

Puravita Proteïne



Smaakvol
Bevat desem
Super mals

Eiwitrijk
Vezelrijk



Taste Tomorrow Trend Highlights Nederland 2026



Smaak

blijft de
belangrijkste factor bij
voedingskeuze



53%

Kiest bepaalde
voeding vanwege de
gezondheidsvoordelen



41%

Vindt een goede
voedingsbalans in
brood belangrijk



86%

Zegt dat vezels een
positief effect hebben
op de spijsvertering



60%

Zoekt voeding
die de hele dag
energie geeft



Gezonde voeding

Consumenten zoeken
producten die passen
bij hun (persoonlijke)
gezondheidsdoelen



Functionele voeding in opmars: eiwitten in de spotlight

Consumenten zoeken niet alleen smaak, maar ook voeding die gezondheid en de energiebalans ondersteunt. Eiwitten zijn cruciaal: ze helpen bij spierbehoud en herstel en geven kracht voor een actieve levensstijl. Vooral sporters, senioren en voedingsbewuste gezinnen hebben baat bij voeding met voldoende eiwitten. Daarom is brood met extra eiwitten een slimme keuze.

Puravita Proteïne – de eiwitrijke broodmix

Daarmee maakt u als bakker een volkorenbrood dat boordevol eiwitten en vezels zit, en verrijkt is met desem voor een heerlijke smaak.

Extra power in elke snee brood

Puravita Proteïne is geen gewoon brood, maar een voedingskrachtpatser. Het biedt hoogwaardige eiwitten voor kracht en herstel, en vezels voor verzadiging en een gezonde spijsvertering. Dankzij het desem krijgt het brood een rijke, authentieke smaak. Voor consumenten met een actief gezin, sportieve ambities of de wens om vitaal te blijven: dit brood past bij elke levensstijl.

Ideaal voor:

Gezinnen

Voedingsbewuste gezinnen kiezen voor producten die lekker én voedzaam zijn. Eiwitten ondersteunen groei, herstel en spierkracht, terwijl vezels zorgen voor verzadiging en een stabiele energiebalans. Zo krijgt het hele gezin op een vertrouwde en eenvoudige manier gezonde voeding binnen, elke dag, in elk sneetje brood.

Sporters

Voor een actief lichaam is voeding nodig die spieropbouw en herstel ondersteunt. De extra eiwitten in Puravita Proteïne helpen kracht en prestaties te behouden na intensieve trainingen. De vezels zorgen voor verzadiging en een stabiele bloedsuikerspiegel, waardoor minder snel trek ontstaat. Zo biedt Puravita Proteïne een gezonde, voedzame basis voor iedere sporter.

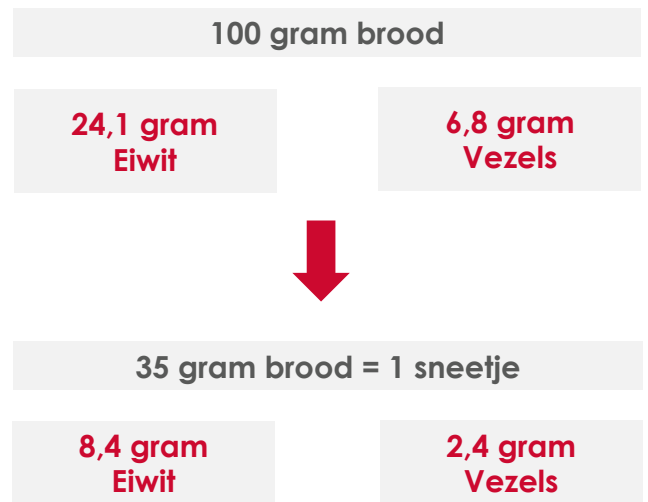
Senioren

Extra eiwitten helpen spiermassa te behouden en ondersteunen vitaliteit tijdens het ouder worden. De vezels dragen bij aan een stabiele bloedsuikerspiegel en geven een langdurig verzadigd gevoel, wat helpt bij een gezonde dagelijkse routine. Zo past Puravita Proteïne moeiteloos in een dagelijks voedingspatroon van senioren.



