

KLASYCZNE W SMAKU DROŹDZÓWKI I PĄCZKI W WERSJI... ROŚLINNEJ



O PURATOS

Puratos jest międzynarodową grupą oferującą kompletną ofertę innowacyjnych produktów oraz wiedzę ekspercką dla rzemiosła, przemysłu, sieci handlowych, sektora HoReCa w branży piekarniczej, cukierniczej i produkcji wyrobów czekoladowych. Naszym celem jest rozwój planety dzięki tworzeniu innowacyjnych rozwiązań żywnościowych dla zdrowia i dobrego samopoczucia ludzi na całym świecie.

Więcej informacji dostępnych na:
www.puratos.pl



PIERWSZA NA RYNKU MIESZANKA DO WYPIEKU WEGAŃSKICH CIAST DROŹDZOWYCH I PĄCZKÓW JEST JUŻ DOSTĘPNA. TO KRAPFENKONCENTRAT VEGAN OD PURATOS.



W ostatnim czasie obserwujemy znaczny wzrost zainteresowania dietą roślinną. Z badania Taste Tomorrow 2021 przeprowadzonego przez firmę Puratos wynika, że 57% polskich konsumentów uważa żywność na bazie składników roślinnych za zdrowszą niż ta bazująca na produktach pochodzenia zwierzęcego. Na przestrzeni ostatnich 3 lat liczba ta zwiększyła się aż o 25 punktów procentowych, co potwierdza, że weganizm nie jest tylko chwilowym trendem. Jednocześnie z badań wynika, że dobry smak to najważniejsze kryterium wyboru wypieków cukierniczych, co dotychczas stawało miłośników kuchni roślinnej przed trudną decyzją.



– Wegetarianizm i weganizm jeszcze kilka lat temu traktowane były w Polsce jako przejaw ekscentryczności. Dziś to już powszechne zjawisko, a kuchnia roślinna stała się częścią jadłospisu Polaków. Wraz z rosnącą liczbą osób niejedzących mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego wzrósł też popyt na roślinne produkty. Dotychczas konsumenci sięgający po wypieki wegańskie musieli iść na kompromis względem smaku. Roślinne wypieki stworzone na bazie Krapfenkonzentrat Vegan smakują tak samo dobrze jak ich klasyczne wersje. To dobra wiadomość dla branży cukierniczej, ponieważ nowy produkt od Puratos pozwala dotrzeć do konsumentów szukających zdrowszych i lepszych dla planety alternatyw bez utraty walorów smakowych i tym samym wyróżnić się na tle konkurencji – informuje Dominika Nowakowska, product manager Puratos Polska.

Wypieki na bazie mieszanki Krapfenkonzentrat Vegan bazują w 100% na składnikach roślinnych. Charakteryzują się długą trwałością i dobrym smakiem, dzięki czemu są odpowiednie nie tylko dla miłośników kuchni roślinnej.

Zaletą mieszanki jest możliwość zastosowania do całej gamy ciast drożdżowych: pączków, drożdżówek, babek czy chałek. Jej użycie gwarantuje stabilność procesu produkcyjnego. Sprawdza się zarówno w obróbce ręcznej, jak i mechanicznej. Wypieki na jej bazie mogą być produkowane metodą bezpośrednią i odroczonego rozrostu.

W ofercie firmy Puratos poza mieszanką Krapfenkonzentrat Vegan znajdują się też kompletne rozwiązania do tworzenia wypieków piekarskich i cukierniczych odpowiednich dla wegan. ■

**ZESKANUJ KOD
I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ**




puratos
Food Innovation for Good