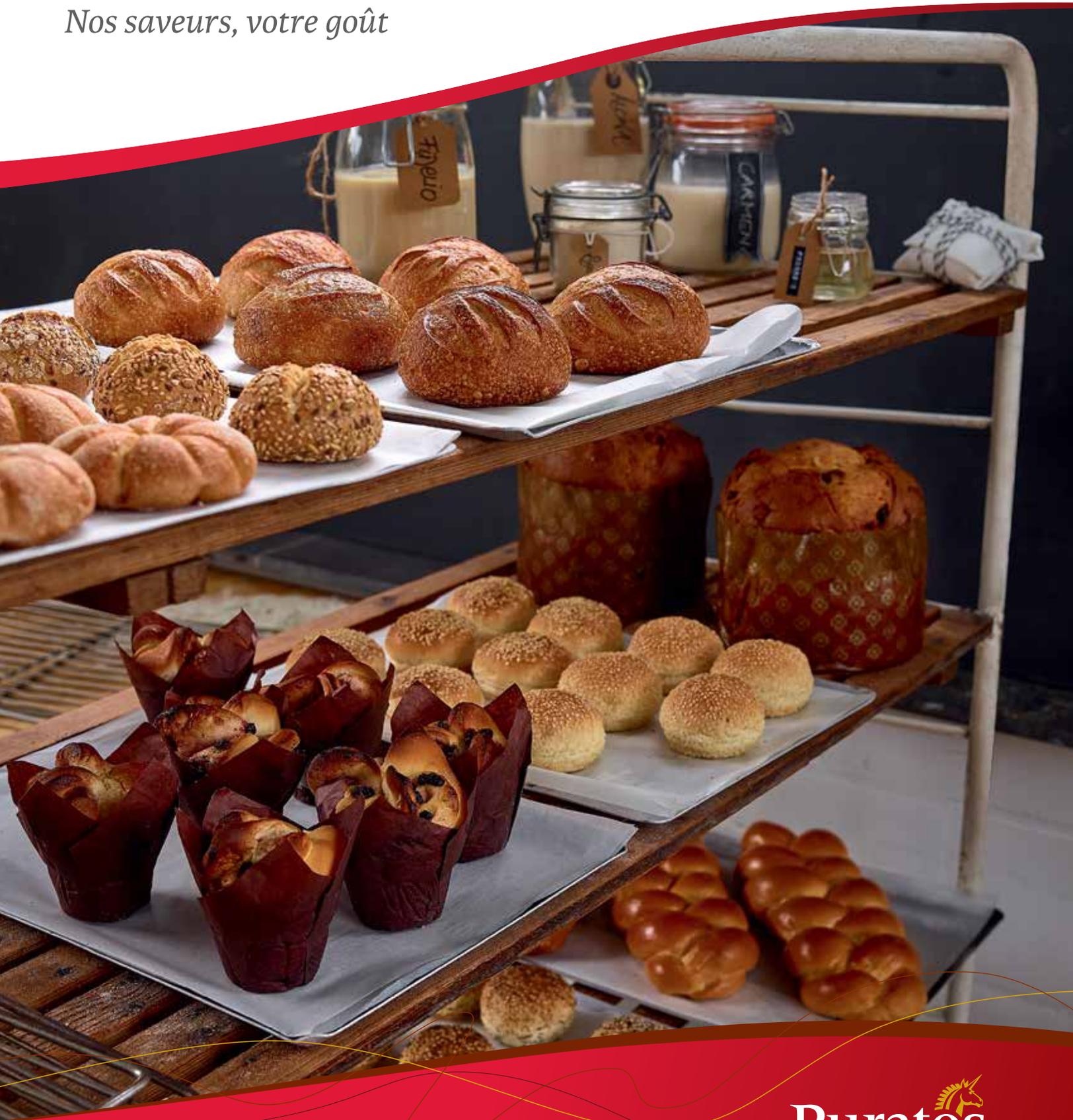


Sapores

Nos sabores, vore goút



L'avenir du pain réside dans son passé

Le levain est aussi vieux que le pain

Les pains au levain existant depuis des millénaires sont aussi vieux que l'histoire du pain levé. Nos ancêtres ont découvert que lorsque l'eau et la farine ont été mélangées et laissées de côté, ils ont commencé l'autofermentation, et que cela pourrait être utilisé pour faire du pain. Ils ont vite appris qu'ils pouvaient garder une partie de la pâte et la réutiliser la prochaine fois qu'ils avaient besoin de faire du pain. La réalité est que c'est un défi maintenir une qualité de levain constante, car cette fermentation naturelle dépend de l'ensemble des compétences du boulanger et de la capacité de contrôler les variances dans les ingrédients (principalement la farine) et le processus (le temps et la température).

