

Catálogo de Productos

MyPuratos



Entra en www.puratos.es
y realiza tu pedido online
en MyPuratos. Si no estás
registrado consulta a tu
Asesor Comercial.

SÍGUENOS

en nuestras redes sociales
y entérate de todas las novedades
¡y mucho más!



900 878 779



www.puratos.es



@puratosespana



@puratospain



t500@puratos.com



Edita
Puratos España
© Catálogo Productos 2023



Descubre los
productos **Esenciales**
de Panadería, Bollería,
Pastelería y Chocolate.

Nuestro propósito

Hacemos avanzar el planeta
creando soluciones alimentarias
innovadoras para la salud y el bienestar
de todas las personas del mundo.

“Nuestros compromisos contigo y con las generaciones futuras”

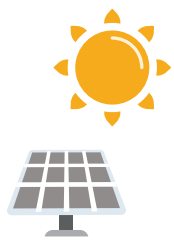
se integran cada vez más en la forma en la que hacemos las cosas en Puratos. Somos conscientes de que tenemos una responsabilidad social y medioambiental en toda nuestra cadena de valor. Sentimos que, como empresa responsable de alimentación, también es importante impactar de manera positiva en todos los lugares en los que operamos. Nuestra estrategia se basa en tres ambiciones: Mejor Salud, Mejor Vida y Mejor Planeta. Estos tres pilares cubren nuestros seis compromisos de sostenibilidad: salud y bienestar, abastecimiento responsable, Medio Ambiente, Patrimonio, Personas y Comunidades.





Mediante el sello de cacao sostenible Cacao-Trace compartimos el valor e ingresos extras generados en toda la cadena de valor, especialmente con los productores. Nuestro **programa Cacao-Trace** junto con nuestra gama de **margarinas 100% RSPO Mass Balance**, y la **utilización de huevos de gallinas de suelo**, son solo tres ejemplos de nuestro compromiso por un abastecimiento de materias primas responsable. Impulsamos el cálculo y reducción de la huella ambiental: desarrollamos planes para el seguimiento y la reducción de nuestra huella en el planeta, como son los siguientes:

Con el objetivo de llegar a ser **CO2 neutros** en un futuro cercano, contamos con una instalación de placas solares de donde proviene el **100% de la energía que se utiliza en nuestro edificio central** de oficinas y está prevista una segunda instalación con el fin de proveer del **14% de la energía que necesitan nuestras fábricas**.



Para conseguir la disminución de nuestra huella hídrica, estamos llevando a cabo un plan de **ampliación de nuestra depuradora de agua**. Del mismo modo, desde hace años, utilizamos embalajes de materiales reciclados y/o reciclables: cerramos 2021 alcanzando la cifra del **93,13% de nuestro embalaje reciclable o reutilizable**.

Colaboramos con movimientos como el de **Too Good to Go**, para concienciar a la población de **minimizar el desperdicio en los mercados en los operamos**. En España se estima que se desperdician al año más de 60 millones de kg de pan.



Desde el principio, la salud y el bienestar han estado en el centro de las actividades de investigación y desarrollo de Puratos. Nuestro objetivo es **proporcionar los productos más nutricionalmente saludables posibles, sin comprometer el sabor, la textura, la calidad o la seguridad**. Con la ciencia de nuestro lado, mejoramos continuamente nuestra gama de productos para ser mejores y más saludables. Aumentamos la presencia de ingredientes como frutas, fibras y cereales integrales en nuestros productos. También nos esforzamos por reducir la presencia de ingredientes como la sal, ciertas grasas y los azúcares.



Aumentar la disponibilidad de nutrientes e ingredientes reconocidos por su impacto positivo en la salud



Ofrecer etiquetas más limpias, productos orgánicos y sin gluten.



Disminuir la presencia de ingredientes conocidos por su impacto negativo en la salud cuando se consumen en exceso.



Queremos generar un impacto positivo en los lugares en los que operamos, actuar en el presente para invertir en el futuro y seguir fomentando la formación en el mercado español de la panadería, la pastelería y el chocolate.

Las panaderías tradicionales españolas necesitan un relevo generacional para continuar con su legado. La falta de una formación reglada que pueda asegurar el reemplazo a largo plazo podría poner en peligro una profesión artesana básica en la vida de toda la ciudadanía. Paradójicamente, la tasa de desempleo juvenil se acerca al 40% y cada vez es más difícil para las personas jóvenes integrarse a un mercado laboral muy precarizado. www.fundacionadsis.org/es



Para luchar contra esta situación, hemos unido fuerzas con la Fundación Adsis para ofrecer a jóvenes en riesgo de exclusión social la oportunidad de formarse en panadería artesana y comenzar un recorrido en este apasionante sector.

