

L'une des tendances de consommation ressortie de l'étude



est **TRADITION ET INNOVATION**



Les consommateurs sont à la recherche de **NOUVEAUX CONCEPTS** et d'**IDEES NOVATRICES** en se basant sur des **SAVEURS FAMILIERES**.

Notre réponse : **10 PAINS 1 PETRIN**

Réalisez une large palette de recettes grâce à **plus de 10 solutions** (faciles à remettre en œuvre) à **partir de votre pâte blanche**.

Et comblez ainsi toutes les envies de vos clients.



www.tastetomorrow.com

Les solutions 10 Pains 1 Pétrin

LES LEVAINS SAPORE

Les levains Sapore ont bénéficié du savoir-faire Puratos pour restituer tous les avantages des levains traditionnels : le goût et la conservation.

▶ Sapore Alcina

Levain liquide actif haut de gamme sur base froment. Notes crémeuses et fruitées avec un bon goût de fermentation.

▶ Sapore Oracolo

Levain liquide actif haut de gamme sur base seigle. Notes acétiques et maltées.

▶ Sapore Salomé

Levain liquide désactivé sur base seigle et malt d'orge. Notes céréales et bière brune.

LES SOFTGRAIN

Mélanges de graines et de céréales pré-trempées dans du levain Sapore, qui apportent de la fraîcheur et de la conservation aux pains.

▶ Softgrain Multigrain

Mélange de graines de seigle, sésame, tournesol, pavot, lin brun, blé et épeautre pré-trempées dans du levain liquide de seigle.

▶ Softgrain Epeautre

Mélange de graines d'épeautre pré-trempées dans du levain liquide de seigle. Saveur douce et texture croquante.

LES CRÉA'PLUS

Solutions en poudre (avec ou sans inclusion(s)) pour des pains savoureux et originaux.

▶ Créa'plus Fruits

Mélange d'amandes, noisettes, pistaches, cranberries, raisins et de levains de seigle et de blé dévitalisés.

▶ Créa'plus Saveurs d'Automne

Préparation à base de figes sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

▶ Créa'plus Saveurs Nordic

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.

▶ Créa'plus Pesto

Mélange à base de pesto, fromage italien et levain de seigle dévitalisé.

▶ Créa'plus Fuego

Mélange méditerranéen à base de poivrons, paprika, piment et de levain de seigle dévitalisé.

Les dosages

Produits	Dosage*	Date de Durabilité Minimale	Conditionnement
Sapore Alcina	7-25%	2 mois	10 kg
Sapore Oracolo	3-20%	2 mois	10 kg
Sapore Salomé	0,3-2%	12 mois	10 kg
Softgrain Multigrain	10-20%	12 mois	11 kg
Softgrain Epeautre	10-30%	12 mois	12,5 kg
Créa'pâte Campagne	5-15%	12 mois	4,5 kg
Créa'pâte Mie	5-15%	9 mois	5 kg
Créa'plus Fruits	10-30%	9 mois	3 kg
Créa'plus Saveurs d'Automne	10-30%	9 mois	3 kg
Créa'plus Saveurs Nordic	15-30%	9 mois	3 kg
Créa'plus Pesto	2-10%	9 mois	2 kg
Créa'plus Fuego	2-10%	9 mois	2 kg

(*) En % sur poids de pâte.

Pétrin

gamme de pains spéciaux



Animez votre offre tout au long de l'année !

Selon les saisons ...



Printemps
(Créa'pâte Mie +
Créa'plus Fruits)



Été
(Créa'plus Pesto/Fuego)



Automne
(Créa'pâte Mie + Créa'plus
Saveurs d'Automne)



Hiver
(Créa'plus Saveurs Nordic)

Les évènements ...



St Valentin
(Sapore Oracolo)



La rentrée des classes
(Créa'pâte Mie)



Noël
(Sapore Salomé)



La Fête du Pain
(Selon vos envies)

Les moments de consommation ...



Le petit déjeuner



La pause déjeuner



L'apéritif



Le dîner

*Peusez aux affiches et aux
dégustations dans votre boutique !*

10 Pains 1

La solution pour proposer une
variété en toute simplicité



Puratos
Partenaire pour l'innovation



www.puratos.fr
PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179
94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.

Puratos
Partenaire pour l'innovation