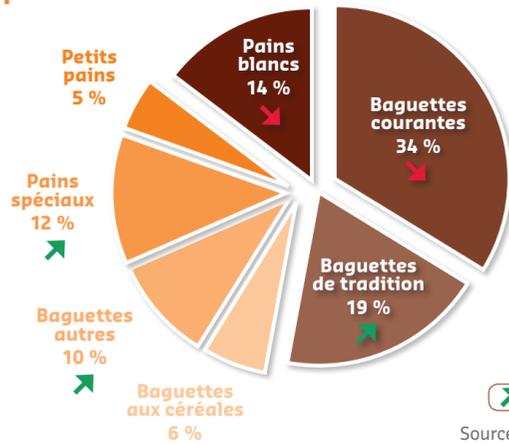


# Chiffres clés sur les pains spéciaux

La consommation de pains spéciaux représente 33% de la consommation totale de pains (derrière la baguette, le pain blanc et la baguette de Tradition).

## Segmentation de la consommation de pain frais 2014 (% volumes)

**Pains spéciaux : 33 %**



**Pain blanc : 67 %**

↑ ↓ : par rapport à l'année 2013.

Source : Bake-off by Gira - Octobre 2015.

Le groupe Puratos se dote en permanence d'outils performants, pour vous proposer les meilleures solutions. La connaissance des consommateurs est un enjeu majeur.

Ainsi, **Taste Tomorrow** est une vaste étude internationale réalisée pour vous permettre de mieux appréhender le comportement et les attentes des consommateurs. C'est aussi un moyen d'identifier les futures tendances du secteur.

L'une des conclusions de l'étude montre que les consommateurs choisissent leurs produits en fonction de la réponse à ces 3 critères :

C'est pour cela que PatisFrance-Puratos vous propose une gamme complète de solutions pour la préparation de pains spéciaux et ainsi répondre à vos attentes mais aussi à celles de vos clients.



**TASTE/TOMORROW**  
From consumer insights to innovation

Etude qualitative et quantitative, réalisée pour Puratos, par Insites Consulting.

# NOUVEAU Tegral Découverte Burger & Co

## Recette



INGREDIENTS	POIDS EN G
Puratos Tegral Découverte Burger & Co	1000
Eau	520
Puratos Levure Levante	45
Puratos Sunset Glaze	Q5
Puratos Graines de Sésame	Q5

### MODE OPERATOIRE\*\*

Pétrissage	4 min en première vitesse puis 8 min en deuxième
Température de pâte	24°C
Division	60 g
Façonnage	Laminer puis mettre dans des moules à buns
Aprêt	1h30 à 35°C avec une forte humidité puis dorer au Sunset Glaze avant de disposer les graines de sésame.
Cuisson	7min30 à 250°C
Stockage	Après refroidissement (25-28°C à cœur), emballer les buns sous sachets plastiques pour conserver le moelleux.

\*\* Le mode opératoire indiqué est à ajuster en fonction du matériel à votre disposition.

### ASTUCES

Pour toujours plus de gourmandise et de saveurs, vous pouvez également toaster les buns.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer : gluten (blé).

Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières utilisées et du mode opératoire indiqué.

## Retrouvez, auprès de votre représentant PatisFrance-Puratos, le « Pack Découverte » qui comporte :

1. Puratos Tegral Découverte Burger & Co
2. Puratos Sunset Glaze
3. Puratos Graines de Sésame
4. Une plaque à buns avec un revêtement de haute qualité pour vous permettre une utilisation longue durée et une cuisson optimale (15 empreintes - diamètre de 10 cm)
5. La sacherie adaptée pour 4 buns



