

# Softgrain

*Des grains sains, des pains savoureux*



  
**Puratos**  
*Partenaires de confiance en innovation*

# Le consommateur a toujours raison, fois trois



## À partir de notre sondage Taste Tomorrow

Nous savons que lorsque les consommateurs d'aujourd'hui achètent leur pain, ils ont trois soucis fondamentaux :

**Est-ce que c'est frais ?**

**Est-ce que c'est sain ?**

**A-t-il bon goût ?**

Ensemble, ils forment le « triangle des produits de boulangerie ».

Trois critères simples qui, non par coïncidence, définissent également tout ce que nous faisons à Puratos.

## Les consommateurs adorent les grains entiers

Avec le sondage Taste Tomorrow, nous rechercherons les choix, les attitudes et les perceptions des consommateurs liées à l'industrie des produits de boulangerie. Et s'il y a une chose que nous avons apprise ces dernières années, c'est que les grains entiers gagnent constamment en popularité. 75 % des consommateurs canadiens considèrent les grains entiers comme un complément sain et délicieux à leur alimentation quotidienne. Un pourcentage encore plus grand achète du pain qui comprend des grains entiers. Tout ce dont nous faisons chez Puratos s'inspire des tendances des consommateurs et de notre désir d'offrir à nos clients des solutions innovantes.





## Commodité

**Softgrain** est facile à utiliser – pas besoin de tremper vos grains, ajoutez simplement à votre pâte durant les dernières minutes du mélange pour conserver l'intégrité des grains.



## Polyvalence

Développez une délicieuse gamme de produits de pâtisserie en ajoutant **Softgrain** aux pains moulés traditionnels, aux pains et petits pains artisanaux, aux pains ciabattas et bagels. Les applications sont infinies !



## Qualité

Nous choisissons uniquement les meilleurs grains et graines pour notre gamme **Softgrain** et choisissons spécifiquement les meilleurs levains pour rehausser la saveur des grains et des graines. Les consommateurs seront ravis par la saveur et la longue durée de la fraîcheur.

# Notre gamme Softgrain

Un moyen plus simple d'offrir à vos clients la bonté des grains.

**Softgrain Multigrain** – Un délicieux mélange de 6 grains et graines – blé, seigle, avoine, graines de lin, millet, teff – pré-trempé dans un levain doux, offrant une saveur et une texture améliorées. Également disponible en [étiquette \(plus\) propre](#).

**Softgrain Amber Grain** – Un mélange de grains et de graines – avoine, graines de tournesol, millet, graines de lin, blé – pré-trempé dans un levain, dans de la cassonade et de la mélasse pour une saveur sucrée et équilibrée. [Étiquette \(plus\) propre](#).

**Softgrain Sprouted Grain** – Un délicieux mélange de grains germés pré-trempés – blé, seigle, triticale – enrobé de levain pour une saveur et une texture extraordinaires, avec les bienfaits supplémentaires des grains germés. [Étiquette \(plus\) propre](#).

**Softgrain Sweet 5 Grain** – Un mélange savoureux de 5 grains et graines – avoine, graines de tournesol, graines de lin, millet, blé concassé – qui a été parfaitement pré-trempé dans une fermentation sucrée, donnant à vos pains, gâteaux et biscuits une touche de sucré et une bonté de grains entiers.

## Information sur les produits

NOM DU PRODUIT	NUMÉRO DU PRODUIT	EMBALLAGE
Softgrain Multigrain CL	4006814	Seau de 36,4 lb
Softgrain Amber Grain CL	4014915	Seau de 36,4 lb
Softgrain Sprouted Grain CL	4006320	Seau de 38 lb
Softgrain Multigrain	4109078	Seau de 36,4 lb
Softgrain Sweet 5 Grain	4107183	Seau de 38 lb



• Dosage recommandé : de 10 à 30 % sur le poids de la pâte

Levain

# Softgrain



Dans le nord de l'Europe, où le pain de seigle était une partie importante de l'alimentation, les grains de seigle étaient trempés dans de l'eau pour devenir tendres et, en tant que tels, prêts pour la consommation. Aujourd'hui, de nombreux boulangers allemands et scandinaves utilisent encore cette méthode pour créer leurs pains.