Wat maakt Puravita Proteïne een eiwit-topper

Hoofdbestanddelen



Voordelen voor de bakker

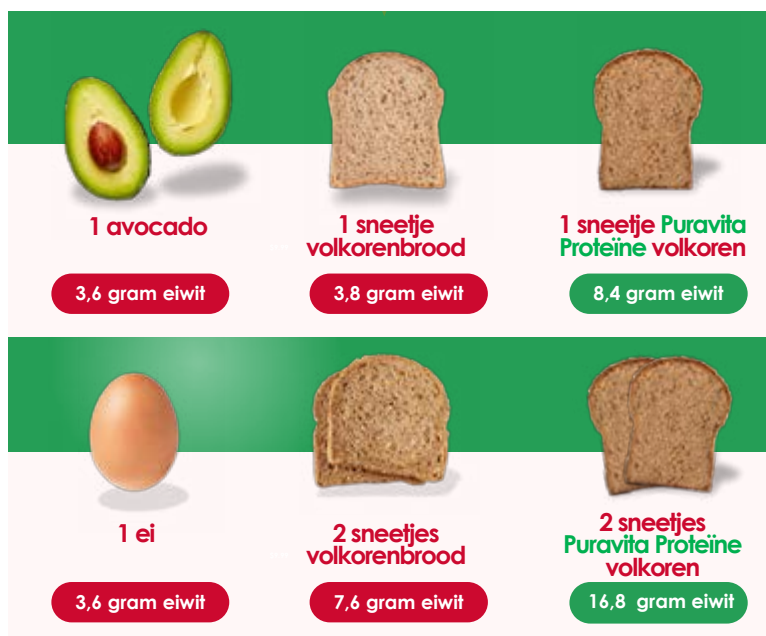
Meerdere gezondheidsvoordelen in één product



Wanneer mag je deze claims gebruiken?

- **Eiwitrijk:** minimaal 20% van de energie komt uit eiwitten
- **Vezelrijk:** minimaal 6 g vezels per 100 g product
- **Koolhydraatarm:** bevat 46% minder koolhydraten dan gewoon volkorenbrood

Eiwitvergelijking: Puravita Proteïne scoort het hoogst!



Brede doelgroepbenadering

Door deze combinatie van voordelen kunt u meerdere klantsegmenten aanspreken. Dat betekent meer verkoopkansen, inspelen op trends en extra rendement – met één eenvoudig te verwerken product.



Jonge gezinnen
Voedingsbewust



Sporters
Consument met
actieve levensstijl



Senioren
Spierherstel
& behoud

Hoogwaardig product



- **Rijke smaak & super eet-eigenschappen**

Een geweldige combinatie voor een heerlijk brood



- **Heerlijke malsheid**



- **Eenvoudig in gebruik**

Efficiënte deegverwerking en gegarandeerd een betrouwbaar eindresultaat, elke keer weer.



Premium
product



Veelzijdig



Constance
kwaliteit



Innovatief



Eenvoudig
in gebruik

Maak meerdere eindproducten met één mix

Met Puravita Proteïne maakt u meerdere producten uit één mix. Dat is efficiënt werken!





PURAVITA PROTEÏNE BUSBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Gist (blok)	210	2,1
Water (ca.)	7.200	72
Totaal:	17.410	

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg.
- **Deegtemperatuur:** 26-27°C.
- **Afwegen:** 930 gram.
- **Bolrijs/puntrijs:** 45-50 minuten.
- **Modelleren:** Lang maken tot het juiste model.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Narijs:** 75-85 minuten.
- **Baktemperatuur:** 280°C inschieten en bakken op 225°C met een aflopende oven na 10 minuten.
- **Baktijd:** 45-50 minuten.
- **Bakprogramma:** Volkorenbrood.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.



Receptuur:





PURAVITA PROTEÏNE VLOERBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
O-tentic Durum	400	4
Quickstep CL	100	1
Water (ca.)	7.200	72
Water inwassen (ca.)	1.000	10
Totaal:	18.700	

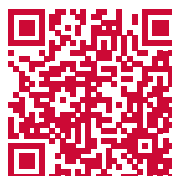
WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1^e versnelling en vervolgens afkneden tot 90% van de kneedtijd. Daarna het 2^e water inwassen.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C.
- **Bulkrijs:** 35 minuten, het deeg toevouwen en in plastic bakken leggen.
- **Bewerking:** Het deeg licht toevouwen.
- **Bulkrijs:** 45 minuten.
- **Afwegen:** 500 gram.
- **Modelleren:** Tot een mooi brood model, zonder teveel te ontgassen.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Narijs:** 45-60 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken het brood over de gehele lengte insnijden met een scherp mesje.
- **Baktemperatuur:** 240°C inschieten en bakken op 220°C.
- **Baktijd:** 35-40 minuten.
- **Bakprogramma:** Vloerbrood.
- **Stoom:** Voldoende stomen.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.



