

CEREAIS DO ALENTEJO

O SABOR VEM DA NOSSA TERRA



PRODUZIDO EM
PORTUGAL

*Conheça os nossos
pães elaborados com
CEREAIS DO ALENTEJO*



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.

Como na Puratos estamos empenhados nesta missão adicionámos ao Tegral Cereais do Alentejo lançado em 2021 um Tegral Pão de Batata Doce também com farinha originária de cereais do Alentejo.

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.



O que dizem os CONSUMIDORES

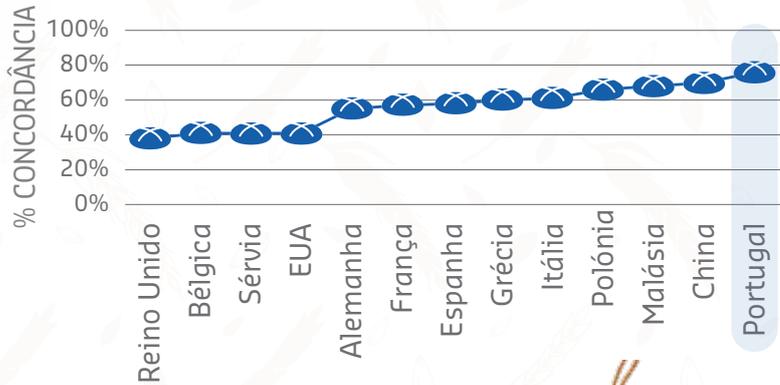


76%

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

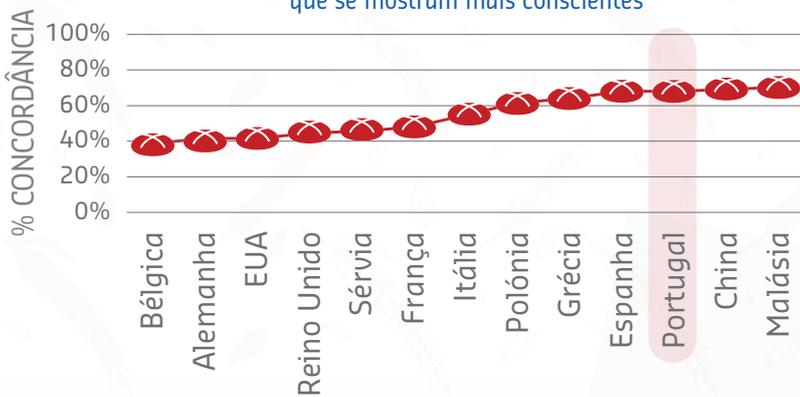
LOCAL

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



O que dizem os CONSUMIDORES

O **Sabor** continua a ser um dos critérios mais importantes na decisão do consumidor quando escolhe e compra um pão. A utilização destes ingredientes nacionais e tradicionais vai de encontro ao que os consumidores portugueses procuram. Com a pandemia houve um regresso às velhas receitas tradicionais que não se faziam há muito tempo.

O **Tradicional** ainda é o sabor de preferência, mas existe abertura para a inovação, daí a aposta cada vez maior em novos sabores e ingredientes:



85%

dos consumidores nacionais gostam de **sabores mais tradicionais**.



78%

Gosta de ter algum elemento tradicional quando experimentar algo inovador



72%

Gosta de experimentar alimentos com diferentes texturas



66%

Quer experimentar algo novo ou uma combinação de sabores que à partida não são usuais



66%

Gostaria de experimentar sabores exóticos de outras partes do mundo



Qual a origem da Batata Doce?

Ela surgiu na região da Cordilheira dos Andes e era plantada nas roças dos índios muito antes da chegada dos portugueses. Da espécie dos tubérculos, a batata-doce é cada vez mais conhecida e mais utilizada na gastronomia nacional.

Conheça o novo Pão de batata Doce com farinha do Alentejo

Adicionámos a este ingrediente tão apreciado em Portugal os cereais semeados e colhidos nos campos do Alentejo. Este pão com sabor lácteo e levemente adocicado permite elaborar uma vasta gama de receitas deliciosas. Um pão fofo e muito suave e fonte de fibra.

Conheça as novas receitas que temos para si! inspire-se e inove na sua casa.

CHAPATA DE BATATA DOCE

Ingredientes

Tegral Pão de Batata Doce.....	1.000 g
Água.....	800 g
Levedura Okedo Vermelha.....	10 g



Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidades e 10 minutos em 2ª velocidade (Iniciar a amassadura com 60% de água e adicionar a restante aos poucos durante a amassadura);
- Deixar repousar a massas cerca de 40 minutos;
- Dar o formato de chapata e colocar na tela;
- Fermentar mais ou menos 25 minutos;
- Peneirar com farinha e dar “um corte”;
- Cozer a 210°C 1ar e 225°C teto, cerca de 18 a 20 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.