Panadería 11

Sapores.....	14-15
O-tentic.....	16-17
Mejorantes.....	18-23
Crear.....	24-25
Panes rústicos y especialidades.....	26-31
Panes saludables.....	32-33
Granos y Semillas.....	34-35
Panes de Granos Enteros.....	36-37
Panes soft.....	38-39
Bollería.....	40-41
Berlinas.....	42-43
Margarinas.....	44-49
Aceites y grasas.....	50-51
Complementos panadería.....	52-53



Pastelería 53

Bases	
Cakes.....	54-57
Bizcochos.....	58-59
Bases listas para usar.....	60-65
Cremas y rellenos	
Cremas listas para usar.....	66-67
Cremas pasteleras.....	68-69
Rellenos listos para usar.....	70-71
Rellenos de fruta.....	72-73
Inclusiones base agua.....	74-75
Productos UHT y Mix vegetal.....	76-77
El toque final	
Brillos.....	78-81
Concentrados.....	82-83
Siropes y aromas.....	84-85
Frutos secos y harinas.....	86-87
Fruta confitada.....	88-89
Complementos pastelería.....	90-91
Postres fáciles	
Los clásicos.....	92-93
Los internacionales.....	94-95
Bavarois.....	96-97
Soluciones saladas	
.....	98-99



Chocolate 101

Cacao-Trace	102-103
Belcolade	104-105
Belcolade Selection Noir.....	106-107
Belcolade Selection Lait.....	108-109
Belcolade Selection Blanc.....	110-111
Belcolade Origins.....	112-113
Belcolade Especialidades.....	114-115
Carat	
Carat Cakau.....	116-117
Coberturas Sucédáneas Carat.....	118-119
Cremas de Cacao Carat.....	120-121
Pralinés	122-123
Decoración y Complementos	124-129



Todo comenzó hace 250 generaciones (o incluso más) con la harina, el agua y el descubrimiento de la fermentación. Entendemos que somos parte de este increíble viaje de miles de años de la panadería, en que más de 250 generaciones de panaderos han tenido el mismo objetivo a lo largo de los años: elaborar mejores panes.



Tenemos un amplio abanico de ingredientes que se adaptas a las demandas de los consumidores y adaptados a todos los tipos de procesos que puedas emplear en tu día a día:

Panadería	11
Sapores.....	14-15
O-tentic.....	16-17
Mejorantes	18-23
Crear.....	24-25
Panes rústicos y especialidades.....	26-31
Panes saludables.....	32-33
Granos y Semillas	34-35
Panes de Granos Enteros.....	36-37
Panes soft	38-39
Bollería.....	40-41
Berlinas	42-43
Margarinas.....	44-49
Aceites y grasas.....	50-51
Complementos panadería	52-53

BIBLIOTECA DE MASAS MADRE, UNA HERENCIA ÚNICA EN EL MUNDO

Nada demuestra más nuestro compromiso con el mundo del pan que nuestra **Biblioteca de Masas Madre**. Ubicada en el "Center for Bread Flavour", en St. Vith, Bélgica, la Biblioteca está dedicada a salvaguardar la biodiversidad de las Masas Madre que acoge y a preservar la herencia y el conocimiento del mundo del pan. Más de 100 panaderos de todo el mundo han enviado una muestra de su cultivo a la Biblioteca de Puratos para su conservación.



¿Estás interesado en registrar tu Masa Madre en nuestra Biblioteca? Puede que en el futuro forme parte de nuestra herencia.