Receptuur:





PURAVITA PROTEÏNE ZACHT KLEINBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Subliem Tarwebollen Delux	1.200	12
Zout	20	0,2
Gist (blok)	600	6
Water (ca.)	7.700	77
Totaal:	19.520	

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg.
- **Deegtemperatuur:** 25-26°C.
- **Afwegen:** 70 gram.
- **Verdelen/opbollen:** Met de kleinbroodstraat tot een mooi glad bolletje.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Bewerking:** Op bakplaten zetten.
- **Narijs:** 60-70 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken eventueel afspuiten met een glansmiddel.
- **Baktemperatuur:** 260°C inschieten en bakken op 240°C.
- **Baktijd:** 10-12 minuten.
- **Bakprogramma:** Volkorenbollen.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.



Receptuur:





PURAVITA PROTEÏNE REEP

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Subliem Tarwebollen Delux	1.000	10
Subliem Vruucht Delux	1.500	15
Zout	90	0,9
Gist (blok)	400	4
Water (ca.)	7.600	76
Water inwassen	600	6

Vulling	g	%
Rozijnen	5.500	55
Hazelnoten 8-12 mm (gebruneerd)	1.500	15
Cranberry heel	2.000	20
Gedroogde ananasstukjes (10x10 mm)	1.000	10
Totaal	31.190	

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1^e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg en het 2^e water inwassen.
- **Vulling:** Doordraaien.
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Bewerking:** Het deeg uitrollen met de uitrolmachine en een halve franse toer geven.
- **Bulkrijs:** Het deeg afdekken met plastic en 15 minuten laten rusten.
- **Verdelen:** Het deeg nogmaals een halve franse toer geven en daarna uitrollen op 1,5 cm dikte.
- **Bewerking:** Snijd het deeg in stukken van 10x3 cm. Bestrijk de plak met ei en decoreer met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Bewerking:** Op papier zetten en ongeveer 3 cm tussenruimte aanhouden.
- **Narijs:** 30-40 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken eventueel afspritte met een glansmiddel.
- **Baktemperatuur:** 260°C inschieten en bakken op 240°C.
- **Baktijd:** 13-15 minuten.
- **Na het bakken:** Op tijd inpakken tegen het uitdrogen.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.



Receptuur:





PURAVITA PROTEÏNE RUSTIEK KROKANTBROOD

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
O-fentic Durum	400	4
Quickstep CL	200	2
Water (ca.)	7.200	72
Water inwassen (ca.)	1.000	10
Totaal:	18.800	

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1^e versnelling en vervolgens afkneden tot 90% van de kneedtijd. Daarna het 2^e water inwassen.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C.
- **Afwegen:** In stukken van 3.600 gram, het deeg toevouwen en in plastic bakken leggen.
- **Bulkrij:** 35 minuten.
- **Verdelen:** Met de divicieuze in 24 broodjes (6x4 broodjes).
- **Decoreren:** Met een combinatie van gerstevlokken en sesamzaad.
- **Narijs:** 45 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken het broodje over de gehele lengte insnijden met een scherp mesje.
- **Baktemperatuur:** 240°C inschieten en bakken op 220°C.
- **Baktijd:** 18-22 minuten.
- **Bakprogramma:** Krokantbrood.
- **Stoom:** Voldoende stomen.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.



Receptuur:



Puravita Proteïne – de eiwitrijke broodmix

Artikelnummer Puratos: 4029290

Zak inhoud: 20 kg

Mix: 66,67%

VEZELRIJK

6,8g vezels
per 100g brood

EIWITRIJK

24,1g eiwit
per 100g brood

KOOLHY- DRAATARM

21g per 100g
brood (vs. 39g bij
volkorenbrood)

SMAAKVOL

Bevat desem

SUPER MALS

Lange versheid



VOOR MEER INFORMATIE KUNT U CONTACT OPNEMEN MET:

Bart van Gelder – Sales Manager
bvangelder@puratos.com

Joep Jansen – Account Manager
jjansen@puratos.com

William van Elst – Account Manager
wvanelst@puratos.com

Marco van Scheijndel – Technisch Adviseur
mvanscheijndel@puratos.com

