

Softgrain Golden 6 CL

Healthy grains, tasty breads



Softgrain Golden 6 CL

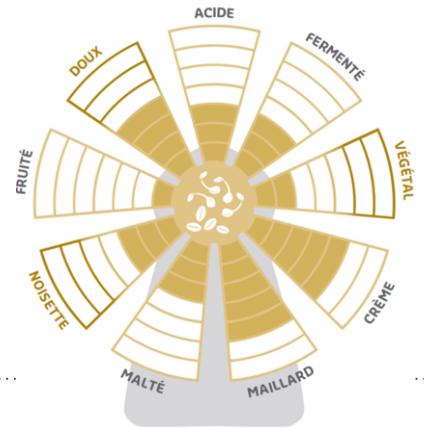


Le saviez-vous ?

Dans les pays nordiques où le pain de seigle constituait une part importante de l'alimentation, les grains de seigle étaient trempés dans de l'eau pour les attendrir. Aujourd'hui, de nombreux boulangers allemands et scandinaves utilisent encore cette méthode.

Nous avons la conviction que **le futur du pain est lié à son passé**. C'est pourquoi nous avons lancé Softgrain Golden 6 CL.

Sa touche sucrée en fait un mélange idéal pour personnaliser les produits moelleux, riches et laminés (ex : brioche, panettone, bun's, croissant,)



Un mélange savoureux de 6 céréales et graines pour faire le plein de goût, texture et bien-être

Un mélange humide de céréales complètes et de graines cuites et infusées dans du sirop de blé et du levain de blé dévitalisé.



Blé : Apporté par le levain dévitalisé, le blé apporte texture et saveur à votre pain.

Avoine : Riche en bêta-glucanes et en fibres, cette céréale contribue à réduire le cholestérol.

Graine de lin : Brune ou jaune, cette graine est riche en fibres et en acides gras oméga-3.

Tournesol : Riche en vitamine E, les graines de tournesol apportent une rondeur en bouche avec des notes de noisette.

Millet : Un grain ancien, sans gluten et riche en antioxydants.

Chia : Ces petites graines sont parmi les plus nutritives de la planète. Elles sont riches en fibres, protéines, oméga-3, acides gras et antioxydants.

Quels avantages et bénéfices ?

Au fournil



INNOVATION & DIFFERENCIATION

Créez de nouveaux pains en accord avec les tendances de consommation.



PRATICITÉ

Produit prêt à l'emploi et facile d'utilisation.



POLYVALENCE

Une multitude d'applications possibles.

Pour les consommateurs



FRAÎCHEUR

Les grains libèrent lentement leur humidité infusée pour **prolonger naturellement la fraîcheur du pain**.



GOÛT

Des **saveurs uniques** apportées par le levain dévitalisé et un délicieux mélange de graines.



BIEN-ÊTRE

83% des consommateurs français considèrent que les céréales complètes constituent un ingrédient **à la fois sain et savoureux**.

Source : Etude taste tomorrow 2019

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.com

Puratos
Reliable partners in innovation