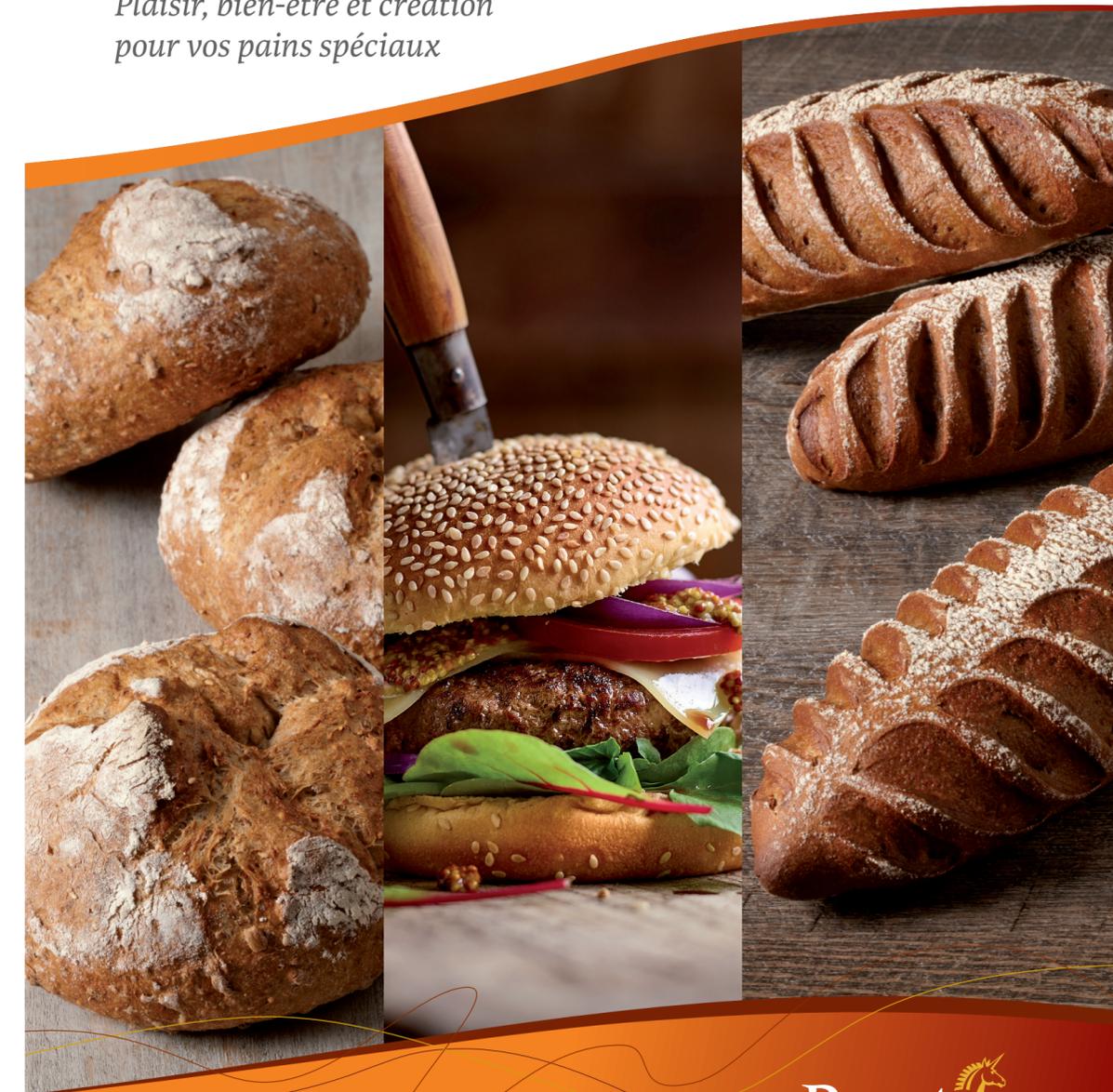
Retrouvez également sur notre site Internet, [www.puratos.fr](http://www.puratos.fr), des fiches recettes à proposer à vos clients en boutique ainsi que les étiquettes à coller sur votre sacherie.

PatisFrance - Puratos  
Parc d'affaires Siliic - 40 rue de Montheury BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)  
[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

# Gamme des Farines Composées

Plaisir, bien-être et création pour vos pains spéciaux



**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

## Les Quotidiens

Cette gamme va vous permettre de réaliser des pains haut de gamme, qui raviront vos clients au quotidien.

Tous les produits de cette gamme répondent aux mêmes avantages :

- Facilité d'utilisation
- Excellente qualité technique grâce à la présence d'améliorants adaptés
- Tolérance de la pâte
- Volume et développement au four optimal
- Répondent aux recommandations de l'AFSSA (les produits finis contiennent l'équivalent de 1.8% de sel)



### Easy Quotidien Campagne 50%

Mélange subtil de farine de seigle, de farine de malt et de levain de seigle dévitalisé.

Idéal pour des pains de campagne rustiques et maltés.

