova	160 g

PROCEDIMENTO

Impasto	Mettere, in planetaria attrezzata di foglia, Tegral Puravita Rusticano o Tegral Puravita Grani Germinati e Mimetic Incorporation. Girare fino a formare un sablè, aggiungere lo zucchero e alla fine le uova
Formatura finale	Passare in sfogliatrice ad uno spessore di 5 mm. Tagliare con un coppa pasta della misura desiderata e disporre su teglie con carta da forno
Temperatura del forno	200°C
Tempo di cottura	Cuocere +/- per 15 minuti

Tabella Nutrizionale Puravita Rusticano

Valore energetico 2023 kJ 484 kcal	Grassi totali (g) 26,8	Grassi saturi (g) 11,6	Carboidrati (g) 48,2	Zuccheri (g) 16,0	Proteine (g) 10,1	Fibre (g) 4,6	Sale (g) 1,14
24%	38%	58%	18%	18%	20%	-	19%

Tabella Nutrizionale Puravita Grani Germinati

Valore energetico 2111 kJ 505 kcal	Grassi totali (g) 28,7	Grassi saturi (g) 11,8	Carboidrati (g) 46,8	Zuccheri (g) 17,6	Proteine (g) 12,9	Fibre (g) 3,6	Sale (g) 1,19
25%	41%	59%	18%	19%	26%	-	20%

Valori nutrizionali per 100 g / % AR*

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)



Buccellato

INGREDIENTI

Frolla Buccellato

Tegral Puravita Rusticano oppure	
Tegral Puravita Grani Germinati	1000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero a velo	250 g
Albume	100 g

Farcitura Buccellato

Farcitura Miele 15%	100 g
Fichi secchi	100 g
Arancia candita	200 g
Uvetta	200 g
Mandorle grezze	200 g
Nocciole intere	200 g
Acqua	50 g
Rhum	50 g

PROCEDIMENTO

Impasto

Mettere in planetaria, attrezzata di foglia, Tegral Puravita Rusticano o Tegral Puravita Grani Germinati e Mimetic incorporation. Girare fino formare un sablé, aggiungere lo zucchero e alla fine l'albume. Farla riposare a temperatura +4°C per almeno 1 ora. Successivamente stendere l'impasto ad uno spessore di 4 mm

Farcitura

Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire il composto all'interno della frolla precedentemente stesa

Formatura finale

Arrotolare la frolla su se stessa ed inserirla nell'apposito stampo circolare

Temperatura del forno

180°C

Tempo di cottura

+/- 20 minuti

Decorazione

Lucidare con Harmony Sublimo Glaze & Go e decorare a piacere con frutta secca e candita

Tabella Nutrizionale Puravita Rusticano

Valore energetico 1953 kJ 466 kcal	Grassi totali (g) 22,2	Grassi saturi (g) 7,5	Carboidrati (g) 52,0	Zuccheri (g) 15,9	Proteine (g) 11,6	Fibre (g) 6,0	Sale (g) 1,12	23%
23%	32%	37%	20%	18%	23%	-	19%	

Tabella Nutrizionale Puravita Grani Germinati

Valore energetico 2043 kJ 488 kcal	Grassi totali (g) 24,1	Grassi saturi (g) 7,7	Carboidrati (g) 50,6	Zuccheri (g) 17,5	Proteine (g) 14,5	Fibre (g) 5,0	Sale (g) 1,17	24%
24%	35%	38%	19%	19%	29%	-	19%	

Valori nutrizionali per 100 g / % AR*

*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    

