

O-TENTIC

*Une solution pour chaque mode
de fabrication*



O-TENTIC

Une solution pour chaque mode de fabrication

SÉCURITÉ

TOLÉRANCE

GOÛT

CONSERVATION

QUALITÉ
CONSTANTE

O-Tentic est un produit unique, issu de fermentation qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain.

Notre gamme apporte de nombreux avantages à la mise en œuvre :

- Pratique avec un dosage à 4% ou 100% (selon les produits), sans levure ni améliorant à ajouter
- Taux d'hydratation supérieur
- Forte tolérance de la pâte à l'enfournement
- Très bon développement au four
- Adapté aux différents process
- Excellente texture de croûte et de mie
- Fraîcheur durable pour une meilleure conservation
- Goût premium du pain comme au bon vieux temps



GAMME O-TENTIC

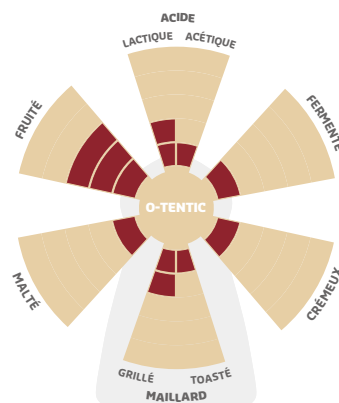


O-Tentic Origin

Pour des pains du quotidien

Un goût de longue fermentation, très consensuel, pour donner aux pains blancs une note savoureuse et légère.

- Base de levain dévitalisé : blé et seigle
- Process : direct (4%), pousse contrôlée et lente (2 à 4%)
- Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg.
- Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture)

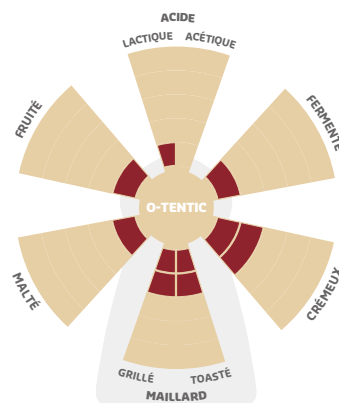


O-Tentic Durum et O-Tentic Adagio

Les tout premiers O-Tentic

Inspirés par le vrai levain Altamura et fabriqués à partir de farine de blé dur des Pouilles, O-Tentic Durum et O-Tentic Adagio apportent un goût typique de blé dur et des notes toastées.

- Base de levain dévitalisé : blé dur



O-Tentic Durum

- Process : direct (4%), pousse contrôlée et lente (2 à 4%)
- Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg.
- Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture)



O-Tentic Adagio

- Process : pousse lente (4%), fermentation en bac et panéotrad (4%)
- Disponible en sac de 10kg.
- Date de durabilité minimale de 12 mois (3 semaines à 4°C après ouverture)



GAMME O-TENTIC

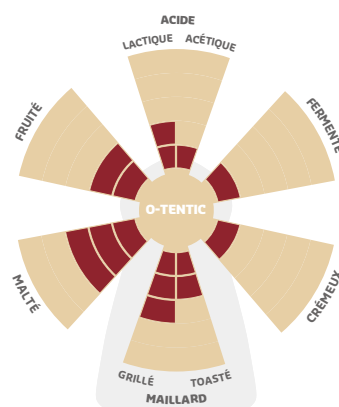


O-Tentic Bel Canto

Pour des pains légèrement maltés

Adapté pour les procédés de longue fermentation, pour développer des saveurs légèrement maltées et une mie brune et alvéolée. Compatible avec la fabrication de produits biologiques.

- Base de levain dévitalisé : blé et seigle
- Process : pousse contrôlée et lente (2 à 4%)
- Disponible en sac de 10kg.
- Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture)

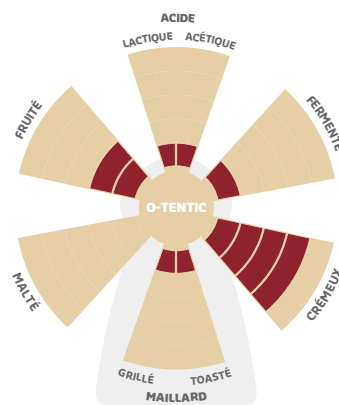


O-Tentic Tutto Pugliese

Le vrai pain des pouilles

Encore plus proche du pain Altamura et fabriqué avec 100% de farine de blé dur des Pouilles. Une mie dense et humide à la couleur jaune typique de blé dur.

- Base de levain dévitalisé : blé dur
- Process : direct (100%)
- Disponible en sac de 10kg.
- Date de durabilité minimale de 9 mois (1 semaine à 4°C après ouverture)



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
Partenaire pour l'innovation