Source de fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Easy Quotidien Complet 50%

Préparation composée de sons fins et de levains dévitalisés de blé et de seigle, rehaussée par une touche de seigle et de farine de malt. La présence de sons donne une belle coloration à la mie.

Riche en fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Easy Quotidien Seigle 50%

Solution pour pains au seigle contenant plus de 86% de seigle (farine et levain torréfié dévitalisé) et de la farine de malt torréfié.

Riche en fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).

## Les Puravita

Les consommateurs aiment prendre soin de leur santé et de leur bien-être sans pour autant faire de compromis sur le goût, qui reste le principal critère d'achat.

La gamme Puravita répond donc parfaitement à cette tendance avec :

- Des allégations nutritionnelles et santé confirmées : les produits finis sont sources de fibres (contiennent plus de 3% de fibres) voire riches en fibres (contiennent au moins 6% de fibres)
- La gamme répond aux recommandations de l'AFSSA (les produits finis contiennent l'équivalent de 1.8% de sel)
- Des graines et céréales originales et savoureuses.
- Une garantie de qualité et de régularité des produits finis.



### Easy Puravita Beauceron 50%

Préparation contenant de la farine de seigle, du levain de seigle dévitalisé ainsi qu'un mélange de graines (graines de tournesol, de sésame et de lin, sons de blé et fèves de soja concassées).

Riche en fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Easy Puravita Maïs 50%

Mélange unique de farine, de levains de blé dévitalisés ainsi que de flocons de maïs, de fèves de soja concassées et de graines de tournesol.

Son goût subtilement sucré et sa mie jaune raviront les consommateurs en recherche d'originalité et de gourmandise.

Source de fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Easy Puravita Multicéréales 50%

Mélange composé de plus de 50% de graines et de céréales (lin brun et jaune, tournesol décortiqué, flocons d'avoine, sésame décortiqué, seigle concassé, millet décortiqué, semoule de maïs, pavot et semoule de blé dur) ainsi que d'un levain de seigle dévitalisé légèrement torréfié et du malt d'orge.

Source de fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Easy Puravita Spekkel 50%

Solution à base de fèves de soja, de graines de tournesol et d'un mélange unique de farine de blé et farine d'orge malté.

Contient du levain de blé dévitalisé.

Source de fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Tegral Puravita Céréales Complètes

Mixe 100% contenant 40% de céréales complètes (froment et avoine) et des graines complètes (tournesol, millet et sésame), ainsi que du levain de blé dévitalisé et une touche de miel.

Riche en fibres.

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Tegral Puravita Petit Déjeuner

Préparation 100% avec 3 céréales (blé, avoine, épeautre), des morceaux de fruits (abricots, raisins, figes, prunes) et du levain de blé dévitalisé.

Sans sucre ajouté.

Riche en fibres et en protéines.

Idéal pour la fabrication d'un petit déjeuner aux fruits et aux céréales, équilibré, complet et pratique à emporter.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).

## Les Découvertes

L'envie d'avoir de nouvelles expériences pousse le consommateur vers des saveurs qui le font voyager. Les pays étrangers constituent une excellente source d'inspiration. Il est possible de proposer des recettes originales ou d'y apporter des adaptations locales.

La gamme « Découverte » vous propose des produits et des recettes venues d'ailleurs pour combler vos clients friands de nouvelles saveurs.



### Easy Découverte Ciabatta 50%

Solution à base de farine ainsi que de levains de blé et de seigle dévitalisés pour la fabrication de pains italiens de type Ciabatta.

Produits finis à la mie crémeuse et alvéolée avec une croûte fine et croustillante.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### NOUVEAU Tegral Découverte Burger & Co

Préparation pour la fabrication de pains mœlleux américains (buns, bagels, pains hot-dog, etc).

Contient du levain de blé dévitalisé ainsi que la matière grasse (sans palme) pour une utilisation optimale.

La technologie Purasim Inside vous permet d'obtenir des produits de qualité identique avec moins de matières grasses.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



### Le saviez-vous ?

Ce sandwich est la nouvelle star des repas depuis plusieurs mois. Quelques chiffres pour illustrer cette tendance :

- Il s'en est vendu 1,9 milliards en France en 2015, soit plus de 5 millions par jour (+12% par rapport à 2014) !
- 1 repas sur 3 consommé hors domicile est un burger.
- 60% des français qui ont consommé un burger en Septembre, l'ont consommé à leur domicile.

Source : CHD Expert 2016

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation