

Puravita

Onde o Saudável é Saboroso




Puratos
Parceiros de confiança na inovação

Puravita

Onde o Saudável é Saboroso



Para o Consumidor:

Puravita é uma gama completa de pães de saúde que lhe permite oferecer aos seus clientes um sortido variado e diferenciador de pães da linha de saúde com muito sabor e com amplos benefícios nutricionais:

- *Ingredientes selecionados.*
- *Benefícios validados tendo em conta a legislação nacional.*
- *Sabor, Aroma e Textura testado e aprovado pelos consumidores*.*
- *Produtos desenvolvidos tendo em conta as últimas tendências da alimentação nacionais e mundiais, combinando perfeitamente sabor e ingredientes saudáveis no mesmo pão.*

* Fonte: Sensovan.



Fonte: Taste Tomorrow, Puratos.

Para o Padeiro:

A gama **Puravita** é de fácil preparação, são produtos tegras (produtos completos) o que permite facilitar a produção minimizando os erros quer na pesagem dos ingredientes quer na elaboração da receita.

- *Poupança de tempo.*
- *Regularidade do pão.*

Puravita Alfarroba: A sua fonte de Proteína

Puravita 12 Grãos: Energia & Vitalidade

Puravita Milho e Girassol: Pão Milenar

Puravita Espelta: Nutritivo & Fácil Digestão

Puravita Grains: Reduzido em Sal* & Alto Teor em Cálcio

Puravita Fibras: Alto teor em Fibra & Vitaminas

Puravita Ómega 3: Alto Teor de Ómega 3

Puravita Pan-O-Col: Controlo dos níveis normais de Colesterol

Puravita Breakfast: O Snack Saciante Saudável

* Em relação a um pão com 1% de sal.

Aproveite todos os momentos de consumo e faça saudes de pães de saúde que são cada vez mais apreciadas pelos consumidores

Novidade

Puravita Alfarroba

Alto Teor
em Fibra
Fonte de Proteína
Baixo Teor de
Açúcares

Novidade



sugestão de apresentação

O uso da planta alfarrobeira remonta a cultura da Mesopotâmia. Atualmente tornou-se muito popular na alimentação mediterrânica devido ao sabor adocicado e às suas propriedades nutricionais. Delicie-se com este pão que o vai surpreender.

Puravita Alfarroba Receita:

Para formas

Tegral Puravita Alfarroba	5kg
Água	±3L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão: Polvilhar com farinha.

Para Pão d'água

Tegral Puravita Alfarroba	5kg
Água	±3,75L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão: Polvilhar com farinha.

Para Formas:

- Tempo de amassadura: +/- 3 minutos em 1ª velocidade e +/- 7 minutos em 2ª velocidade;
- Temperatura da massa: +/- 23 °C;
- Tempo de estanca: 10 minutos;
- Dividir em unidades de 600g para as formas e deixar repousar durante 5 minutos;
- Dar o formato pretendido;
- Deixar levedar entre 1h a 1h 30m;
- Cozer a 200°C entre 30 a 35 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura em formas destapadas.

Para Pão D'água:

- Tempo de Amassadura: +/- 3 minutos em 1ª velocidade e +/- 10 a 12 minutos em 2ª velocidade. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa bem homogênea (iniciar a amassadura com cerca de 63% de água e adicionar a restante aos poucos durante a amassadura);
- Deixar repousar a massa em bloco durante 30 a 40 minutos;
- Dividir em unidades com cerca de 100 g e colocar em telas (preciana); e deixar fermentar 20 minutos;
- Colocar no frio +/- 30 minutos (facultativo);
- Cozer a 220°C lar, 230°C teto cerca de 15 minutos com vapor no início da cozedura.

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo
Energia	991,3 KJ/ 234,4 Kcal
Lípidos:	1,16g
- dos quais ácidos gordos saturados	0,7g
Hidratos de carbono:	44,2g
- dos quais açúcares	3,72g
Fibras	7,2g
Proteínas	8,2g
Sal	0,835g

Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
12%	2%	4%	17%	4%	16%	14%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Puravita 12 Grãos

Alto Teor
em Fibra
Fonte de Proteína
Baixo Teor de
Açúcares
Baixo Teor de
Gorduras
Saturadas



sugestão de apresentação

O Puravita 12 Grãos é um pão muito rico nutricionalmente sendo composto por: Soja Triturada, sementes de girassol, trigo-sarraceno, flocos de milho, sementes de papoila, sementes de chia, sementes de abóbora, linhaça castanha, flocos de aveia, flocos de centeio, sementes de quinoa, sementes de sésamo.

