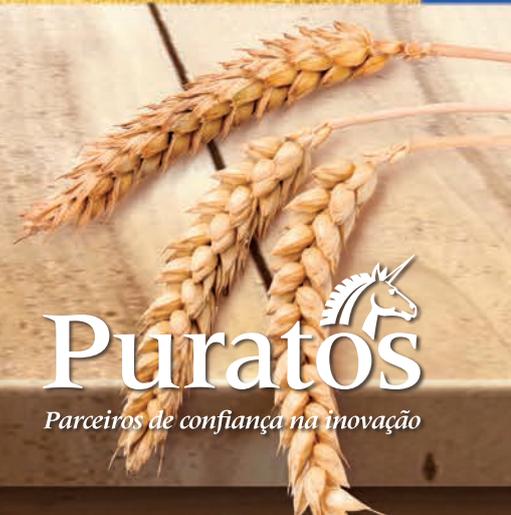


# TEGRAL CEREAIS DO ALENTEJO

O SABOR VEM DA NOSSA TERRA



**Puratos**  
Parceiros de confiança na inovação

# A aposta da PURATOS na Produção Nacional

Apostar na produção nacional é cada vez mais importante. Só assim o país pode crescer e desenvolver-se economicamente. Consumir produtos nacionais permite fomentar a produção nacional e apoiar todos os nossos produtores.

Pensando nisso, a PURATOS desenvolveu um produto completo de panificação com cereais do Alentejo. São cereais que são **semeados com todo o cuidado**, crescem nas **planícies Alentejanas** e são **colhidos na altura certa**. Após serem colhidos são cuidadosamente moídos e transformados numa **farinha muito especial** de sabor inconfundível e que conjuntamente com a **massa mãe** presente no pão lhe dá uma **textura muito rica** e uma **cor maltada** apelativa.

## O Futuro do Pão reside no seu Passado: vamos regressar às origens da Panificação em Portugal

O Pão sempre foi a base da nossa alimentação e sempre desempenhou um papel essencial na nossa alimentação. Nos final dos anos 20 e início dos anos 30 do século XX a região do Alentejo era uma região com forte produção agrícola nomeadamente de cereais. Ainda hoje a produção mantém-se, necessitando ser cada vez mais apoiada e fomentada. Seleccionámos cuidadosamente uma farinha especial feita com cereais colhidos nas planícies Alentejanas, uma farinha menos processada apresentando uma elevada percentagem de farelo que para além de cor e sabor confere fibra a este produto.

À nossa farinha especial combinámos massas mãe para obtermos um perfil de sabor que permite elaborar um pão rústico português único e diferenciador com fibra. Estamos a recuperar as receitas que se foram perdendo ao longo do tempos. Vamos regressar à origem do pão e das receitas típicas Portuguesas!



# O que dizem os CONSUMIDORES

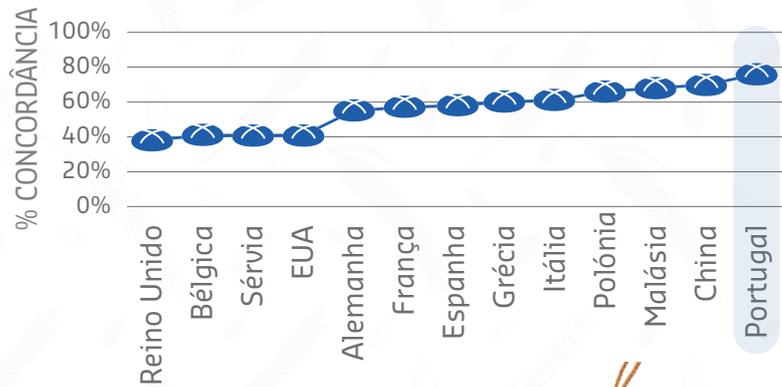


## 76%

dos consumidores Portugueses concordam que produtos com ingredientes locais são mais autênticos

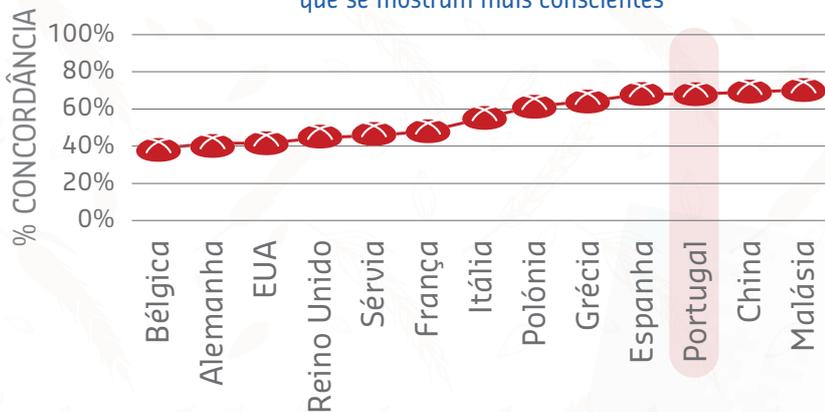
## LOCAL

Um produto feito com ingredientes locais é mais confiável



## SUSTENTÁVEL

Estou à procura de produtos de empresas que se mostram mais conscientes



## 69%

dos consumidores procuram produtos de empresas que se preocupam com o meio ambiente e a sustentabilidade



## 53%

dos consumidores valorizam um pão com fibras



# SÊMEA RÚSTICA

## Ingredientes

Tegral Cereais do Alentejo ..... 1.000 g  
Levedura Okedo Vermelha ..... 15 g  
Água ..... ±700 g

## Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 6 minutos 2ª velocidade;
- Deixar repousar a massa em bloco cerca de 40 minutos;
- Dividir em unidades de 500 g, enrolar “mal” e colocar na tela com a enroladura virada para baixo;
- Deixar fermentar cerca de 40 minutos;
- “Virar” as peças e peneirar com farinha;
- Cozer a 205°C lar e 215°C teto, cerca de 25 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.



# BOLINHAS

## Ingredientes

Tegral Cereais do Alentejo ..... 1.000 g  
Levedura Okedo Vermelha ..... 15 g  
Água ..... ±720 g

## Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 6 minutos em 2ª velocidade;
- Deixar repousar a massa em bloco cerca de 40 minutos;
- Dividir em unidades de 100 g, enrolar “mal” e colocar na tela com a enroladura virada para baixo;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- “Virar” as peças e peneirar com farinha;
- Cozer a 220°C lar e 230°C teto, cerca de 12 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.



Para mais informações,  
visite-nos:



SITE



YOUTUBE



FACEBOOK



INSTAGRAM