

GRAINDESIGN

Le futur du pain réside
dans son passé

GRAINDESIGN

Le futur du pain réside dans son passé

Si le pain a été façonné sous différentes formes depuis son origine, l'ajout de graines ne remonte probablement pas à plus de 50 ans. C'est à partir de ce moment que les boulangers ont commencé à ajouter des céréales et des graines à leurs pains. Cette démarche était considérée à l'époque comme très innovante.

Aujourd'hui, les graines et céréales sont des supers ingrédients avec une forte perception goût et bien-être par les consommateurs.

**Mélanges de graines
prêts à l'emploi**
avec de nombreux
avantages :

- Améliorent le goût et la texture des produits de boulangerie
- Apportent une garantie de régularité
- Différencient vos produits de façon créative
- Dans toutes vos applications, selon vos envies !
- Répondent à la tendance bien-être et naturalité

GAMME GRAINDESIGN

GRAINDESIGN BLACK & WHITE

POUR FAIRE LE PLEIN DE CRÉATIVITÉ !

Un mélange de flocons de riz, graines de sésame enrobées de sel, graines de nigelle, qui apportent du contraste et un effet « bretzel » en bouche.

- Une texture croustillante, un arôme et un goût de sel et de noix grâce au sésame, un goût épicé avec les graines de nigelle
- Multiples applications : pains croustillants, produits moelleux et pâtes riches (ex : pain, brioche, buns...)



GRAINDESIGN TOPAZE

UN CLASSIQUE REVISITÉ !

Un mélange revisité de 6 graines (tournesol toasté, lin jaune, lin brun, millet, pavot, sésame) pour la préparation de baguettes et pains spéciaux en incorporation ou en topping.

- Un goût unique grâce à l'arôme du tournesol toasté et l'enrobage au sel de certaines graines
- Multiples applications en incorporation ou en topping : pains croustillants, produits moelleux et pâtes riches



GRAINDESIGN

Le futur du pain réside
dans son passé

Découvrez aussi l'ensemble
de nos graines simples
sur notre site internet :



www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good