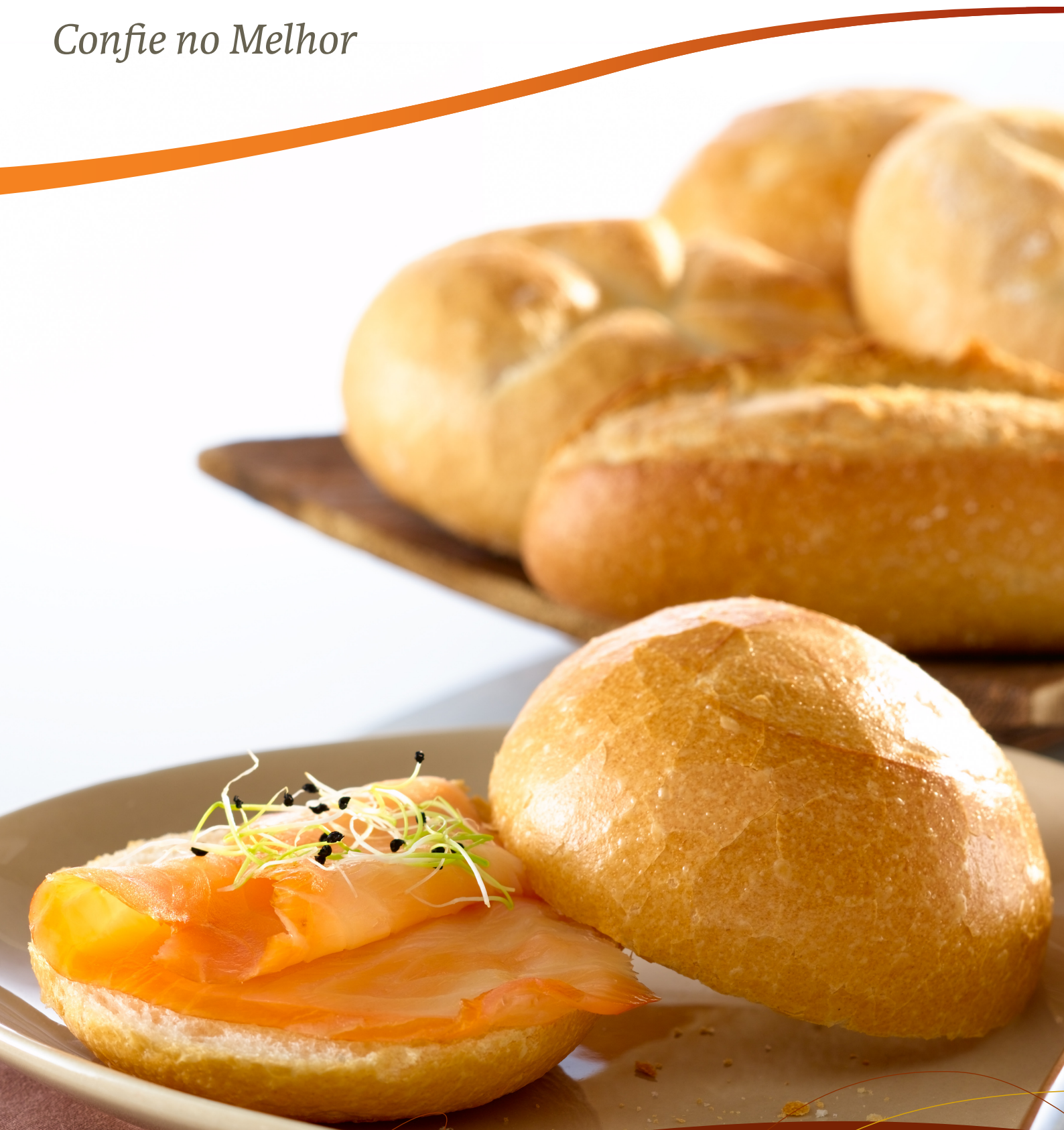


S500 Pro

Confie no Melhor



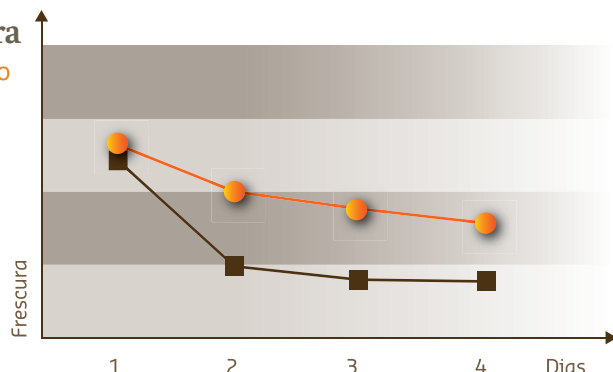
A Nova Geração do S500



O novo S500 contém a nova tecnologia patenteada da Puratos que confere maior frescura ao pão.

Evolução da Frescura

- = Pão com S500 Pro
- = Referência



Conheça as vantagens do Novo S500 PRO:

- ✓ **Frescura**
Contém tecnologia de frescura permitindo obter um pão com uma miga húmida e elástica.
- ✓ **Versatilidade**
Processo direto ou fermentação controlada ou retardada até 48h.
- ✓ **Tecnologia anti bolhas**
Reduz o aparecimento de bolhas em processos de fermentação controlada e retardada.
- ✓ **Volume**
Confere volume excepcional aos seus pães independentemente da gramagem.
- ✓ **Caramelização**
O seu pão fica com um còdea dourada.
- ✓ **Extensibilidade**
Excelente extensibilidade que permite uma melhor manipulação da massa.
- ✓ **Vasta aplicação**
Aplicável a todo o tipo de pães crocantes independentemente do peso do pão.
- ✓ **Aplicação**
De 1% a 1,2% em relação ao peso da farinha.



Para mais informações:
www.puratos.pt

www.puratos.pt

125710475
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

Puratos
Parceiros de confiança na inovação