Puratos a fait un pas de plus et a développé **Softgrain** : **une gamme de grains entiers prêts à l'emploi** et des graines qui ont été cuites et **infusées avec du levain**. Un processus avec des avantages évidents. Puratos utilise toute **la bonté traditionnelle des grains entiers** et y ajoute **de la fraîcheur naturelle** et **un goût supérieur**.

## Qu'est-ce que j'en retire ?

### Avantages pour vous



#### INNOVATION ET DIFFÉRENTIATION

Créez de nouveaux pains à grains entiers en ligne avec les tendances des consommateurs



#### COMMODITÉ

Prêt à utiliser  
Pas besoin de pré-tremper vos grains  
Évitez le risque de contamination



#### POLYVALENCE

Des applications infinies,  
une créativité infinie

### Avantages pour les consommateurs



#### FRAÎCHEUR EXCEPTIONNELLE

Libération lente de la moiteur des grains trempés assurant une fraîcheur naturelle prolongée à vos pains



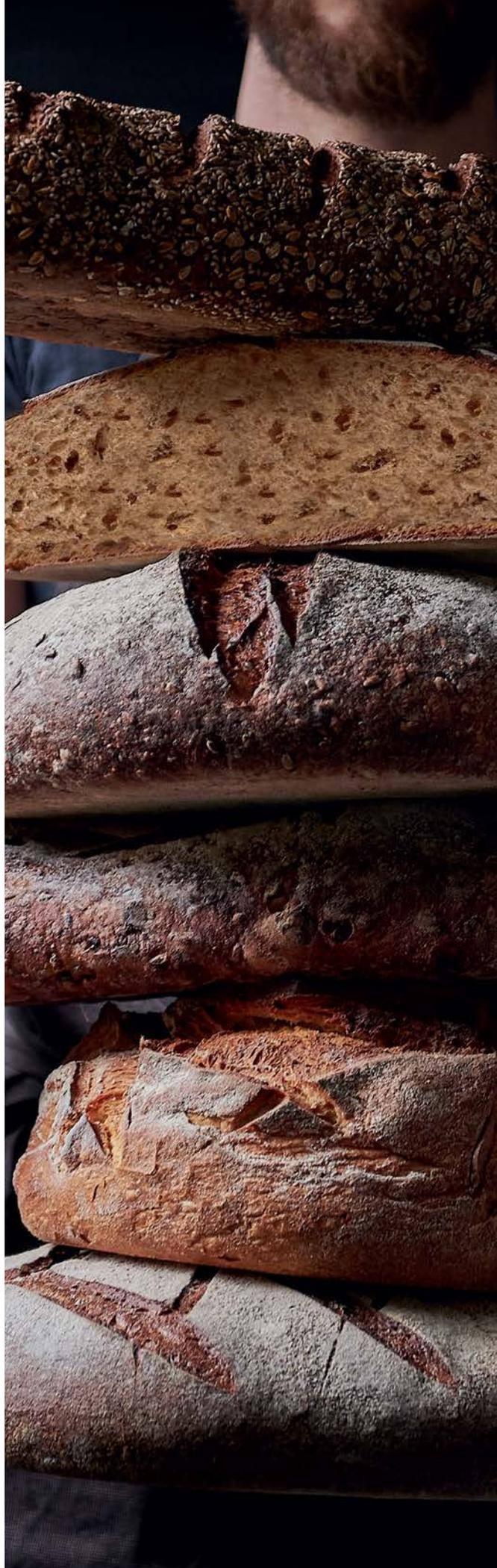
#### GOÛT DÉLICIEUX

Intense et riche en saveurs, grâce au levain et au bon mélange de grains et de graines



#### SANTÉ

Source de vitamines, de minéraux et de fibres  
Options à **étiquette (plus) propre** disponibles



# Voulez-vous être unique ? Ajouter quelque chose de commun !



Les grains sont des produits très purs et simples, mais leur popularité leur rend difficile de se démarquer de la foule.

Ou bien non ? Dans un effort d'innover et de nous différencier, nous avons tendance à rechercher de nouvelles solutions, alors que parfois la réponse est juste devant nous.

Notre gamme **Softgrain** regarde vers le passé (et les différentes parties du monde) pour rajeunir la catégorie de grains entiers. **Inspirés par les méthodes de traitement anciennes**, nous avons créé des produits qui sont à la fois commodes et ont des possibilités innovantes.

