

La gamme O-tentic

O-TENTIC ORIGIN

NUMÉRO DU PRODUIT : 4100275



Fondé sur le levain de la région provençale baignée de soleil, avec une saveur complexe et une acidité douce et des notes fruitées.

O-TENTIC DURUM

NUMÉRO DU PRODUIT : 4100276



Basé sur le fameux pain d'Altamura, bien connu pour son levain de blé dur. Nous avons recréé son profil de saveur méditerranéenne crémeux et noisetté.

- Emballage : 10 sacs de 1 kg chacun
- Dosage : 4 % du poids de la farine
- Produit à **étiquette propre** fait de simples ingrédients
- Durée de conservation : Conserver scellé à température ambiante pendant 12 mois. Pour de meilleurs résultats, réfrigérer après l'ouverture et utiliser dans une semaine.

Pour plus d'information,
veuillez contacter votre
représentant de ventes local ou
bien visitez notre site Web.

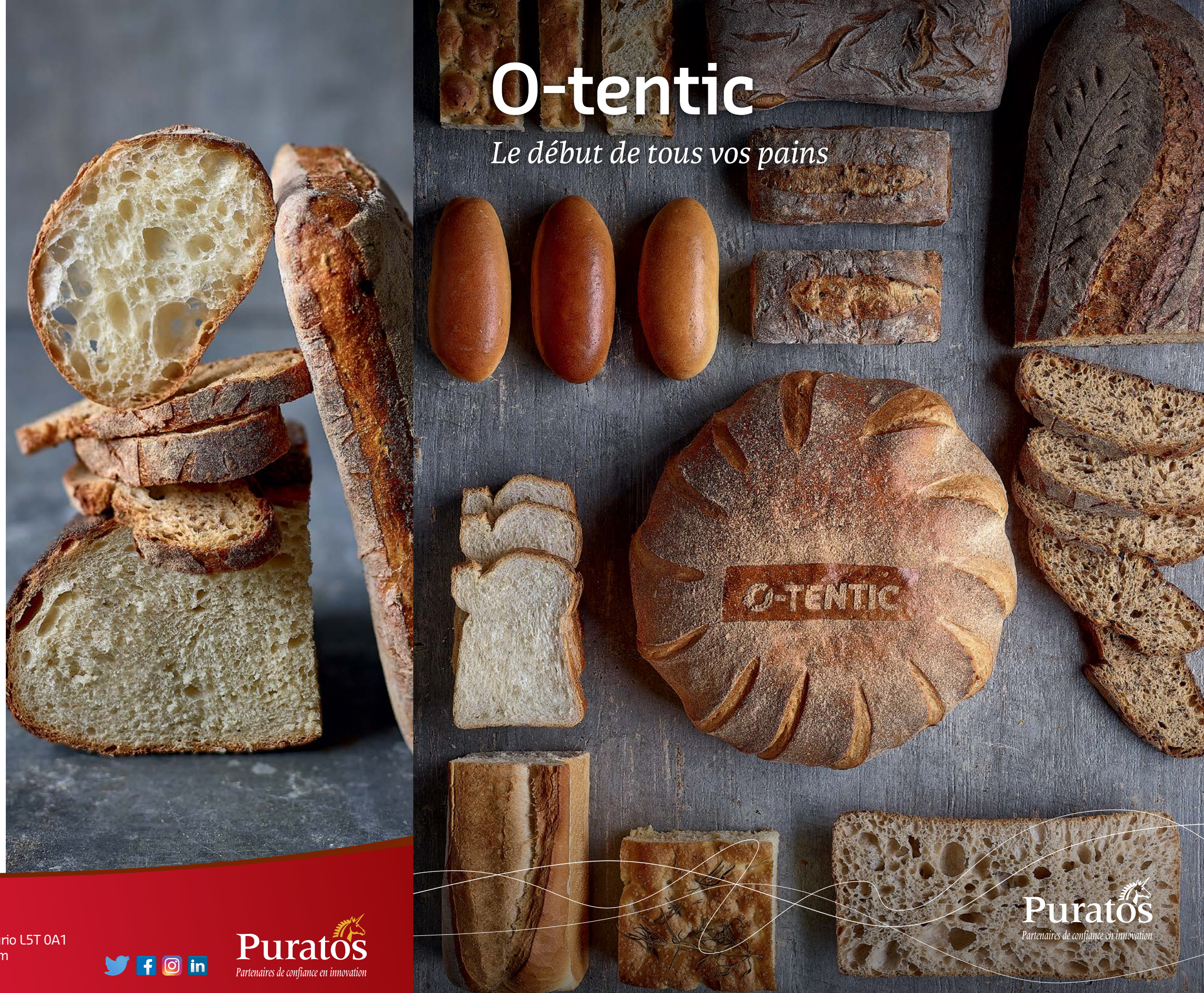
Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1
Tél. : 905.362.3668 - Courriel : info.canada@puratos.com
www.puratos.ca