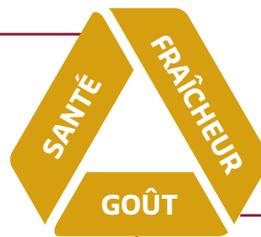
Le pain au levain est un pain plein de saveur, fait avec des levures naturelles et des bactéries fournissant la fermentation.

Les consommateurs confirment que le levain est le PAIN DE L'AVENIR

Le dernier sondage Taste Tomorrow¹ indique que les pains au levain pourraient jouer un rôle majeur dans le futur, car ils livrent sur chacun des 3 critères les plus désirés, à savoir la fraîcheur, la santé et le goût.

SANTÉ

La santé est devenue un aspect essentiel des produits de boulangerie, et ça va plus loin que seulement la valeur nutritive.



FRAÎCHEUR

Les consommateurs veulent que leurs produits de boulangerie soient frais et l'associent avec une bonne odeur de pain. Le rapport Taste Tomorrow confirme que « l'odeur est la vente ».

GOÛT

Un autre sondage Puratos² de 2011 a confirmé que « le goût » est le critère le plus important pour plus de 90 % des répondants.

Sources

¹ Les résultats du sondage Taste Tomorrow sont fondés sur plus de 100 entrevues qualitatives dans 7 villes de tendances (San Francisco, Sao Paolo, Paris, Istanbul, Moscou, Shanghai et Tokyo) ainsi que sur des données quantitatives : plus que 11 000 consommateurs de 25 pays ont répondu au sondage en ligne.

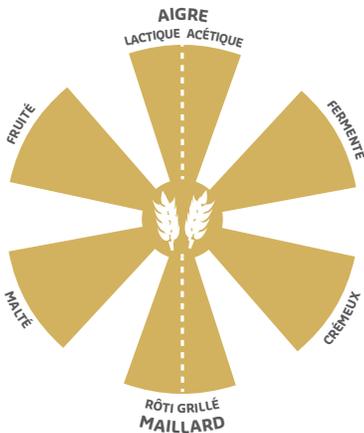
² What's your flavour? Puratos, 2011



Sapore, une occasion de créer votre propre goût unique

Qu'est-ce Sapore ?

Sapore est une gamme de levains et d'autres solutions aromatiques fondées sur la fermentation. Sapore offre un goût naturel, traditionnel et un goût varié, ainsi que de la structure, aux produits de boulangerie finis.



Nos saveurs ...

En mélangeant des bactéries lactiques et de la farine, Puratos produit une vaste sélection de saveurs différentes qui peuvent être regroupées dans 6 catégories, telles qu'illustrées dans le moulin à la gauche.

Découvrez la gamme complète à l'intérieur de ce dossier et choisissez les profils de saveurs et les textures que vous aimez le plus.

- ✓ FERMENTÉ : levure, alcool
- ✓ CRÉMEUX : beurre frais, lait fermenté, crème
- ✓ MAILLARD : grillé, rôti, fumé, de bois, caramel, café grillé
- ✓ MALTÉ : sirop de malt, farine maltée
- ✓ FRUITÉ : pomme, raisins secs
- ✓ AIGRE : lactique, acétique

...Votre goût

La gamme comporte une vaste variété de saveurs simples à utiliser, qui fournissent une qualité constante, et qui peuvent être utilisées avec tous les types de pâtes. La bonne nouvelle est que Sapore est beaucoup plus que « seulement » de la saveur, c'est du goût ... votre GOÛT.

GOÛT :
créez votre propre saveur de pain en mélangeant divers levains Sapore.

Savourez les possibilités de goût infinies que Sapore vous offre en jouant avec des dosages et des combinaisons de levains.

APPARENCE :
donnez à votre pain plus de volume et de couleur.

Voyez comment Sapore accentue les couleurs authentiques dans vos pains et accroît leur volume.

