

Softgrain

*Gotowy do użycia, pełen smaku
i delikatnych ziaren*

NOWOŚĆ!
*z kielkami
żyta*



Puratos
Partner w innowacjach



Wyniki badań potwierdzają wyraźne i ciągle rosnące zainteresowanie konsumentów spożywaniem zdrowych ziaren i zbóż (owies, pszenica, zboża pełnoziarniste itp.).

(Innova, 2010)

Softgrain

Dla zdrowego, smacznego pieczywa

Moczone i gotowane w naturalnym zakwasie

Softgrain to ziarna zbóż, nasion oraz kielki żyta, które są moczone i gotowane w naturalnym zakwasie Sapore.

Dzięki takiemu sposobowi ich przygotowania, ziarna nabierają wyjątkowo pełnego aromatu i smaku. Ponadto zakwas Sapore sprawia, że ziarna podczas pieczenia pozostają miękkie.

Softgrain można dodać bezpośrednio do ciasta, ponieważ zawarte w nim ziarna i kielki charakteryzują się pożądaną delikatnością, nie wymagają namaczania – są zatem **gotowe do użycia!**

Samo zdrowie

Większa świadomość konsumentów w tematyce zdrowego odżywiania sprawia, że coraz częściej kupują oni pieczywo z ziarnami. Pełne ziarna zawierają błonnik, witaminy, minerały, antyoksydanty, białka, węglowodany oraz wykazują właściwości prozdrowotne, dlatego są one zdecydowanie lepsze niż ziarna rafinowane.

Ziarna i kielki są jednym z najzdrowszych składników pokarmowych.

Oczywistym jest więc, że pełne **ziarna i kielki są doceniane przez konsumentów**, dla których pieczywo z bogatą zawartością ziaren zbóż stanowi **istotny element codziennej, zdrowej diety**.



Softgrain

Jedno- lub wielozbożowy oraz kielki żyta

Softgrain to kompozycja ziaren w **trzech opcjach**: **5 Grains** (z zawartością wielu rodzajów ziaren i nasion), **Spelt** (z zawartością ziaren orkiszu) oraz **Kielki Żyta** (zawierające kielki żyta).

Ziarna i kielki gotowane są w **zakwasie Sapore**, który wzbogaca ich smak aromatem naturalnej fermentacji.

Przygotowana w ten sposób mieszanka ziaren i kielków jest gotowa do użycia – wystarczy dodać ją bezpośrednio do ciasta pod koniec mieszenia. Softgrain jest **opatentowaną technologią Grupy Puratos**.

Softgrain Spelt (Orkisz)

Zawiera całe ziarna orkiszu.

Dozowanie: 10 - 30% na wagę ciasta



Softgrain 5 Grains

Zawiera całe ziarna żyta, słonecznika, lnu brązowego i złotego, pszenicy i orkiszu.

Dozowanie: 10 - 30% na wagę ciasta



Softgrain Kielki Żyta

Zawiera całe kielki żyta.

Dozowanie: 10 - 50% na wagę ciasta



Receptura

Mąka pszenna TYP 550	10 kg
Drożdże	0,40 kg
Sól	0,16 kg
Cukier	0,10 kg
Puratos Tigris Blue	0,05 kg
Woda	5,20 l
Softgrain Spelt (25% na wagę ciasta)	3,98 kg

Receptura

Mąka pszenna TYP 550	10 kg
Drożdże	0,40 kg
Sól	0,16 kg
Cukier	0,10 kg
Puratos Tigris Blue	0,05 kg
Woda	5,00 l
Softgrain 5 Grains (20% na wagę ciasta)	3,14 kg

Receptura

Mąka pszenna TYP 750	7 kg
Mąka żytnia TYP 720	3 kg
O-tentic Origin lub Durum	0,40 kg
Sapore Manru	0,15 kg
Drożdże	0,30 kg
Sól	0,20 kg
Woda	5,80 kg
Softgrain Kielki Żyta (20% na wagę ciasta)	3,37 kg

Metoda

Do gotowego ciasta dodajemy **Softgrain Spelt**, **Softgrain 5 Grains** lub **Softgrains Kielki Żyta** (w zależności od receptury i rodzaju pieczywa). Następnie rozprowadzamy równomiernie w masie ciasta.

Softgrain

Pełny zalet



Asortyment:

- Softgrain 5 Grain
- Softgrain Spelt (Orkisz)
- Softgrain Kielki Żyta

Opakowania:

- 5 Grain:
wiadra 11 kg
- Spelt (Orkisz):
wiadra 12,5 kg
- Kielki Żyta:
wiadra 12,5 kg

Termin przydatności do spożycia:

- 1 rok

Przechowywanie:

- szczelnie zamknięte w suchym, chłodnym miejscu.
- po otwarciu wieczka, przechowywać wiadro w lodówce i zużyć zawartość w ciągu 2 tygodni.



Najlepszy smak

Ziarna i kielki żyta Softgrain gotowane są w naturalnym zakwasie, który zapewnia im głębszy, bardziej aromatyczny smak, niż w przypadku moczenia w wodzie.

Wyjątkowa świeżość

Wilgoć zakwasu Sapore, w którym zostały namoczone ziarna i kielki, stopniowo przedostaje się do miękiszu pieczywa, zapewniając mu długotrwałą świeżość, nie powodując kruszenia się.

Atrakcyjny wygląd

Konsumenci szukają w pieczywie całych ziaren zbóż, nasion i kielków. Pieczywo z Softgrain zawiera całe, wyraźnie widoczne, pełne ziarna i kielki. To dzięki nim pieczywo wyróżnia się pięknym, złotawym kolorem.

Wartości prozdrowotne

Softgrain jest kompozycją tylko pełnych ziaren, nasion oraz kielków żyta. Zawarty w łuskach ziarna błonnik oraz minerały pozostają całe i nienaruszone.

Gotowe do użycia

Ziarna lub kielki żyta wystarczy dodać bezpośrednio do ciasta, na końcu miesienia, bez ich uprzedniego namaczania. Używając Softgrain oszczędzasz czas.

Zachwycająca różnorodność

Z Softgrain stworzysz różne rodzaje pieczywa, używając do tego tylko jednego ciasta. Zaoferuj konsumentom szeroką gamę produktów piekarniczych z bogatą zawartością całych ziaren lub kielków żyta – pieczywo jasne, ciemne, bagietkę, ciabattę... dodając 10-50% na wagę ciasta.

Kontrolowana jakość

Parzenie ziaren i kielków żyta Softgrain w wysokiej temperaturze jest bezpieczniejsze dla trwałości gotowego produktu niż tradycyjne namaczanie, ponieważ zapobiega pleśnieniu ziaren.

www.puratos.pl

Puratos Polska Sp. z o.o. - ul. Żniwna 2, 62-025 Kostrzyn
Tel.: +48 61 657 63 63 - Fax: +48 61 657 90 70
e-mail: info@puratos.pl



Puratos
Partner w innowacjach