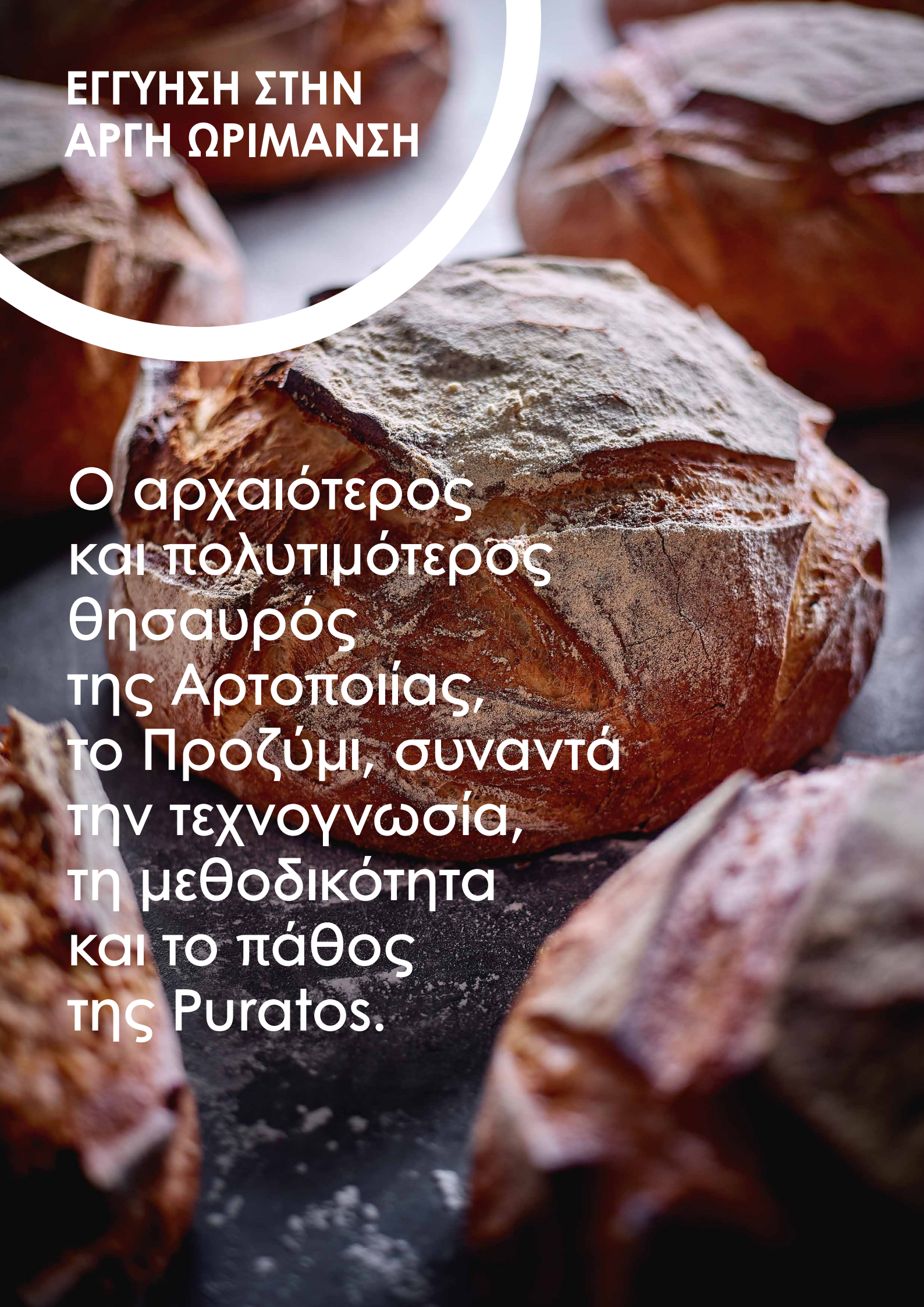


SAPORE ΕΛΕΝΑ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ





ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ
ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Ο αρχαιότερος
και πολυτιμότερος
θησαυρός
της Αρτοποιίας,
το Προζύμι, συναντά
την τεχνογνωσία,
τη μεθοδικότητα
και το πάθος
της Puratos.