SIGNATURE :
Puratos peut vous aider à créer votre saveur de pain unique.

Puratos peut développer une toute nouvelle saveur pour vous, en commençant avec des levures uniques.

TEXTURE :
confectionnez des pains avec de différents niveaux d'élasticité et d'humidité.

Développez vos textures de pains désirées en trouvant le Sapore qui associe le mieux avec votre application finale.

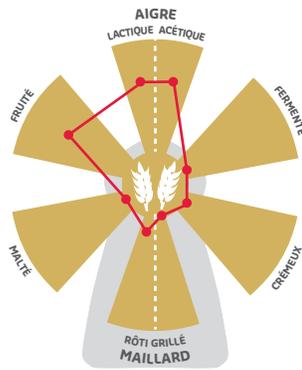
EXCELLENCE :
Sapore vous donne la qualité que vous désirez et donc vous attendiez de Puratos.

Créez des pains exceptionnels que vos consommateurs reconnaissent comme étant les vôtres, à chaque fois.

PERSONNALISEZ VOS PRODUITS

- ✓ Jouez avec des dosages
- ✓ Combinez plusieurs Sapore différents
- ✓ Créez votre propre pain

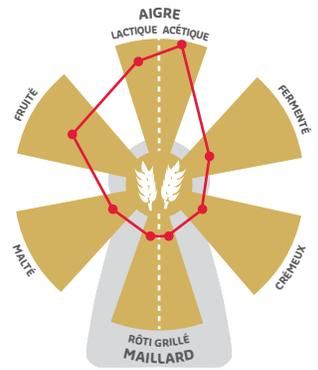
La gamme Sapore



Aida

Un profil de saveur aigre avec des notes fruitées prononcées provenant du levain de seigle de l'Alaska en forme liquide, parfait pour les pains rustiques, de blé entier et multigrains.

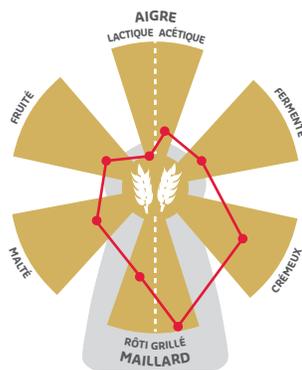
Code du produit :
4107148
Usage recommandé :
1 à 8 %
Format de l'emballage :
Sac dans une boîte de 10 kg



Aroldo

Un goût riche, acétique et lactique aigre avec des notes fruitées, développé à partir de levain de seigle allemand en forme liquide, parfait pour le pain de seigle.

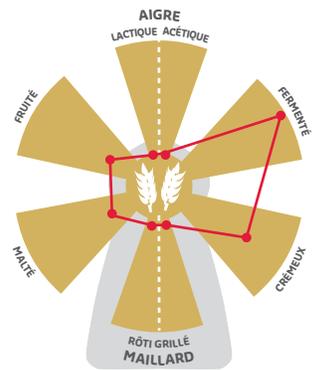
Code du produit :
4107117
Usage recommandé :
2 à 7 %
Format de l'emballage :
Sac dans une boîte de 10 kg



Rigoletto

Une combinaison de notes aromatiques grillées, crémeuses et maltées, provenant d'une éponge anglaise en forme de poudre, livrant l'expérience de pain frais ultime. Idéal pour les pains blancs et les petits pains.

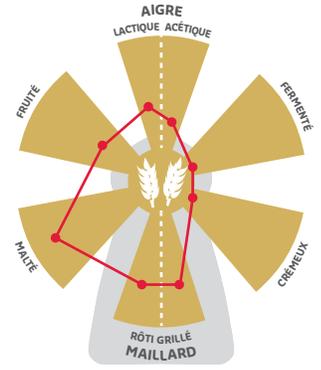
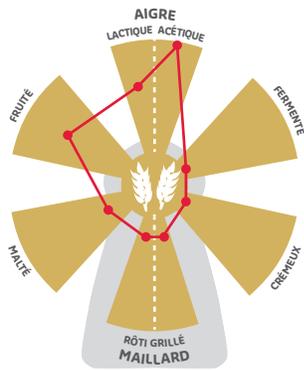
Code du produit :
4100279
Usage recommandé :
2 %
Format de l'emballage :
Sac de 25 kg



Panarome

Un goût d'alcool fermenté et crémeux développé à partir d'une éponge liquide américaine très concentrée, idéal pour le pain grillé blanc et les petits pains.

