

O que são Grãos Germinados?

Os grãos que deram início ao processo de criação de uma nova planta. São verdadeiras **concentrações de nutrientes**, e de certa forma "adormecidas" e à espera das condições ideais para se desenvolverem.

Quando lhes damos a água, o oxigénio e uma determinada temperatura, este alimento dá início a diferentes processos bioquímicos que têm como finalidade a **criação de uma nova planta**. Ao dar início ao processo de germinação, a semente produz

diferentes compostos e altera a estrutura dos seus constituintes que terão como objetivo criar e alimentar a nova planta. O alimento germinado será assim de mais **fácil digestão** e muito **mais rico** do ponto de vista nutricional.

processo standard



Grãos Germinados da Puratos

Oferecemos, assim, umas Broas



com verdadeiras concentrações de nutrientes



saborosas, inovadoras e mais saudáveis

centeio germinado



grão de bico germinado

Para mais informações, consulte-nos:

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

Gama de Broas

O toque da tradição



Puratos
Parceiros de confiança na inovação

Gama de Broas

A Puratos apresenta a **Linha de Broas** renovada tendo em conta as últimas tendências do consumidor que pede o regresso ao pão tradicional, cada vez mais Saboroso. Sendo igualmente fundamental que mantenha a frescura ao longo do dia sem perder a crocância.

Vantagens da nova Gama de Broas

Para além de serem produtos completos que facilitam a pesagem, a rapidez e o processo de elaboração das receitas, apresentam ainda:

1

Maior frescura da miga
mesmo quando há necessidade de congelar após cozida

2

Mais sabor

3

Côdea crocante e muito estaladiça

Broa de Milho Amarelo



Ingredientes

Tegral Broa de Milho Amarelo 1.000 g
Água (± 45°C) ± 750 g
Levedura Okedo Vermelha 5 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 6 minutos em 2ª velocidade).
- Deixar repousar a massa cerca de 30 minutos.
- Pesas unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a ± 245°C teto, ± 230°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

Broa de Milho Branco



Ingredientes

Tegral Broa de Milho Branco 1.000 g
Água (± 45°C) ± 750 g
Levedura Okedo Vermelha 10 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 5 minutos em 2ª velocidade).
- Deixar repousar a massa cerca de 30 minutos.
- Pesas unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a ± 245°C teto, ± 230°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

Broa Escura de Centeio



Ingredientes

Tegral Broa de Centeio 1.000 g
Água (± 18°C) ± 700 g
Levedura Okedo Vermelha 15 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 6 minutos em 2ª velocidade).
- Deixar repousar a massa cerca de 20 minutos.
- Pesas unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a ± 245°C teto, ± 230°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

A Puratos apresenta ainda uma **Novidade Única no Mercado** com o objetivo de surpreender os seus clientes!

Broa de Grãos Germinados

uma verdadeira inovação no mercado, que vai permitir diferenciar-se e surpreender perante os seus consumidores

Broa de Grãos Germinados



Ingredientes

Tegral Broa Grãos Germinados 1.000 g
Água (± 18°C) ± 700 g
Levedura Okedo Vermelha 10 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 6 minutos em 2ª velocidade)
- Deixar repousar a massa cerca de 10 minutos.
- Pesas unidades de 700g, enrolar e colocar na tela.
- Deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Virar e peneirar com farinha.
- Cozer a ± 230°C teto, ± 245°C lar, cerca de 30 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

Vantagens da Broa de Grãos Germinados

1

Saúde

- **Clean Label** (sem aditivos nem números E).
- Grãos inteiros que **preservam todos os nutrientes e minerais**.
- **Fonte de Fibra**: Importante para uma dieta equilibrada;
- Contém sal iodado: o iodo é micronutriente essencial para o **crescimento e desenvolvimento do corpo humano**.
- Grãos inteiros que **preservam todos os nutrientes e minerais**.

2

Frescura

- **Frescura muito prolongada** que permite que o pão apresente maior durabilidade. Os grãos germinados conferem frescura à miga.
- Excelente textura durante o tempo de vida do produto.
- **Sensação Sumarenta** quando se trincam os grãos.

3

Sabor

- Sabor ainda mais **intenso e surpreendente!**
- Os grãos germinados conferem um sabor adocicado e simultaneamente **frutado com notas a mel**.
- **Leves notas maltadas**.

4

Aparência

- **Apelativo**, os grãos são bastante visíveis quando fatiamos o pão.
- **Aspetto Maltado** devido ao processo de germinação e de longa fermentação.
- **Miga típica** de uma broa tradicional.