Ou en d'autres termes, ajoutez quelque chose de commun à votre pâte et **créez des produits uniques**.

## La bonté des grains et des graines

**Lin** : Des graines aux notes herbacées qui sont connues pour leurs bienfaits pour la santé. Riche en fibres, mais aussi une source d'oméga 3.



**Millet** : A été cultivé en Asie depuis plus de 10 000 ans. Il a des propriétés antioxydantes et ajoute une belle texture et une saveur subtile de maïs à vos pains.



**Avoine** : Au petit-déjeuner ou dans votre pain, ce grain est riche en bêta-glucane et en fibres qui aident à réduire le cholestérol.



**Seigle** : Généralement trouvé dans les pays d'Europe du Nord, ce grain est riche en fibres qui sont bénéfiques pour votre santé.



**Teff** : Ce grain sucré, aromatisé comme la mélasse, est un aliment de base en Afrique. Il est une excellente source de vitamine C.

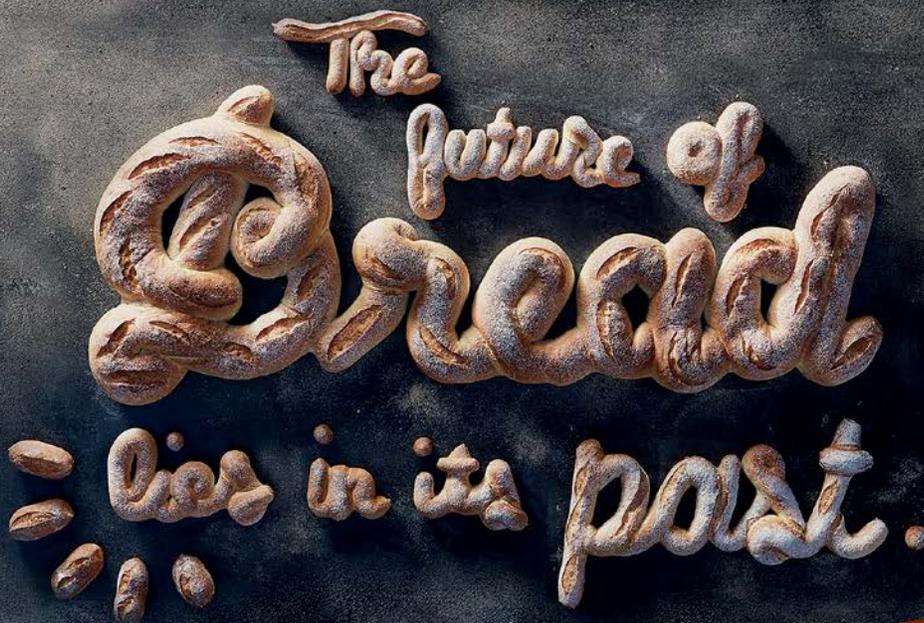


**Blé** : En flocons ou malté, le blé apportera de la texture et du goût à votre pain.



**Tournesol** : Riches en vitamine E, les graines de tournesol ont un goût rond avec des notes de noisette.





# L'avenir du pain réside dans son passé

**IL Y A ENVIRON MILLE ANS**, le pain n'existait pas. Les hommes chassaient et les femmes collectaient des grains et des graines pour survivre. Ainsi, les grains entiers ont **toujours fait partie de notre alimentation**.

**DANS LE PASSÉ**, personne ne parlait de « grains entiers » pour la simple raison que tous les grains étaient des grains entiers. Ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que la nouvelle technologie de fraisage a permis de séparer le son et le germe de l'endosperme et le grain raffiné a fait ses débuts.

En raison de leur texture plus fine et de leur durée de conservation plus longue, les grains raffinés sont rapidement devenus populaires, malgré le fait qu'ils avaient **une valeur nutritive plus faible**.

**AUJOURD'HUI**, le pendule bascule de nouveau. Les consommateurs sont de plus en plus conscients et exigent l'authenticité. Un appétit grandissant pour les ingrédients **naturels, sains et savoureux** inspirés par le passé, ce qui rend le pain aux grains entiers **meilleur pari pour l'avenir**.

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