Code du produit :
4107197
Usage recommandé :
2 à 4 %
Format de l'emballage :
Sac dans une boîte de 10 kg



Fidelio

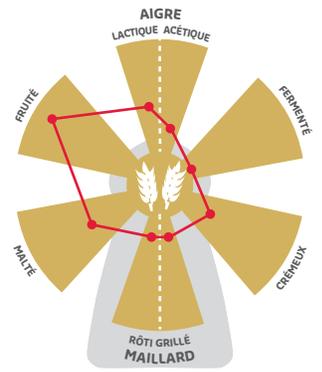
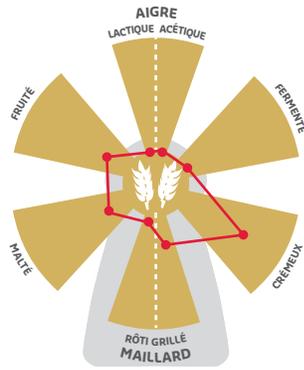
Un profil acétique et aigre créé par les levains de blé classique de San Francisco en forme liquide, conçu pour les pains de blé, les danoises, les brioches et le pain San Francisco.

Code du produit :
4107199
Usage recommandé :
2 à 10%
Format de l'emballage :
Sac dans une boîte de 10 kg

Othello

Un goût riche, rôti, grillé et malté, venant d'un levain de seigle noir concentré en forme de poudre d'origine danoise, conçu pour le pain de seigle et mixte, rustique, de blé entier et multigrains, les craquelins, les collations, et la pizza.

Code du produit :
4100214
Usage recommandé :
1 à 5%
Format de l'emballage :
Sac de 25 kg



Tosca

Un goût crémeux avec des arômes légèrement grillés et noisetés en forme de poudre, provenant de seigle de blé dur italien, parfait pour le pain de style italien.

Code du produit :
4100596
Usage recommandé :
2 à 4%
Format de l'emballage :
Sac de 25 kg

Traviata

Fruité, maltée et lactique aigre, un profil de saveur typique français avec un goût subtil de seigle, légèrement fruité et de raisins secs, un levain de seigle traditionnel français en forme de poudre, fermenté en utilisant la microflore présente sur les raisins, conçu pour les petits pains, les rouleaux Kaisers, le pain français et le pain de style italien.

Code du produit :
4100604
Usage recommandé :
1 à 3%
Format de l'emballage :
Sac de 25 kg

La science du levain



La bibliothèque de levains

La Bibliothèque de levains Puratos est un lieu où des levains vivants provenant de partout au monde sont entreposés de manière sécuritaire et gardés en vie. Rafraîchie régulièrement avec la farine originale, la bibliothèque permet que les nombreux types de levains présents partout au monde survivent pendant des années à venir.

Cette initiative a pour but de préserver la biodiversité des levains dans le monde et de partager les connaissances en matière de fermentation et de technologie de fermentation. Pour les boulangers, le fait de partager leur levain leur donne aussi l'occasion de communiquer de l'information à propos de leur levain aux consommateurs, ainsi que d'avoir une copie du levain sauvegarder au cas où ils en aient besoin.

La quête au levain (The Quest for Sourdough)

Nous croyons que l'avenir du pain réside dans son passé. C'est pourquoi nous sommes lancés dans la quête au levain (the Quest for Sourdough); pour préserver la biodiversité des levains et de faire progresser les connaissances à propos de la fermentation du pain. Puratos veut recueillir autant de types de levains possibles. Ainsi, nous pouvons préserver le patrimoine du levain, et vous aider à comprendre le monde du levain.

Aidez à répandre le patrimoine de la saveur

Si vous êtes un vrai amateur de pain, vous devez vous rendre au site Web de la quête au levain. C'est ici que vous découvrirez le patrimoine du levain et que vous pourriez préserver votre propre levain pour le futur.

www.thequestforsourdough.com



**Vous voulez en savoir plus sur Sapore ?
Contactez votre équipe de ventes Puratos locale.**

<https://www.puratos.ca>

Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1
Sans frais : 1.800.668.5537 --Tél. : 905.362.3668 - Fax : 905.362.0296
info.canada@puratos.com



Puratos
Partenaires de confiance en innovation