S500 WHOLEMEAL

A solução definitiva para a elaboração de Pães de Saúde

Puratos

Parceiros de confiança na inovação

S500 WHOLEMEAL

O primeiro melhorante Clean(er) Label (sem aditivos, nem números E), para Pães de Cereais, Pães Integrais e Pães de Centeio. Permite-lhe fazer pães saudáveis sem comprometer o volume e a frescura.

CLEAN(ER) LABEL
Permite fazer um pão sem aditivos e sem números E.

TOLERÂNCIA
- Excelente tolerância da massa em todas as fases do processo.
- Permite atingir o volume pretendido mesmo quando há variações nas características da farinha.

VOLUME
Crescimento regular no forno.

VERSATILIDADE E APLICAÇÃO
Para todas as aplicações: Excelente performance em Pães de Cereais, Pães Integrais e Pães de Centeio. Aplicação de 2% a 4% em relação ao peso da farinha.

FORMATO
Confere um excelente volume e boa abertura do pão final.

FRESCURA
Contém enzimas de frescura: os pães mantêm-se frescos durante mais tempo.

COESÃO DA MIGA
Previne o esfarelar da miga devido à solução de frescura.

PROCESSOS
Adequado a processo direto e a pequenas fermentações controladas e retardadas.

CRESCIMENTO NO FORNO
Excelente crescimento no forno mesmo em pães que apresentam cortes decorativos.

TENDÊNCIAS DE MERCADO
Desenvolvido especialmente para Pães de Cereais, Pães Integrais e Pães de Centeio uma tendência atual do mercado em crescimento.

Vantagens para o Padeiro

TRANQUILIDADE E SEGURANÇA
Durante o processo fabrico do pão.

CRESCIMENTO DAS VENDAS
- Permite fazer um sortido variado de Pães com Cereais & Sementes, Integrais e de Centeio.
- Melhora a textura e durabilidade do pão porque o S500 Wholemeal aumenta a frescura e volume dos pães.

AUMENTA FIDELIZAÇÃO DO CONSUMIDOR
Qualidade constante e volume regular do pão final.

AUMENTA A EFICIÊNCIA E PERMITE A REDUÇÃO DE CUSTOS
Redução dos desperdícios durante o processo de elaboração do pão devido à regularidade que se obtém no pão e à maior frescura incorporada.

Vantagens para o Consumidor

SAÚDE
- Permite fazer um pão sem aditivos e sem números E.
- Fórmula desenvolvida para pães de Cereais & Sementes, Pães de Centeio e Pães Integrais.

FRESCURA
Excelente volume, e textura devido à incorporação de frescura. O pão torna-se mais fácil de trincar.

Teste comparativo de Volume

Pão efetuado com um melhorante Standard

Pão elaborado com S500 wholemeal

Receita
Pão 100% Integral com S500 Wholemeal e 65% de água.

Fonte: Teste Comparativo realizado pela Puratos

www.puratos.com

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