ΓΕΥΣΗ & ΧΡΗΣΗ

SAPORE
ΕΛΕΝΑ
ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

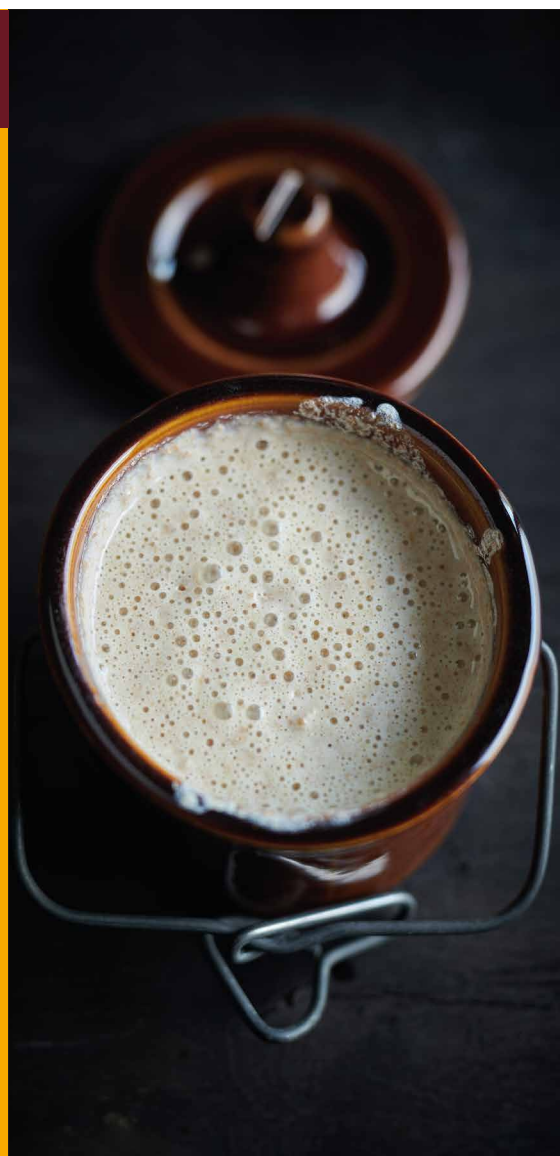
Ο σχεδιασμός του Νέου Ζωντανού Προζυμιού της PURATOS βασίστηκε στο συνδυασμό

- ✓ «Μεγιστοποίηση των δυνατοτήτων για τον αρτοποιό»
- ✓ «Μεγιστοποίηση των ωφελειών για τον καταναλωτή».

Έτσι, το σύνολο των χαρακτηριστικών του -γευστικών και τεχνικών- δημιουργεί μια ισχυρή σύμπραξη για ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Γεμάτη γεύση
- ✓ Αυξημένη διατροφική αξία χάρη στο αλεύρι σπόρων σίκαλης που έχουν βλαστήσει
- ✓ Αρώματα φρουτώδη, όξινα, με βυνούχους «υπαινιγμούς» και με μεγάλη διάρκεια
- ✓ Μεστή και πλούσια γεύση
- ✓ Οξύτητα που δεν επηρεάζει την ήπια επίγευση του ψωμιού
- ✓ Τραγανή κόρα παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού
- ✓ Ψίχα μεστή & συγχρόνως τυπική ψωμιού αργής ωρίμανσης
- ✓ Φρεσκάδα στο τελικό προϊόν για μεγαλύτερο διάστημα
- ✓ Εμφάνιση που προδιαθέτει για άριστη γεύση



Ομάδα Ανάπτυξης του Sapore ELENA

Γιάννης Κατζούρης
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας,
Ευάγγελος Γουλιαδίτης R&D Manager,
Γιάννης Μέλλος Τεχνικός
Σύμβουλος Αρτοποιίας,
Δημήτρης Λίτσας Τεχνικός Σύμβουλος
Αρτοποιίας R&D



Ο ΝΕΟΣ ΣΑΣ ΣΥΜΜΑΧΟΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΚΟΥΕΙ ΣΤΟ ΟΝΟΜΑ «ΕΛΕΝΑ»

Πρόκειται για το νέο Ζωντανό Προζύμι σχεδιασμένο αποκλειστικά από την **Ελληνική ομάδα της Puratos** και άρα, απόλυτα προσαρμοσμένο στις **ανάγκες των Ελλήνων αρτοποιών** και στις προτιμήσεις του ελληνικού καταναλωτικού κοινού.

Η ομάδα R&D και τεχνικών της Puratos Ελλάς εργάστηκε εντατικά επί μήνες ενώ αξιοποίησε επίσης την **τεχνογνωσία & τα υπερσύγχρονα εργαστήρια ποιοτικής ανάλυσης της μητρικής εταιρείας** ώστε να περάσει το ΕΛΕΝΑ ακόμα και από τα **πλέον σκληρά τεστ ΣΤΑΘΕΡΗΣ απόδοσης**. Τα αποτελέσματα ήταν κάθε φορά εντυπωσιακά αρκεί να συγκρίνει κανείς το γευστικό προφίλ του ΕΛΕΝΑ με άλλα υγρά ζωντανά προζύμια που κυκλοφορούν στην αγορά.

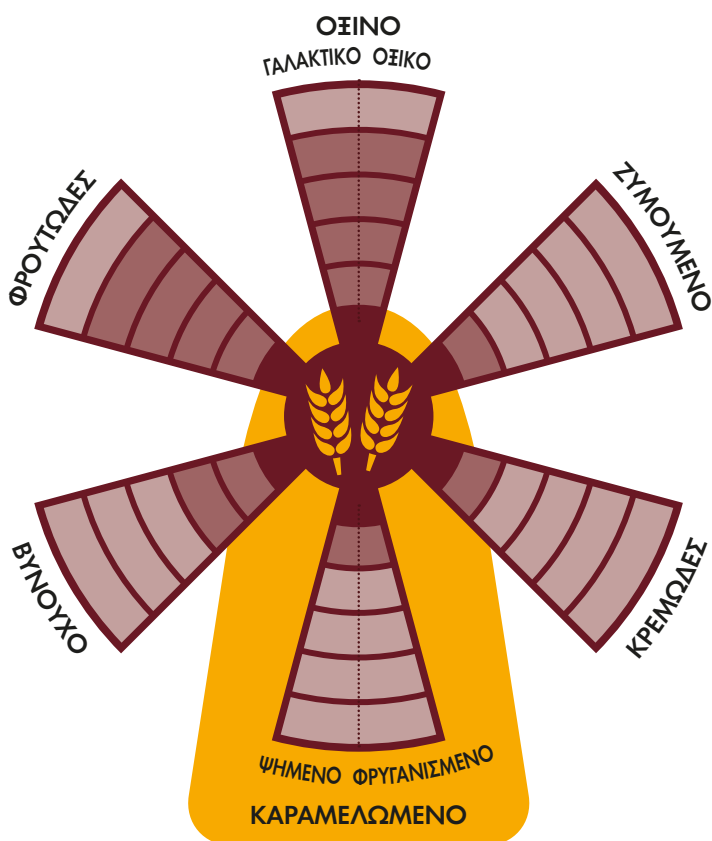
**SAPORE
ΕΛΕΝΑ**
ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ



**ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ
ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ**

ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

- ✓ Μοναδικό γευστικό προφίλ
- ✓ Ελκυστικά χαρακτηριστικά σε γεύση, εμφάνιση και άρωμα
- ✓ Αδιαμφισβήτητη υπεροχή του ως προς τις τεχνικές προδιαγραφές
- ✓ Μπορεί να εγγυηθεί 100% τέλειο, ώριμο, ευγενές και επιτυχημένο αποτέλεσμα κάθε φορά



Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ

SAPORE
ΕΛΕΝΑ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Είναι ιδανικό για
ΨΩΜΙΑ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



Περιέχει αλεύρι από
ΣΠΟΡΟΥΣ ΣΙΚΑΛΗΣ
που έχουν βλαστήσει



Προσφέρει
ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
πέρα από τα συνηθισμένα όρια



Εγγυάται
ΔΥΝΑΤΟ & ΣΤΑΘΕΡΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΧΩΡΙΣ ΜΑΓΙΑ*
σε όλη τη διάρκεια ζωής του



*Μαγιά αρτοποιίας: *Saccharomyces cerevisiae*

ΔΕΝΕΙ
ΑΡΜΟΝΙΚΑ
με όλα τα άλευρα



Εξασφαλίζει
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΟΓΚΟ



Δίνει ΩΡΙΜΟ, ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΟΪΟΝ χωρίς εκπλήξεις, κάθε φορά

ΤΙ ΕΙΝΑΙ

οι Σπόροι που έχουν
Βλαστήσει ή αλλιώς
Sprouted Grains;

Είναι σπόροι που με την κατάλληλη διαδικασία επήλθαν σε κατάσταση βλάστησης, με στόχο την αύξηση της διατροφικής τους αξίας, αυστηρά για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και κατόπιν έχουν υποστεί ζύμωση.



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΦΥΤΡΩΜΕΝΩΝ ΣΙΤΗΡΩΝ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΧΡΟΝΙΑ

- Κινέζοι ναυτικοί προσπαθώντας να αποφύγουν το σκορβούτο και την έλλειψη βιταμίνης C κατά την διάρκεια μακρινών ταξιδιών, έπαιρναν μαζί τους φασόλια που είχαν βλαστήσει.
- Στη Ρωσία, οι λαϊκές συνταγές απαιτούσαν να φυτρώσει ο χυλός βρώμης και να ζυμωθεί ελαφρά για να επιτραπεί η προ-πέψη της βρώμης και να αυξηθούν τα ωφέλιμα βακτήρια.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

The future of
bread
lies in its past.



SAPORE ΕΛΕΝΑ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ



Ψωμί Αργής Ωρίμανσης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	500g
Αλάτι	20g
Νερό	600g
Sapore EΛENA	50g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 8' στην 1η ταχύτητα και 4' στη 2η

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ

22°C

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΣΕ ΜΑΖΑ

12 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ($\pm 20^\circ\text{C}$)

ΚΟΨΙΜΟ

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα, πλάθουμε ελαφρά και τοποθετούμε σε φόρμες ή ταψί

ΣΤΟΦΑ

40' / 32°C με 75% υγρασία

ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60'



Ψωμί με Απευθείας Μέθοδο

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	500g
Αλάτι	20g
Νερό	600g
Μαγιά Levante Sapore EΛENA	8g 200g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί 6' στην 1η ταχύτητα και 5' στην 2η

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ

25°C

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΣΕ ΜΑΖΑ

2 ώρες

ΚΟΨΙΜΟ

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΣΕ ΜΑΖΑ

1 ώρα

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα

ΣΤΟΦΑ

40' / 32°C με 75% υγρασία

ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60'

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ ΩΣ ΤΟ ΤΕΛΟΣ

ΣΤΑΘΕΡΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Πρώτη εβδομάδα



Τελευταία εβδομάδα



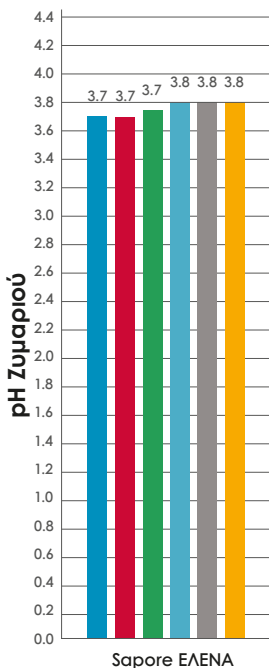
Πρώτη εβδομάδα



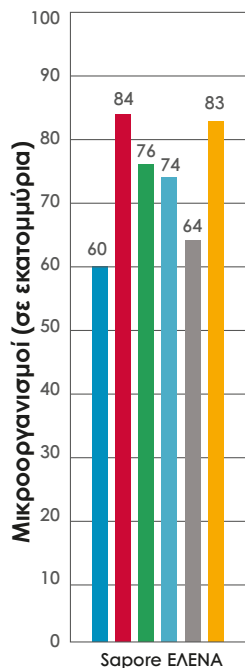
Τελευταία εβδομάδα

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΕΩΣ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΗΜΕΡΑ

Δύναμη
μικροοργανισμών
κατά την διάρκεια
6 εβδομάδων ζωής
του προζυμιού

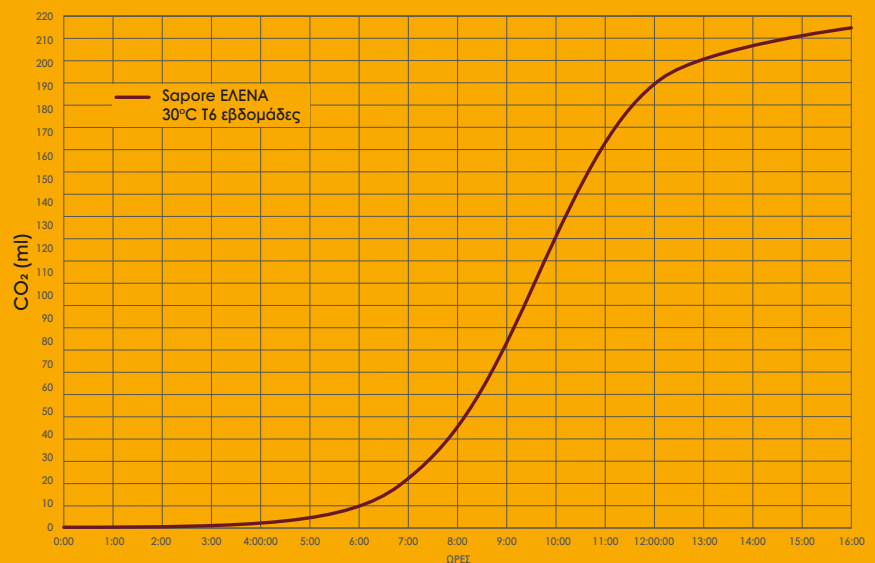


Αριθμός
μικροοργανισμών
από την 1η έως την
6η εβδομάδα
παραμένει σταθερός



SAPORE
ΕΛΕΝΑ
ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΤΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Ωρίμανση στις 16 ώρες στους 25°C



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ

SAPORE

ΕΛΕΝΑ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Ψωμί Πολύσπορο Αργής Ωρίμανσης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	800g
Αλεύρι σίκαλης	200g
Αλάτι	20g
Νερό	400g
Sapore ΕΛΕΝΑ	100g
Sapore Softgrain Multigrain	400g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 6' στην 1η ταχύτητα και 10' στη 2η

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ

22°C

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΣΕ ΜΑΖΑ

12 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (±20°C)

ΚΟΨΙΜΟ

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα, πλάθουμε ελαφρά και τοποθετούμε σε φόρμες ή ταψί

ΣΤΟΦΑ

90' / 32°C με 75% υγρασία

ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60' περίπου



Ψωμί με Μάνα

Συνταγή για MANA

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	500g
Αλάτι	20g
Νερό	600g
Sapore ΕΛΕΝΑ	50g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 6' στην 1η ταχύτητα και 4' στην 2η

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ

22°C

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΣΕ ΜΑΖΑ

16 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

Τελική συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	500g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	500g
Αλάτι	20g
Νερό	600g
MANA	500g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί 6' στην 1η ταχύτητα και 4' στην 2η

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ

25°C

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΣΕ ΜΑΖΑ

90'

ΚΟΨΙΜΟ

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα και πλάθουμε ελαφρά

ΣΤΟΦΑ

60' / 32°C με 75% υγρασία

ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60'



Η «Βιβλιοθήκη Προζυμιού» της Puratos

Η μοναδική σχέση της Puratos με το Προζύμι

Η παγκόσμια οικογένεια της Puratos πιστεύει ότι **«Το μέλλον του ψωμιού κρύβεται στο παρελθόν του»**. Το Προζύμι ο αρχαιότερος θησαυρός στην παραγωγή ψωμιού έπρεπε να έχει το δικό του χώρο όπου θα προστατευόταν και θα διατηρούταν αναλλοίωτο στο χρόνο. Έτσι η Puratos δημιούργησε και διαρκώς επεκτείνει την πρώτη στον κόσμο Βιβλιοθήκη Προζυμιού, με στόχο να διατηρήσει την κληρονομιά και τη γνώση της Αρτοποιίας. Αρτοποιοί από κάθε σημείο του πλανήτη εμπιστεύονται στη Βιβλιοθήκη το δικό τους δείγμα προζυμιού, ξέροντας ότι εκεί θα προσεχθεί & θα διατηρηθεί.



Η Βιβλιοθήκη φιλοξενεί σήμερα μια μοναδική συλλογή προζυμιών, μεταξύ των οποίων και 2 Ελληνικά, από κάθε μήκος και πλάτος της υφελίου και έχει συμβάλει στον εντοπισμό περισσότερων από 700 τύπων ζυμομυκήτων

*Ο Karl de Smet είναι ο θεματοφύλακας της Βιβλιοθήκης Προζυμιού και αυτός που εξετάζει τα αιτήματα των αρτοποιών από όλο τον κόσμο. Η όλη διαδικασία απαιτεί τη δέσμευση του κατόχου του προζυμιού να αποστέλλει το συγκεκριμένο αλεύρο της περιοχής ώστε ο Karl να προχωράει στο ανάπιασμα του κάθε 3 εβδομάδες και να το διατηρήσει ζωντανό. Τα προζύμια της Βιβλιοθήκης δεν υπόκεινται σε καμία εκμετάλλευση από την Puratos.

<https://sourdoughlibrary.puratos.com/el/virtual-sourdough-library>



SAPORE ΕΛΕΝΑ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ



Food For Thought.gr

 PuratosGreece

 Puratos Greece

 Puratos

www.puratos.gr




puratos
Food Innovation for Good