Para más información consulta en www.thequestforsourdough.com

Nadie define
la ARTESANALIDAD
Sólo tu

Porqué lo que nos define es nuestro **#ADNpanadero**.
El sacrificio de cada noche, la pasión por cada amasada y la emoción de cada elaboración. Para ello contamos con una gama tanto de Masas Madre activas* como Masas Madre inactivas:



*según el RD 308/2019 de la norma de calidad del pan

SAPORE

NUESTROS PERFILES AROMÁTICOS



79%
consumidores

Están dispuestos a pagar más por productos **ARTESANOS**

85%
consumidores

Creen que la Masa madre es sinónimo de tradicional y autenticidad

Fuente: estudio Fedima y Taste Tomorrow

Masa Madre

El ingrediente esencial que reivindica la artesanidad y el oficio de panadero



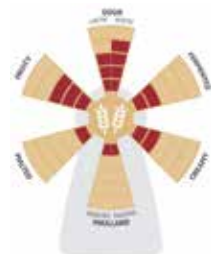
Sapore Matrum

4016197

- Es una Masa Madre tradicional Activa que se ha iniciado con fermentación espontánea.
- Nacida en 2018
- Iniciada de forma tradicional, a partir de uvas y harinas seleccionadas.
- Producto final de calidad superior.
- Cumple con la nueva norma de calidad del pan Para realizar el "pan elaborado con Masa Madre"

Dosis: 10-25%

Cubo 10kg.



Para el
"pan elaborado
con Masa madre"

Sapore Matrum



Complemento
Enzimático

Clean Label

Sapore Tosca

4015146

Base trigo duro, para pan.

- Masa madre en polvo inactiva** con marcado aroma de cereal con toques de malta. Gusto a tostado y tupido.

Sabor concentrado en la corteza.

Su miga se caracteriza por su elasticidad.

Dosis: 2-3%

Saco de 15kg.



Sapore Boheme Atelier

4006761

Base trigo, para pan.

- Masa madre líquida inactiva.** Aporta mayor conservación, crujencia y comestibilidad. **Estabilizada en sal.**

Dosis: 10%

Bag-in-box 10kg.



Proceso tradicional de 60h de fermentación con 5 refrescos

Sapore Rigoletto

4014897

Base trigo, para pan.

- Masa madre en polvo inactiva** para elaborar un pan de corteza gruesa y miga oscura con sabores tostados y notas ahumadas a café y a madera. Las notas tostadas más ligeras, a caramelo y a nuez, intensifican los sabores frescos fermentados y cremosos de la miga.

Dosis: 1-2%

Saco de 15kg.



Sapore Medea

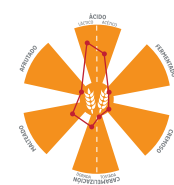
4014899

Base trigo, para pan.

- Masa madre en polvo inactiva** con notas de acidez y fuertes notas de tostado con toques de malta. Textura elástica y corteza tostada y crujiente que desaparece rápido en boca.

Dosis: 2-3%

Saco de 15kg.



Sapore Carmen

4101480

Base trigo, para pan y bollería.

- Masa madre líquida inactiva** con aroma graso, acidez dulce, afrutada. Con agradable sensación untuosa. El sabor se diluye en corteza y miga.

Dosis: 5-10%

Bag-in-box 10kg.



Sapore Oberto

4014896

Base centeno, para pan.

- Masa madre en polvo inactiva** con notas aromáticas y expresivas. Sensación dulce. Con gusto de cereal que recuerda a integral.

Dosis: 1-2%

Saco 15kg.



Sapore Traviata

4109407

Base trigo, para pan.

El sabor de la masa madre tradicional con mayor regularidad.

Dosis: 1-2%

Saco de 25kg.



Sapore Traviata Crechendo

4109406

Base trigo, para pan.

El sabor de la masa madre tradicional que da estructura y volumen. Muy indicada para congelación.

Dosis: 1-2%

Saco de 20kg.

O-TENTIC

PANES EXCEPCIONALES
LLENOS DE SABOR,
AROMA Y TEXTURA



RECETA O-TENTIC TUTTO PUGLIESE

RECETA BASE

O-tentic Tutto Pugliese..... 10kg
Agua..... 7,5L

PROCESO

- Amasado fino y elástico.
- Temperatura de la masa: 28° C.
- Reposo en Bloque: 30'.
- Peso: 400g.
- Reposo en bola: 15'.
- Formar un chusco sin punta y aplanar.
- Fermentación: ±90'.
- Antes de hornear hacer un corte en "S" y dos cortes laterales.
- Temperatura del horno: 230° C en horno de pisos.
- Vapor: Si.
- Tiempo de horneado: ± 35'.

SABÍAS QUÉ....

O-tentic Tutto Pugliese está inspirado en el único pan de Europa con denominación de origen. Una nueva categoría de pan con una corteza crujiente y una miga elástica y esponjosa.

+ HARINA
+ AGUA
+ O-TENTIC
PAN



O-tentic Origin

4100275

Puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas típicas de panes de larga fermentación y sus características de corteza, se recomienda para la elaboración de pan común.

Dosis: 4% Caja 10 bolsas de 1kg.



O-tentic Ancien

4101294

"Pan O-tentic", se distingue por su sabor auténtico, por tener una corteza rojiza y una miga húmeda y jugosa.

Dosis: 6% Caja 10 bolsas de 1kg.



O-tentic Durum

4100276

Puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas tostadas y malteadas, y su corteza, se recomienda para la elaboración de panes rústicos.

Dosis: 4%

Caja 10 bolsas de 1kg.



Añade un 4% de O-tentic Durum en tu masa y recrea el aroma y la calidad de los auténticos panes italianos de trigo duro.



O-tentic Tutto Pugliese

4009813

Caracterizado por su sabor típico mediterráneo. Miga esponjosa y tupida de color amarillo y un sabor con toques dulces.



O-tentic Tutto Pugliese contiene el 100% de trigo duro cultivado en los campos de La Puglia, Italia.



Harina molida por molinos locales que cultivan el trigo duro generación tras generación.



La harina de O-tentic Tutto Pugliese tiene certificada su procedencia: origen Apulia.

Dosis: 100%

Bolsa de 10kg.



O-tentic te da la libertad creativa para elaborar panes genuinos y auténticos, con el sabor y la textura de los panes de siempre y la total seguridad durante todas las etapas del proceso de panificación. O-tentic posee poder fermentativo, por lo que no necesita añadir levadura a la receta.

MEJORANTES

INNOVACIÓN INSPIRADA
EN LA NATURALEZA



Toupan, marca líder de mejorantes, ofrece soluciones Clean(er) Label para todos los procesos de panificación. Sea cual sea la textura que busques, tenemos la tecnología enzimáticas patentada y el conocimiento para hacerla realidad:

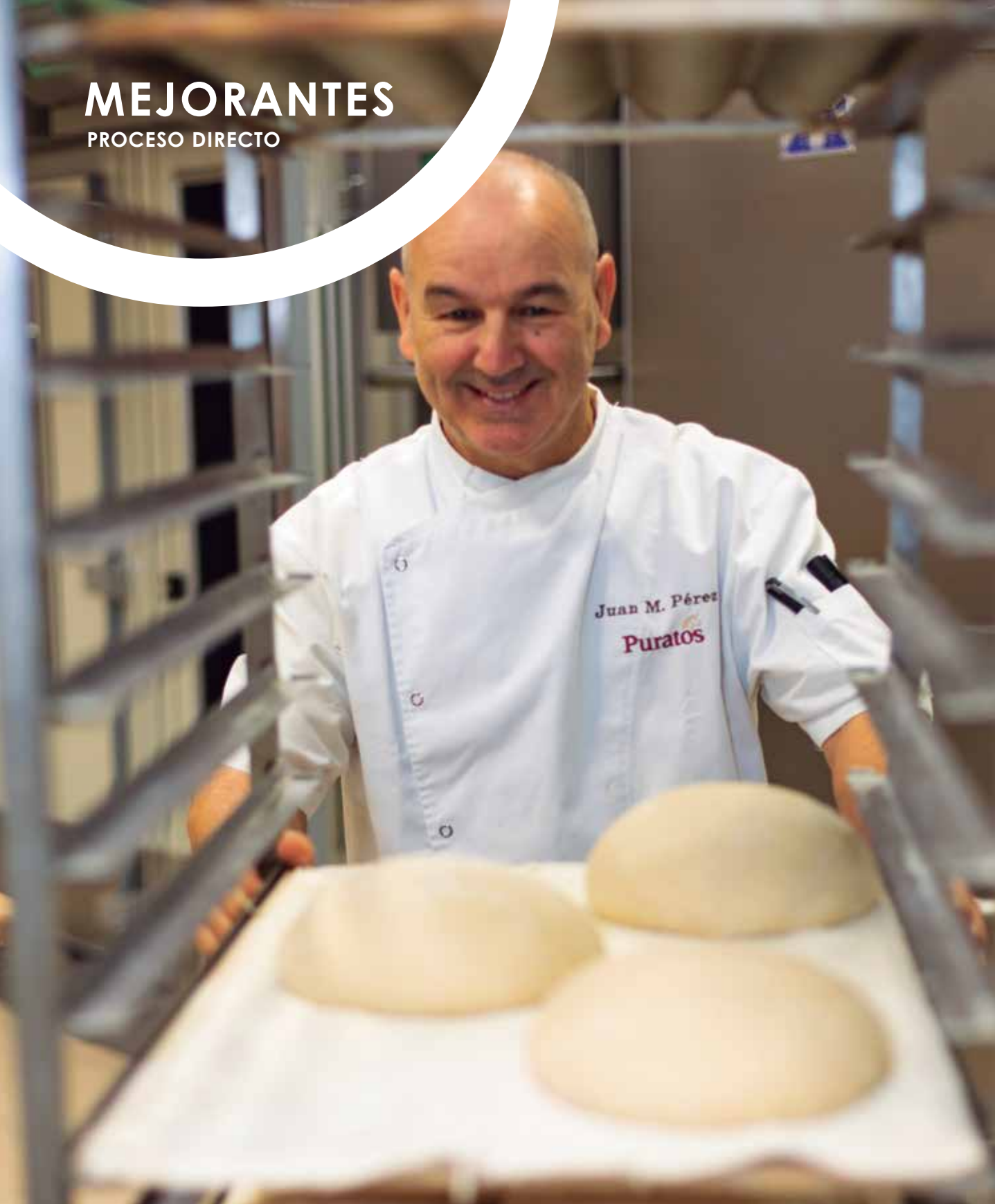
Líderes mundiales en mejorantes

Integración vertical

Producción in-house desde 1994

170 investigadores de i+d

			 Proceso	 Pan común	 Pan especial	 Bollería	 Dosis kg harina pan	 Dosis kg harina bollería	 Envase	 Salud&Bienestar	
	Toupan CL	Nuestro gran clásico, ahora Clean Label.	Proceso Directo	●	●	●	7-10g	7-10g	Saco de 20kg		4109829
	Toupan Bio	Nuestro gran clásico por su aroma, su sabor y su corteza crujiente, ahora Clean Label y con certificación Bio.	Proceso Directo	●	●	●	20g	20g	Saco de 14kg	 	4011264
	Toupan Larga Fermentación CL	Solución reforzada enzimáticamente para procesos de fermentación controlada/aletargada. Siguiendo la tendencia del mercado de panes más rojizos y rústicos.	Fermentación controlada	●	●	●	8g	8g	Saco de 20kg		4009788
	Toupan Precocido CL	Gracias a su combinación de ingredientes te permite obtener un pan precocido con una buena estructura y una mayor duración después de la segunda cocción. Especialmente indicado para harinas tenaces. Aporta gran extensibilidad.	Proceso precocido	●	●		6g		Saco de 20kg		4009505
	Toupan Doble Color CL	Incorpora la última tecnología enzimática exclusiva de Puratos para pan precocido al 90%. Funciona con todo tipo de harinas, además de adaptarse a líneas industriales.	Proceso precocido	●	●	●	20g	20g	Saco de 20kg		4011539
	Toupan Congelación CL	Para elaborar pan mediante el proceso de congelación de masa cruda y posterior fermentación. Solución Clean Label con una nueva tecnología enzimática patentada.	Proceso congelación	●	●		10g		Saco de 20kg		4010376
	Toupan Melting CL	Incorpora la última tecnología enzimática exclusiva de Puratos. Para todo tipo de recetas tiernas.	Para especialidades blandas		●	●	10-40g	10-40g	Saco de 20kg		4014075
	Goal Bread CL	Mejorante básico enzimático, ideal para harinas tenaces.	Proceso Directo	●	●		4-6g		Saco de 25kg		4109645
	Complemento Enzimático	Formulado a partir de enzimas patentadas por Puratos. Cumple con el ART.14 RD 308/2019 "Para el Pan elaborado con Masa Madre". Facilita el proceso para elaborar el "pan elaborado con". Sin vitamina C.	Todo tipo de procesos	●	●		1%		Saco de 15kg		4017115



MEJORANTES

PROCESO DIRECTO

MEJORANTES DATEM EN POLVO

		 Pan común	 Pan especial	 Bollería	 Dosis pan kg harina	 Dosis bollería kg harina	 Envase	
Aneto	Tolerante a todo tipo de procesos y harinas.	●	●	●	3-6g	8-12g	Caja 3 bolsas de 2kg	4109595
Teide	Tolerante a todo tipo de procesos y harinas.	●	●	●	3-6g	8-12g	Saco de 20kg	4012359
Tigris	Excelentes resultados con harinas tenaces.	●	●	●	4-7g	10-15g	Saco de 20kg	4109360
Talento Super	Especialmente diseñado para líneas automáticas.	●	●	●	4-7g	10-14g	Saco de 20kg	4012346
Line Omatic	Especialmente diseñado para líneas automáticas.	●	●	●	6-10g	18-22g	Saco de 25kg	4109371
Goal Direct Plus	Mejorante muy tolerante a todo tipo de procesos y harinas gracias a su combinación de enzimas y datem.	●	●	●	4-7g	10-14g	Saco de 25kg	4109621
S500 Suractiv	Básico para todos los procesos y elaboraciones.	●	●	●	17-20g	20-30g	Saco de 12kg	4109339
Goal Direct	Mejorante tolerante a todo tipo de procesos y harinas gracias a su combinación de enzimas y datem.	●	●	●	4-7g		Saco de 25kg	4109644

MEJORANTES LECITINA EN POLVO

Toupan	El gran clásico, por su sabor y su corteza crujiente.	●	●	●	7-10g	20-30g	Saco de 20kg	4109341
Belopan	Mejorante lecitinado standard de dosificación media.	●	●	●	7-10g	20-30g	Saco de 25kg	4109346
Novelpan	Mejorante lecitinado standard concentrado.	●	●	●	3-5g	10-15g	Saco de 25kg	4109345

MEJORANTES

PAN FERMENTACIÓN
CONTROLADA, PRECOCIDO,
CONGELACIÓN, EN GRASA Y
PANES BLANDOS



MEJORANTES EN POLVO FERMENTACIÓN CONTROLADA

		 Pan común	 Pan especial	 Bollería	 Dosis pan kg harina	 Dosis bollería kg harina	 Envase	
Lisso Tolerant	Ideal para fermentación de 12 a 24h.	●	●		7-10g		Saco de 25kg	4109557
Toupan Lisso	Para procesos de fermentación controlada que incorporan la tecnología enzimática. Excelente en fermentaciones largas (48h).	●	●		10g		Saco de 20kg	4109828

MEJORANTES EN POLVO PRECOCIDO

		 Pan común	 Pan especial	 Bollería	 Dosis pan kg harina	 Dosis bollería kg harina	 Envase	
Toupan precocido	Gracias a su combinación de ingredientes se mantiene mucho más tiempo crujiente después de la segunda cocción.	●	●		10-15g		Saco de 20kg	4109827

MEJORANTES EN POLVO CONGELACIÓN

		 Pan especial	 Bollería	 Dosis pan kg harina	 Dosis bollería kg harina	 Envase	
S500 Kimo	Clásico para congelación con alto contenido en gluten.	●	●	20-30g	30g	Saco de 12kg	4109354
Kimo Igloo	para la elaboración de todo tipo de panes especiales en el proceso de congelación.	●	●	8-10g	15-20g	Saco de 20kg	4109356

MEJORANTES EN POLVO SOFT´R (para elaboraciones blandas)

		 Pan especial	 Bollería	 Dosis pan kg harina	 Dosis bollería kg harina	 Envase	
Soft´r Bollería	El Soft´r más versátil.	●	●	20g	20-30g	Saco de 25kg	4109531
Soft´r Fresh	Aporta ternura y estructura para elaborar pan de molde con la harina adecuada.	●	●	20g	20g	Saco de 25kg	4109304

MEJORANTES EN GRASA

		 Pan común	 Pan especial	 Bollería	 Dosis pan kg harina	 Dosis bollería kg harina	 Envase	
Retro	Mejorante en pasta, ideal para panes especiales.		●		30g		Cubo de 20kg	4102503
T500 Super	Mejorante en base grasa.	●	●	●	15-20g	20-30g	Caja de 20kg	4102497

Create Baguette
 4109765

Sal incorporada Para elaborar la auténtica **baguette francesa**.

Receta base:

Harina panificable	10kg
Create Baguette	1kg
Agua	±5,5L
Levadura fresca.....	150-200g

☞ 1kg por 10kg de harina.

📦 Bag in box de 10kg.

Create Ciabatta
 4109768

Sal incorporada Para elaborar la auténtica **ciabatta italiana**.

Receta base:

Harina panificable	10kg
Create Ciabatta	1kg
Agua	±7,5L
Levadura fresca.....	150-200g

☞ 1kg por 10kg de harina.