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo
Energia	1186,2 KJ/ 282,1 Kcal
Lípidos dos quais:	7,45g
Saturadas	1,4g
Hidratos de Carbono dos quais:	39,3g
Açúcares	3,6g
Fibras	6,4g
Proteínas	11,3g
Sal	1,05g

Cada dose de 100g contém:



DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Puravita 12 Grãos Receita:

Tegral Puravita 12 Grãos	5kg
Água	±3L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão de sementes de cobertura: Puravita Decor 4 Grãos (flocos de aveia, sementes de girassol, sementes de linhaça e sésamo).

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 a 8 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: ± 23º C.
- Tempo de estanca: 10 minutos.
- Dividir em unidades de 600g para formas e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dividir em unidades de 90g para formato pequeno e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Deixar leudar ± 35 minutos para formato pequeno e formato grande 1h a 1h 30m.
- Cozer a 220º C para pão pequeno entre 12 a 13 minutos.
- Cozer a 200º C para formato grande entre 30 a 35 minutos.
- Adiconar vapor no inicio da cozedura exceto, para formas tapadas.

Fonte de Fibra

Fonte de Proteína

Baixo Teor de Açúcares

Puravita Milho e Girassol



O milho é um grão considerado sagrado pelos povos pré-colombianos, o girassol é originário do México & Perú. A Puratos combinou estes ingredientes milenares num só pão para que possa usufruir de todos os seus benefícios nutricionais.

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo
Energia	1241,4 kJ 294,9 kcal
Lípidos dos quais:	7,92g
Saturadas	1,4g
Hidratos de Carbono dos quais:	42,7g
Açúcares	3,6g
Fibras	4,2g
Proteínas	11,1g
Sal	1,2g

Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
15%	11%	7%	16%	4%	22%	20%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

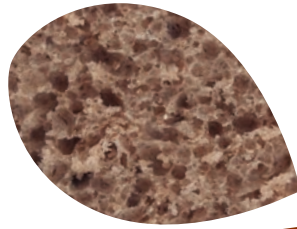
Puravita Milho e Girassol Receita:

Tegral Puravita Milho e Girassol	5kg
Água	±2,5L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão de sementes de cobertura: Puravita Decor Milho e Girassol.

- Tempo de amassadura: ± 4 minutos em 1ª velocidade e ± 7 a 8 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: ± 23° C.
- Tempo de estanca: 10 minutos.
- Dividir em unidades de 700g para formas e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dividir em unidades de 120g para formato pequeno e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Deixar levedar ± 35 minutos para formato pequeno e formato grande 1h a 1h 30m.
- Cozer a 220° C para pão pequeno entre 13 a 14 minutos.
- Cozer a 200° C para formato grande entre 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura exceto, para formas tapadas.

Puravita Espelta



Fonte de
Fibra
Fonte de
Proteína
Baixo Teor de
Açúcares



sugestão de apresentação

A Espelta é considerado um cereal ancestral que mantém as suas propriedades inalteradas ao longo dos anos. Alguns cereais ancestrais podem ser considerados mais ricos nutricionalmente. **Puravita Espelta** é um pão de mistura que combina a farinha de espelta e a farinha de centeio num sabor único.

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo
Energia	1098,2 KJ/ 259,6 Kcal
Lípidos dos quais:	2,43g
Saturadas	1,1g
Hidratos de Carbono dos quais:	47,6g
Açúcares	3,02g
Fibras	4,4g
Proteínas	9,64g
Sal	0,82g

Puravita Espelta Receita:

Tegral Puravita Espelta	5kg
Água	±2,9L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão de sementes de cobertura: Puravita Decor Flocos de Centeio.

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 a 8 minutos em 2ª velocidade.
 - Temperatura da massa: ± 23º C.
 - Tempo de estanca: 10 minutos.
 - Dividir em unidades de 600g para formas e deixar repousar durante 5 minutos.
 - Dividir em unidades de 80g para formato pequeno e deixar repousar durante 5 minutos.
 - Dar o formato pretendido.
 - Deixar levedar ± 35 minutos para formato pequeno e formato grande 1h a 1h 30m.
 - Cozer a 220º C para pão pequeno entre 12 a 13 minutos.
 - Cozer a 200º C para formato grande entre 30 a 35 minutos.
- Adiconar vapor no inicio da cozedura exceto, para formas tapadas.

Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
13%	3%	6%	18%	3%	19%	14%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Alto Teor
em Cálcio
Fonte de Magnésio
Fonte de Fósforo
Fonte de Proteína
Baixo Teor de
Gordura Saturada
Alto Teor em Fibra
Reduzido em Sal*

Puravita Grains



Com o aumento das doenças cardiovasculares existe a necessidade de fazer uma alimentação mais equilibrada, nomeadamente com menos sal. O Puravita Grains é um pão com reduzido teor de sal* e alto teor em fibras que ajuda numa dieta mais equilibrada.

* Em relação a um pão com 1% de sal.

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo	
Energia	1059,7 KJ/ 251,6 Kcal	
Lípidos dos quais:	4,6g	
Saturadas	0,6g	
Hidratos de Carbono dos quais:	36,9g	
Açúcares	2,9g	
Fibras	7,9g	
Proteínas	11,7g	
Sal	0,705g	
Cálcio	285mg	35% da DDR
Magnésio	67mg	18% da DDR
Fósforo	180mg	25% da DDR
Ferro	1,95mg	14% da DDR

Puravita Grains Receita:

Tegral Puravita Grains	5kg
Água	±3L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão de sementes de cobertura: Puravita Grains Decor (trigo sarraceno).

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 a 8 minutos em 2ª velocidade rápida.
 - Temperatura da massa: ± 23º C.
 - Tempo de estanca: 10 minutos.
 - Dividir em unidades de 600g para formas e deixar repousar durante 5 minutos.
 - Dividir em unidades de 100g para formato pequeno e deixar repousar durante 5 minutos.
 - Dar o formato pretendido.
 - Deixar levedar ± 35 minutos para formato pequeno e formato grande 1h a 1h 30m.
 - Cozer a 220º C para pão pequeno entre 12 a 13 minutos.
 - Cozer a 200º C para formato grande entre 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura exceto, para formas tapadas.

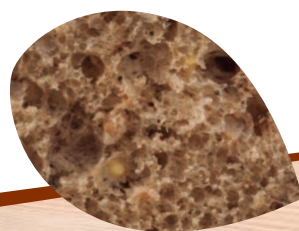
Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
13%	7%	3%	14%	3%	23%	12%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Puravita Fibras+

Alto Teor em Fibra
 Fonte de Proteína
 Baixo Teor de Açúcares
 Fonte de Vitamina A
 Alto teor em Vitamina B1
 Fonte de Vitamina B12
 Alto Teor em Vitamina B6
 Alto Teor em Vitamina E
 Alto Teor em Ácido Fólico
 Fonte de Fósforo



sugestão de apresentação

Rico em fibras e vitaminas, o **Puravita Fibras+** confere energia e vitalidade ao longo do dia. Como contém fibras solúveis e insolúveis, **Puravita Fibras+** dá um importante contributo na sensação de saciedade, úteis na redução do aporte calórico.

Valores Médios Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo

Energia	1147,6 KJ/ 272,4 Kcal
Lípidos dos quais:	4,89g
Saturadas	0,7g
Hidratos de Carbono dos quais:	44,4g
Açúcares	3,5g
Fibras	7,7g
Proteínas	8,84g
Sal	1,27g
Vitamina A	186µg (23% da DDR)
Vitamina B1	0,68mg (60% da DDR)
Vitamina B6	1,07mg (76% da DDR)
Vitamina B12	0,48µg (19% da DDR)
Vitamina E	9,5mg (79% da DDR)
Ácido Fólico	110µg (55% da DDR)
Fosforo	140mg (20% da DDR)

Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
14%	7%	4%	17%	4%	18%	21%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Puravita Fibras+ Receita:

Tegral Puravita Fibras+	5kg
Água	± 2,5L
Levedura Okedo Vermelha	150g

Sugestão de cobertura: Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes (flocos de trigo; sementes sésamo; flocos aveia; sementes linho; milho painço; sementes girassol).

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 a 8 minutos em 2ª velocidade rápida.
- Temperatura da massa: ± 23° C.
- Tempo de estanca: 10 minutos.
- Dividir em unidades de 600g para formas e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dividir em unidades de 100g para formato pequeno e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Deixar leudar ± 35 minutos para formato pequeno e formato grande 1h a 1h 30m.
- Cozer a 220° C para pão pequeno entre 12 a 13 minutos.
- Cozer a 200° C para formato grande entre 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura exceto, para formas tapadas.

Fonte de
Fibra

Fonte de Proteína

Alto Teor de
Ácidos Gordos
Ômega 3

Puravita Omega 3



sugestão de apresentação

O Puravita Omega 3 é uma fonte de Ômega 3 de origem vegetal, obtida a partir de sementes de linho e de um ingrediente único extraído do óleo da linhaça. O Ômega 3 (ALA*) contribui para a manutenção dos níveis normais de colesterol no sangue. Cada 100g (cerca de 3 fatias) corresponde a 99% da dose diária recomendada.

* Nota: O efeito benéfico é obtido a partir de 2g de ALA (Ômega 3).

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo
Energia	1103,6 KJ/ 261,8 Kcal
Lípidos dos quais:	5,18g
Saturadas	0,7g
Ômega 3	1,98g (99% da DDR)
Hidratos de Carbono dos quais:	41,7g
Açúcares	2,83g
Fibras	5,3g
Proteínas	9,45g
Sal	1,15g

Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
13%	7%	3%	16%	3%	19%	19%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoa para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Puravita Omega 3 Receita:

Tegral Puravita Omega 3	5kg
Água	±3L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão de sementes de cobertura: Puravita Decor Flax & Sésame Seeds (sementes de linho dourado e castanho e sementes de sésamo).

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 a 8 minutos em 2ª velocidade rápida.
- Temperatura da massa: ± 23º C.
- Tempo de estanca: 10 minutos.
- Dividir em unidades de 600g para formas e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dividir em unidades de 100g para formato pequeno e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Deixar levdar ± 35 minutos para formato pequeno e formato grande 1h a 1h 30m.
- Cozer a 220º C para pão pequeno entre 12 a 13 minutos.
- Cozer a 200º C para formato grande entre 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura exceto para formas tapadas.

Puravita Pan-O-Col

Fonte de
Fósforo

Fonte de Fibra

Fonte de
Proteína



sugestão de apresentação

Puravita Pan-O-Col ajuda a controlar os níveis normais de colesterol no sangue de uma forma simples e saborosa graças a um ingrediente específico os Beta-Glucanos. O Puravita Pan-O-col permite um balanço ótimo entre os Beta-Glucanos* da aveia e da aveia integral.

*O efeito benéfico é obtido com uma dose diária de 3g de Beta-Glucanos provenientes da aveia, farelo de aveia, cevada, farelo de cevada ou de misturas destes Beta-Glucanos. Os Beta-Glucanos contribuem para a manutenção de níveis normais de colesterol no sangue.

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo
Energia	988,3 KJ/ 234,3 Kcal
Lípidos dos quais:	3,43g
Saturadas	0,6g
Hidratos de Carbono dos quais:	37,7g
Açúcares	1,52g
Fibras dos quais:	6,5g
Betaglucanos	1,67g (55% da DDR)
Proteínas	9,91g
Sal	1,02g
Magnésio	49,8mg (13% da DDR)
Fósforo	170mg (24% da DDR)
Ferro	2mg (14% da DDR)

Puravita Pan-O-Col Receita:

Tegral Puravita Pan-O-Col	5kg
Água	±3,5L
Levedura Okedo Vermelha	100g

Sugestão de sementes de cobertura: Puravita Decor Multi seeds & Oat Flakes (sementes de sésamo, flocos de aveia e sementes de papoila).

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 a 8 minutos em 2ª velocidade rápida.
- Temperatura da massa: ± 23º C.
- Tempo de estanca: 10 minutos.
- Dividir em unidades de 600g para formas e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dividir em unidades de 150g para formato pequeno e deixar repousar durante 5 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Deixar levdar ± 35 minutos para formato pequeno e formato grande 1h a 1h 30m.
- Cozer a 220º C para pão pequeno entre 13 a 14 minutos.
- Cozer a 200º C para formato grande entre 30 a 35 minutos.
- Adiconar vapor no inicio da cozedura exceto, para formas tapadas.

Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
12%	5%	3%	15%	2%	20%	17%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Alto Teor
em Proteínas

Alto Teor
em Fibra

Puravita Breakfast



O Puravita Breakfast é ideal para manter afastada a sensação de fome, para uma pausa a meio da manhã ou a meio da tarde. Uma combinação perfeita de sabor e uma textura suave e fofa com apenas 257 Kcal*. Multocereais: trigo, aveia, espelta. Multifrutas: alperces, sultanas, figos e ameixas.

* Sem açúcar adicionado. O açúcar proveniente advém da fruta.

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado segundo a receita indicada no rótulo
Energia	1080 KJ/ 257 Kcal
Lípidos dos quais:	3,7g
Saturadas	1,7g
Hidratos de Carbono dos quais:	37,8g
Açúcares	8,8g
Fibras	10,2g
Proteínas	13,0g
Sal	0,75g

Cada dose de 100g contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos Gordos Saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
13%	5%	9%	15%	10%	26%	13%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/ dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.

Puravita Breakfast Receita:

Tegral Puravita Breakfast	5kg
Água	±2,15L
Levedura Okedo Vermelha	75g

Sugestão de sementes de cobertura: Puravita Decor Multi Seeds & Multi Flakes (flocos de trigo, sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, milho pãoço, sementes de girassol).

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de estanca: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 750g para formas.
- Para formatos pequenos laminar a massa até uma altura de ±1,5 cm. Cortar em formato retangular 6x8 cm (peso unitário 110g). Decorar, passando por Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes.
- Fermentação final para formato forma: 1h a 1h 30m.
- Fermentação final formato pequeno: 45 a 60 minutos.
- Cozedura para fomatos grandes: 200°C durante 30 a 35 minutos.
- Cozedura para fomatos pequenos: entre 215°C e 220°C durante 10 a 15 minutos.

Puravita

Onde o Saudável é Saboroso

Novidade

Puravita Gama

Grãos & Sementes

Sugestão de Cobertura

Tegral Puravita Alfarroba



Farinha de Alfarroba

Polvilhar com farinha ou com sementes de Sésamo

Tegral Puravita 12 Grãos



Trigo sarraceno



Sésamo



Quinoa



Soja



Flocos de milho



Papaia



Chia



Linhaça



Girassol



Flocos de aveia



Centeio em flocos



Sementes de abóbora

Puravita Decor 4 Grãos (flocos de aveia, sementes de girassol, sementes de linhaça e sésamo).

Tegral Puravita Milho e Girassol



Sementes de girassol



Milho paíço



Flocos de milho

Puravita Decor Milho e Girassol.

Tegral Puravita Espelta



Farinha de espelta



Farinha de centeio

Puravita Decor Flocos de Centeio.

Tegral Puravita Grains



Sementes de Girassol



Soja Triturada



Flocos de Milho



Linhaça castanha



Linhaça dourada



Sementes de milho

Decor Puravita Grains (trigo sarraceno).

Tegral Puravita Fibras +



Sésamo



Flocos de aveia



Flocos de Trigo



Sementes de Linhaça



Sementes de Girassol



Milho paíço

Puravita Decor Fibras + (flocos de trigo, sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, milho paíço, sementes de girassol)

Tegral Puravita Omega 3



Sementes de linho



Soja granulada

Puravita Decor Flax & Sésame Seeds (Sementes de linho dourado e castanho e sementes de sésamo)

Tegral Puravita Pan-O-Col



Flocos de aveia e farelo de aveia.

Puravita Decor Pan-O-Col (sementes de sésamo, flocos de aveia e sementes de papaia).

Tegral Puravita Breakfast



Aveia



Espelta



Trigo



Alperce

Passas

Figos

Ameixa

Puravita Decor Fibras + (flocos de trigo, sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, milho paíço, sementes de girassol)

www.puratos.pt

12/76/04/16

Puratos S.A. - Avenida Dr. Luís de Sá, 24 - Abrunheira - 2714-509 Sintra-Portugal
T: 21 915 83 00 - F: 21 925 94 05 - portugal@puratos.com



www.puratos.pt



Youtube
Puratos Portugal

Puratos
Parceiros de confiança na inovação