PÃO BOLO DO CACO

Ingredientes

Tegral Pão de Batata Doce.....	1.000 g
Água.....	600 g
Levedura Okedo Vermelha.....	15 g



Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidades e 6 minutos em 2ª velocidade;
- Deixar repousar a massas cerca de 15 minutos;
- Dividir unidades de 80, enrolar bem e colocar num tabuleiro;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Depois de lèvedo, colocar uma folha de papel seliconizado e um tabuleiro em cima;
- Cozer a 210°C 1ar e 230°C tecto, cerca de 12 minutos.

PÃO DE ÁGUA DE BATATA DOCE

Ingredientes

Tegral Pão de Batata Doce..... 1.000 g
Água..... ±900 g
Levedura Okedo Vermelha..... 10 g



Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidades e 10 minutos em 2ª velocidade (Iniciar a amassadura com 60% de água e adicionar a restante aos poucos durante a amassadura);
- Deixar repousar a massa cerca de 40 minutos;
- Pesar em unidades de 90g e colocar na tela;
- “Virar” as peças e peneirar com farinha;
- Cozer a 210°C 1ar e 225°C teto, cerca de 18 a 20 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.

PÃO DE “2 CABEÇAS”

Ingredientes

Tegral Pão de Batata Doce..... 1.000 g
Água..... ±600 g
Levedura Okedo Vermelha..... 15 g



Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidades e 6 minutos em 2ª velocidade;
- Deixar repousar a massa cerca de 15 minutos;
- Dividir em unidades de 600g;
- Alongar as peças;
- Fermentar mais ou menos 40 minutos;
- Dar a formato de “2 cabeças”;
- Peneirar com farinha;
- Cozer a 210°C 1ar e 225°C teto, cerca de 25 a 30 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.

PÃO DE “4 CANTOS”

Ingredientes

Tegral Pão de Batata Doce.....	1.000 g
Água.....	±600 g
Levedura Okedo Vermelha.....	15 g



Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidades e 6 minutos em 2ª velocidade;
- Deixar repousar a massa cerca de 15 minutos;
- Dividir em unidades de 600g e enrolar;
- Dar o formato de “4 cantos” e colocar na tela;
- Fermentar mais ou menos 40 minutos;
- “Virar” as peças e peneirar com farinha;
- Cozer a 210°C lar e 225°C teto, cerca de 25 a 30 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.

PÃO DE HAMBÚRGUER DE BATATA DOCE

Ingredientes

Tegral Pão de Batata Doce.....	1.000 g
Água.....	±600 g
Levedura Okedo Vermelha.....	15 g



Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidades e 6 minutos em 2ª velocidade;
- Deixar repousar a massa cerca de 15 minutos;
- Pesar empelos de 2400g e enrolar;
- Cortar na divisora e dar o formato de bolas, bem enroladas de colocar no tabuleiro;
- Pintar com ovo ou água e colocar as sementes de sésamo;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Cozer a 210°C lar e 230°C teto, cerca de 10 minutos.

Já conhece o nosso Pão de Cereais do Alentejo?

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 tempo. Vamos regressar à origem do pão e das receitas típicas Portuguesas!



SÊMEA RÚSTICA COM FARINHA DE TRIGO DO ALENTEJO

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 COM FARINHA DE TRIGO DO ALENTEJO

Ingredientes

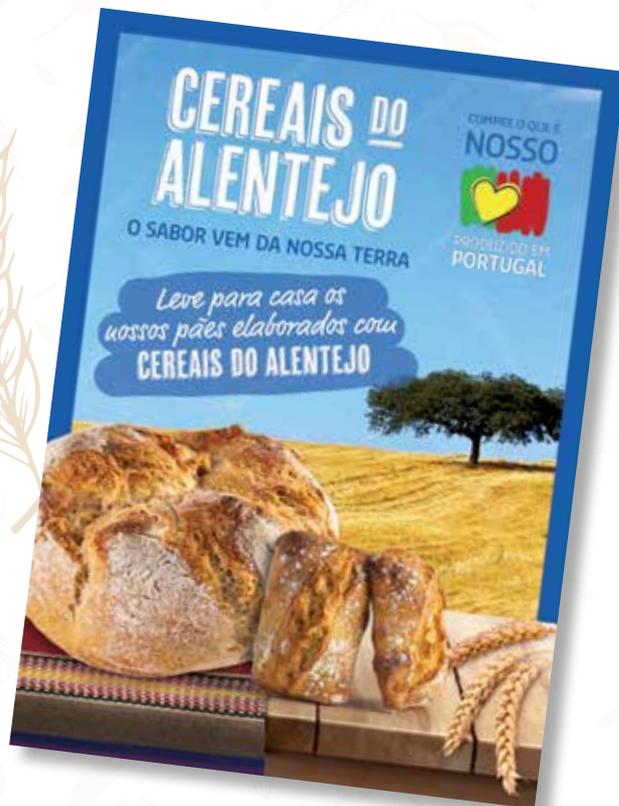
Tegral Cereais do Alentejo 1.000 g
Levedura Okedo Vermelha 15 g
Água..... ±720 g



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.

DESCUBRA OS NOSSOS MATERIAIS DE PONTO DE VENDA



faça o download
dos materiais aqui





*Para mais informações,
consulte-nos:*



SITE



YOUTUBE



FACEBOOK



INSTAGRAM

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal

Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com