

ESTE VERANO

**LO RICO ES
SALUDABLE**

CON PURAVITA

**Nuestras soluciones con granos y semillas
para Sandwiches frescos, livianos
y saludables.**



DESCUBRÍ NUESTRA

LINEA DE PREMEZCLAS DE PANADERÍA SALUDABLE

NUEVA PREMEZCLA PURAVITA MEDITERRÁNEO



GRANOS ANDINOS

Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con 6 cereales con un alto grado de frescura. Contiene: chíá, girasol, sésamo negro, mijo, lino y quínoa. Además, es un producto reducido en sal y contiene Masa Madre.



MULTICEREAL PLUS

Premezcla al 50% para elaborar panes oscuros con 6 granos enteros. Contiene: lino, avena, mijo, sésamo negro, girasol y sésamo blanco. Además, es un producto reducido en sal y contiene Masa Madre.



SALVADO

Premezcla al 50% para elaborar panes de Salvado con un alto grado de frescura. Un producto reducido en sal que contiene masa madre.



SALVADO SIN SAL

Premezcla al 50% para elaborar panes de Salvado sin sal con un alto grado de frescura. Contiene Masa Madre.



SPEKKEL

Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con cereales con un alto grado de frescura. Contiene: girasol, lino, avena y sésamo. Además, es un producto reducido en sal y contiene Masa Madre.



CENTENO

Premezcla al 50% para elaborar panes con centeno con un alto grado de frescura. Este producto, además de ser reducido en sal, contiene Masa Madre.

PURAVITA MEDITERRANEO

*Con granos germinados de Centeno
y notas de Tomate*

Premezcla al 50% para elaborar un exquisito pan mediterráneo con tomate, granos germinados y masas madre de trigo y centeno. Estos granos enteros a través de un proceso de germinación, liberan nutrientes que otorgan al pan minerales y vitaminas; para ofrecer a tus clientes una propuesta saludable, única y diferenciadora.

PRESENTACIÓN: 10 kg



Reducido en SAL



Fuente de FIBRA



SIN
GRASAS TRANS



4
minerales

Fósforo, Hierro
Magnesio y Zinc



Fuente de
PROTEÍNAS



Origen VEGETAL

El legado de la cocina mediterránea es la tradición que une a los argentinos.

Esa costumbre en la que el pan y el tomate, siempre resultan la estrella del encuentro. Una mesa larga, una familia unida y una panera repleta de aroma y sabor a tradición.

Allí nace Puravita Mediterráneo, el sabor de nuestras raíces.



PAN DE MOLDE



Pan de Molde



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g	50 %
Easy Puravita Mediterráneo	1000 g	50 %
Agua	1060 g	53 %
Okedo Red	30 g	1,5 %



PROCEDIMIENTO

- Amasar a máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 7 minutos en velocidad rápida. Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26°C a fin de no fermentar durante el proceso de amasado.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 450 g bollar o rollar, llevar al molde.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C por 20 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.



RENDIMIENTO

- Rinde 7 piezas / Porciones de 450 g c/u.

PAN DE CAMPO



Pan de Campo



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g	50 %
Easy Puravita Mediterráneo	1000 g	50 %
O-Tentic	80 g	4 %
Agua	1060 g	53 %
Okedo Red	150 g	1,5 %



PROCEDIMIENTO

- Amasar todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad lenta y 6 minutos rápida. Procurar que la temperatura de la masa sea de 25°C.
- Fermentar en bloque 10 minutos.
- Cortar piezas de 500 g y bollarlas.
- Colocar en bandejas planas perforadas previamente rociadas con nuestro desmoldante en aerosol **Spraylix**.
- Darle una fermentación de 60 minutos a 32°C y una humedad relativa del 80%.
- Espolvorear la superficie de los panes con harina y luego realizar el corte.
- Cocinar durante 35 minutos a 230°C con vapor inicial.



RENDIMIENTO

- Rinde 32 piezas / Porciones de 500 g c/u.

CIABATTA RÚSTICA



Ciabatta Rústica



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g	50 %
Easy Puravita Mediterráneo	1000 g	50 %
Sal	20 g	1 %
O-Tentic Durum	80 g	4 %
Agua	1200 g	60 %
Aceite de Oliva	200 g	10%
Aceitunas Verdes Rebanadas	200 g	10%



PROCEDIMIENTO

- Agregar a la amasadora todos los ingredientes con un 50% de agua e ir incorporando el resto del agua gradualmente.
- Amasar en velocidad lenta durante 4 minutos y 12 minutos a velocidad rápida o hasta llegar a la elasticidad deseada.
- Procurar que la masa llegue a los 28°C.
- Fermentar en bloque por 120 minutos.
- Espolvorear la mesa de trabajo con harina, volcar la masa, estirla sin desgastar hasta una altura de 5 cm aproximadamente.
- Cortar piezas rectangulares de 150-175 g.
- Darle una fermentación final de 15 minutos a 30°C con un 85% de HR.
- Cocinar a 220°C durante 20 minutos con vapor al inicio.