Puratos
Partenaires de confiance en innovation

O-tentic

Le début de tous vos pains



Puratos
Partenaires de confiance en innovation



Où tout a commencé

Tout a commencé dans le petit village d'Altamura dans la région Puglia, dans le sud de l'Italie – longtemps connu pour ses pains délicieux. En 37 av. J.-C., Horace, célèbre poète latin, goûta aux pains et fut instantanément séduit par leur goût unique. Dans son journal intime, il a noté qu'Altamura produisait « les meilleurs pains au monde ».

Maintenant, plus de 2 000 ans plus tard, les consommateurs sont à la recherche d'ingrédients naturels de première qualité et d'une saveur authentique qui leur rappelle les bons vieux temps ... C'est pourquoi tout commence par O-tentic.

Simplement délicieux

Aujourd'hui, avec **O-tentic**, vous pouvez commencer n'importe quelle recette de pain comme dans le passé.

Il vous faut 4 ingrédients **simples** :
farine + eau + sel + **O-tentic**.

Il est facile à utiliser et est délicieux – rassembler le naturel et l'authenticité dont vos clients recherchent.

Sans doute ... tout commence avec **O-tentic!**

Vos avantages



La recette O-tentic

En mélangeant uniquement de la farine, de l'eau, du sel et 4 % d'**O-tentic**, vous pouvez produire des pains exceptionnels. Vous êtes garanti d'obtenir un résultat parfait et une fraîcheur de longue durée dans chaque cuisson unique.



Flexibilité

Que vous soyez à la recherche de pain moelleux ou croustillant, **O-tentic** peut être le début de quelque chose d'étonnant. Si vous désirez personnaliser vos pains encore plus, ajoutez des ingrédients supplémentaires pour créer vos propres pains uniques.



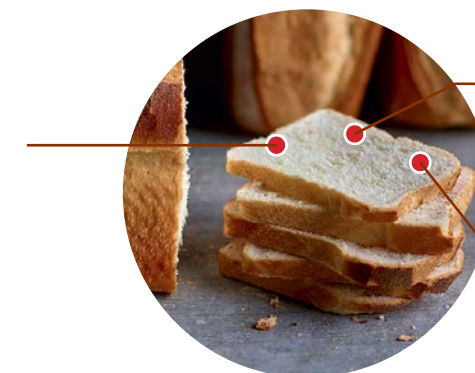
Alliant la commodité et la tradition

Une longue fermentation est la clé à la création des pains traditionnels pleins de caractère. Pourtant, le temps est un produit rare de nos jours. O-tentic vous permet de créer des pains pleins de caractère avec seulement quelques ingrédients, et dans un délai limité.

Avantages pour les consommateurs

Goût

O-tentic fournit l'arôme authentique et traditionnel qui est très recherché par de nombreux clients.



Texture

Il fournit à vos clients la texture de pain parfaite à chaque fois, quelle que soit l'application finale.

Fraîcheur

La moiteur est relâchée plus lentement pendant la cuisson, assurant ainsi une durée de conservation naturellement plus longue.