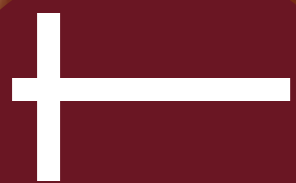


ХЛЯБОВЕ НА СЕВЕРА



NORDIC
BREADS
INSPIRED



puratos

Food Innovation for Good



В Пуратос вярваме, че бъдещето на хляба е в неговото минало. Това важи с пълна сила за традициите в хляба на северните народи. Ръжени и квасени хлябове, множество семена и зърна, вложени както в тестото, така и като богата декорация на крайното изделие – типичната за тези ширини култура в храненето намира все повече привърженици по света заради богатството на вкус, аромат, текстури и ценни хранителни вещества.

За да ви помогнем да печете хляб като викингите, ние от Пуратос България разработихме колекцията

ХЛЯБОВЕ НА СЕВЕРА



КАКВО ВИ Е НУЖНО ЗА ПЕРФЕКТНИЯ РЪЖЕН ХЛЯБ?

Създадохме три микса на основата на уникални брашна от покълнали и ферментирали зърна на Puratos Malt – най-големият производител на ръжен малц в Балтийския регион:



Теграл Пуравита Ръж – микс за ръжен хляб

Опаковка: 10 кг.



Теграл Пуравита Кернеброд – микс за датски многозърнест хляб

Опаковка: 10 кг.



Теграл Пуравита Нордик – микс за тъмен малцов хляб

Опаковка: 10 кг.

Тъй като изискват добавянето само на мая и вода, те биха улеснили и най-неопитните хлебари за отличен резултат всеки път.



Puravita

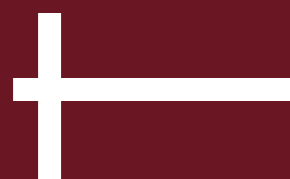
puratos
Food Innovation for Good

Как да предизвикате интереса на клиентите?

Много просто – нарежете хлябовете на хапки и им предложете да опитат. Гарантираме ви, че ще останат очаровани от вкуса, който се отличава значително от стандартните ръжени и пълнозърнести хлябове на пазара.

ХЛЯБ ЗА ВИКИНГИ

Как да разширите
продажбите на
ръжени хлябове?



NORDIC
BREADS
INSPIRED


puratos
Food Innovation for Good

Хляб за Закуска

Превърнете стандартния ръжен хляб в специален хляб за закуска, добавяйки **Софтгрейн Какао нибс** – истински белгийски шоколад и натрошени какаови зърна в закваска или **Фрут Микс** – смес от сушени плодове и черен белгийски шоколад.

Дайте шанс на клиентите, които обичат сладичко, да се насладят на нещо различно, което със сигурност ще ги привлече с дълбоките шоколадови и малцови нотки на вкуса си

Smørrebrød



Ръжените хлябове са изключително трайни заради високото съдържание на вода в тях, а освен това позволяват да бъдат нарязани на тънки филийки. Неслучайно в Дания са толкова разпространени богато украсените "отворени сандвичи", при които хлябът се използва вместо чиния - Smørrebrød.

Предложете здравословни сандвичи в обедното меню на пекарната и бъдете различни.

Оформете тестото в типичните за Дания малки хлебчета **Rundstykker** или дори като топчета за здравословен следобеден снак - **Chocorug**.



Rundstykker Chokorug

Какво още можем да предложим в стила на Хлябове на Севера?

Скандинавската традиция е богата освен на ръжени, така и на квасени хлябове и хлябове със семена и зърна.

В това начинание могат да помогнат:

Сапоре Елена – активен квас, особено подходящ за хлябове по метода overnight (пренощуване на тестото)



Широката ни гама от семена и зърна в закваска **Софтгрейн** в удобната нова разфасовка от 5 кг.



ХЛЯБОВЕ НА СЕВЕРА

Обърнете се към нашите
Технически консултанти за
повече идеи и рецепти.

www.puratos.bg

ПУРАТОС БЪЛГАРИЯ АД - 2303 Перник, кв. Мошино, ул. Младен Стоянов 2
Т: +359 888 61 61 78 - Е: office.bg@puratos.com