RENDIMIENTO

- Rinde 25 piezas / Porciones de 150 g c/u.

BAGEL



Bagel



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g	50 %
Easy Puravita Mediterráneo	1000 g	50 %
Agua	1060 g	53 %
Okedo Red	30 g	1,5 %



PROCEDIMIENTO

- Amasar a máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 7 minutos en velocidad rápida. Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26°C a fin de no fermentar durante el proceso de amasado.
- Estirar con sobadora y bajarlo a 1 cm de espesor.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film y cortar en forma de bagel o bollar. Dejar descansar 10 minutos y con el dedo realizar el agujero y llevar al molde o estibar sobre la placa previamente rociada con nuestro desmoldante en aerosol Spraylix.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C con 20 segundos de vapor inicial y cocinar por 10 minutos.



RENDIMIENTO

- Rinde 60 piezas / Porciones de 50 g c/u.

BOLLITOS



Bollitos



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g	50 %
Easy Puravita Mediterráneo	1000 g	50 %
Agua	1060 g	53 %
Okedo Red	30 g	1,5 %



PROCEDIMIENTO

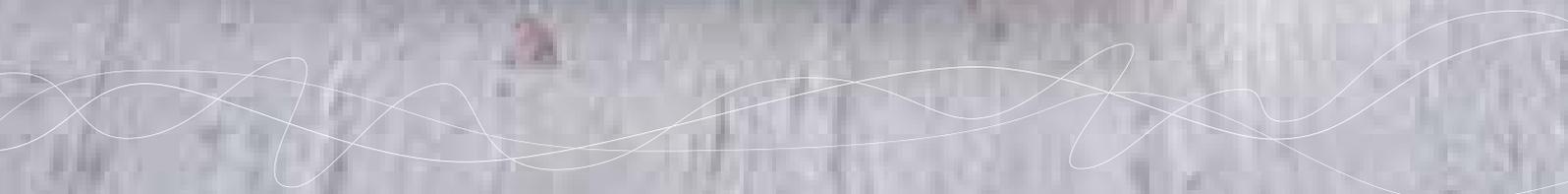
- Amasar a máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 7 minutos en velocidad rápida. Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26°C a fin de no fermentar durante el proceso de amasado.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 50 g y bollar. Estibar en placa previamente rociada con nuestro desmoldante en aerosol Spraylix.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C por 10/12 minutos.



RENDIMIENTO

- Rinde aprox 60 piezas / Porciones de 50 g c/u.

FOCACCIA MEDITERRÁNEA



Focaccia Mediterránea



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g	50 %
Easy Puravita Mediterráneo	1000 g	50 %
Sal	20 g	1 %
O-Tentic Durum	80 g	4 %
Agua	1200 g	60 %
Aceite de Oliva	200 g	10%
Aceitunas Verdes Rebanadas	200 g	10%



PROCEDIMIENTO

- Agregar a la amasadora todos los ingredientes con un 50% de agua e ir incorporando el resto del agua gradualmente.
- Amasar en velocidad lenta durante 4 minutos y 12 minutos a velocidad rápida o hasta llegar a la elasticidad deseada.
- Procurar que la masa llegue a los 28°C.
- Fermentar en bloque por 120 minutos.
- Espolvorear la mesa de trabajo con harina, volcar la masa, estirla sin desgasificar hasta una altura de 5 cm aproximadamente.
- Cortar piezas cuadradas de 150 g.
- Darle una fermentación final de 15 minutos a 30°C con un 85% de HR.
- Cocinar a 220°C durante 20 minutos con vapor al inicio.



PURATIP

- Antes de llevar al horno, decorar con aceitunas verdes, negras y tomates deshidratados.



RENDIMIENTO

- Rinde 25 piezas / Porciones de 150 g c/u.

PARA OFRECER UNA PROPUESTA 100% SALUDABLE
TE RECOMENDAMOS...

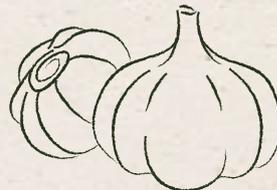
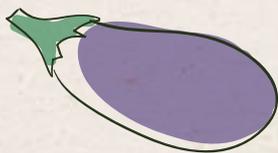
INCORPORAR ACEITE DE OLIVA
A LOS SÁNDWICHES
O BRUSCHETTAS



AÑADIR HORTALIZAS DE
ESTACIÓN COMO RÚCULA
O ALBAHACA Y QUESO DE
CABRA O QUESO AZUL



COMPLEMENTAR CON SALSA DE
TOMATE NATURAL, PEREJIL Y
CEBOLLA MORADA O AJO



INCLUIR VERDURAS GRILLADAS COMO
BERENJENA, ZANAHORIA O ZAPALLITO

Y A DISFRUTAR!!



Seguinos en:  @puratosargentina  @puratos_arg  @puratosdeargentina

Puratos S.A. Argentina C.I.I.E. | Saavedra 2557 | (B1610AAG) El Talar | Buenos Aires Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar