




Puratos
Reliable partners in innovation



Cosa sono i grani interi?

Come dice la parola stessa, il chicco si presenta integro nella sua «naturalità» mantenendo tutte e tre le parti originali: crusca, germe ed endosperma. I grani interi costituiscono un'ottima fonte di importanti sostanze nutritive.

Al contrario i grani raffinati conservano solamente l'endosperma.

GRANO INTERO





PRATICO
Pronto all'uso e facile da usare.



VERSATILITÀ
Infinite applicazioni, creatività senza fine.

Per il consumatore



FRESCHEZZA ECCEZIONALE
I grani rilasciano lentamente l'idratazione prolungando la freschezza del pane.

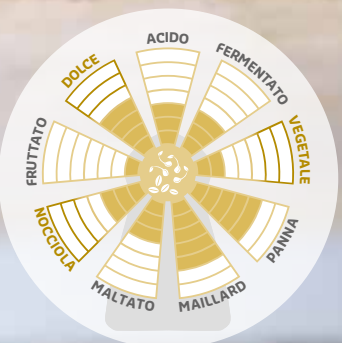
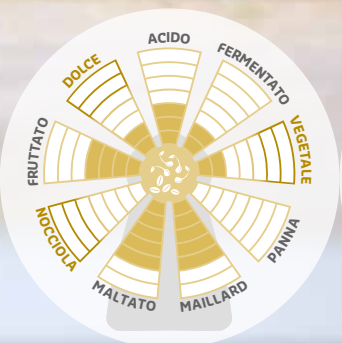
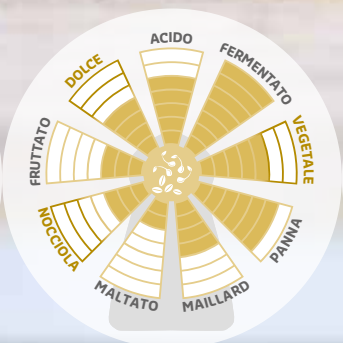


OTTIMO GUSTO
Grazie al processo di fermentazione.



SALUTE
Grani Interi -> Vitamine e minerali.





7
grani &
semi

59%
cereali interi

1
grani &
semi

92%
cereali interi

2
grani &
semi

83%
cereali interi

NOVITÀ

Softgrain
Golden 6 CL

Fonte
di fibre

8
vitamine &
minerali

6
grani &
semi

70%
cereali interi

Softgrain
Nibs



I valori si riferiscono alla soluzione Puratos.



Scopri quali grani contiene



Segale

Tipica del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.



Sesamo

I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.



Girasole

Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.



Lino

Chiaro e scuro, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.



Segale Germinata

Ricco di fibre benefiche per la salute. Quando viene germogliata, porta note maltate e di miele.



Fruento

Presente nel malto e nel lievito madre conferisce consistenza e sapore al tuo pane.



Farro

Antica varietà di grano, è percepito come più digeribile del grano tradizionale.



Papavero

I semi di papavero contengono acidi grassi, proteine, sali minerali e vitamina E.



Avena

Questo grano è ricco di betaglucani e fibre che aiutano a ridurre il colesterolo.



Chia

I semi di chia sono molto nutrienti. Ricchi di fibre, proteine, acidi grassi omega 3 e antiossidanti.



Miglio

Un grano antico, privo di glutine e antiossidanti. Molto utile per l'apparato digerente.



Granella di fava di cacao

Ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutriente e sano.



Scopri quali grani contiene



Segale

Tipica del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.



Segale Germinata

Ricco di fibre benefiche per la salute. Quando viene germogliata, porta note maltate e di miele.



Avena

Questo grano è ricco di betaglucani e fibre che aiutano a ridurre il colesterolo.



Sesamo

I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.



Frumento

Presente nel malto e nel lievito madre conferisce consistenza e sapore al tuo pane.



Chia

I semi di chia sono molto nutrienti. Ricchi di fibre, proteine, acidi grassi omega 3 e antiossidanti.



Girasole

Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.



Farro

Antica varietà di grano, è percepito come più digeribile del grano tradizionale.



Miglio

Un grano antico, privo di glutine e antiossidanti. Molto utile per l'apparato digerente.



Lino

Chiaro e scuro, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.



Papavero

I semi di papavero contengono acidi grassi, proteine, sali minerali e vitamina E.



Granella di fava di cacao

Ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutriente e sano.



Scopri quali grani contiene



Segale

Tipica del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.



Sesamo

I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.



Girasole

Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.



Lino

Chiaro e scuro, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.



Segale Germinata

Ricco di fibre benefiche per la salute. Quando viene germogliata, porta note maltate e di miele.



Fruento

Presente nel malto e nel lievito madre conferisce consistenza e sapore al tuo pane.



Farro

Antica varietà di grano, è percepito come più digeribile del grano tradizionale.



Papavero

I semi di papavero contengono acidi grassi, proteine, sali minerali e vitamina E.



Avena

Questo grano è ricco di betaglucani e fibre che aiutano a ridurre il colesterolo.



Chia

I semi di chia sono molto nutrienti. Ricchi di fibre, proteine, acidi grassi omega 3 e antiossidanti.



Miglio

Un grano antico, privo di glutine e antiossidanti. Molto utile per l'apparato digerente.



Granella di fava di cacao

Ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutriente e sano.



Scopri quali grani contiene



Segale

Tipica del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.



Sesamo

I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.



Girasole

Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.



Lino

Chiaro e scuro, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.



Segale Germinata

Ricco di fibre benefiche per la salute. Quando viene germogliata, porta note maltate e di miele.



Fruento

Presente nel malto e nel lievito madre conferisce consistenza e sapore al tuo pane.



Farro

Antica varietà di grano, è percepito come più digeribile del grano tradizionale.



Papavero

I semi di papavero contengono acidi grassi, proteine, sali minerali e vitamina E.



Avena

Questo grano è ricco di betaglicani e fibre che aiutano a ridurre il colesterolo.



Chia

I semi di chia sono molto nutrienti. Ricchi di fibre, proteine, acidi grassi omega 3 e antiossidanti.



Miglio

Un grano antico, privo di glutine e antiossidanti. Molto utile per l'apparato digerente.



Granella di fava di cacao

Ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutriente e sano.



Scopri quali grani contiene



Segale

Tipica del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.



Sesamo

I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.



Girasole

Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.



Lino

Chiaro e scuro, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.



Segale Germinata

Ricco di fibre benefiche per la salute. Quando viene germogliata, porta note maltate e di miele.



Fumento

Presente nel malto e nel lievito madre conferisce consistenza e sapore al tuo pane.



Farro

Antica varietà di grano, è percepito come più digeribile del grano tradizionale.



Papavero

I semi di papavero contengono acidi grassi, proteine, sali minerali e vitamina E.



Avena

Questo grano è ricco di betaglucani e fibre che aiutano a ridurre il colesterolo.



Chia

I semi di chia sono molto nutrienti. Ricchi di fibre, proteine, acidi grassi omega 3 e antiossidanti.



Miglio

Un grano antico, privo di glutine e antiossidanti. Molto utile per l'apparato digerente.



Granella di fava di cacao

Ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutriente e sana.



Scopri l'affascinante mondo del lievito madre su:
ilfuturodelpane.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 - W: www.puratos.it - E: info@puratos.it

Seguici su    