📦 Bag in box de 10kg.

Create Galego
 4109766

Sal incorporada Para elaborar la auténtica **barra gallega**.

Receta base:

Harina panificable	10kg
Create Galego	1kg
Agua	±7,5L
Levadura fresca.....	150-200g

☞ 1kg por 10kg de harina.

📦 Bag in box de 10kg.

Create, la gama de mixes líquidos de Panadería basada en la tecnología enzimática y de Masas madre. Ha sido creada con la colaboración de Maestros panaderos y teniendo en cuenta el origen y la tradición de cada una de las especialidades.

Create Crystal
 4021866

Sal incorporada Para elaborar el **pan cristal**, un pan blando y alveolado que se puede convertir en pan crujiente con un toque de tostadora.

Receta base:

Harina panificable media fuerza	10kg
Create Crystal	1kg
Agua	±7,5L
Aceite de oliva.....	0,5kg
Levadura fresca.....	150-200g

☞ 1kg por 10kg de harina.

📦 Bag in box de 10kg.

CREATE
 EL SECRETO DEL MAESTRO

Mayor conservación



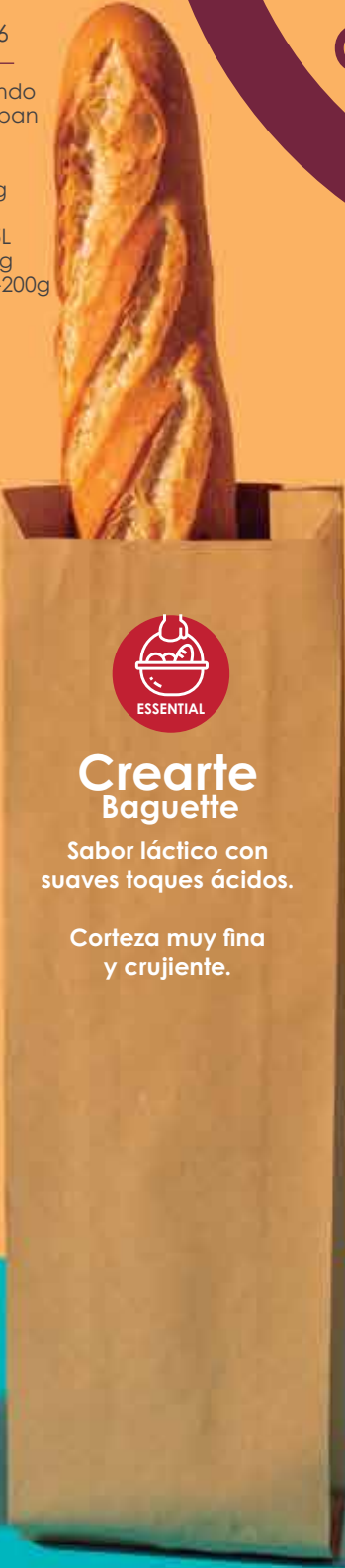
Textura diferencial



Versátil



Crujiente



Sabor y aspecto artesanal



RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

NUESTROS PANES REGIONALES

Easy Chapata 50% Para elaborar la típica especialidad italiana. Receta base: Easy Chapata 50% 5kg Harina media fuerza 5kg Agua..... ±8L Levadura fresca..... 150-200g Saco de 25kg.	4109396	
Easy Chapata 10% Para elaborar la típica especialidad italiana en formato más concentrado. Receta base: Easy Chapata 10% 1kg Harina W150/160 9kg Agua..... ±7,1L Levadura fresca..... 100-200g Saco de 25kg.	4109399	
Easy Pagés 50% Para elaborar el pan rústico redondo típico de Cataluña. Receta base: Easy Pagés 50% 5kg Harina W150/160 5kg Agua..... ±6L Levadura fresca..... 300g Saco de 25kg.	4109403	
Easy Baguette 10% Para elaborar la tradicional baguette francesa. Receta base: Easy Baguette 10% 1kg Harina W180/200 9kg Agua..... ±6L Levadura fresca..... 200-300g Saco de 25kg.	4109395	
Easy Siebenfelder 100% Excelente mezcla de cereales, granos de lino, comino, hinojo, copos de avena y trigo. Receta base: Easy Siebenfelder 100% ... 10kg Agua..... ±6L Levadura fresca..... 300g Saco de 25kg.	4109402	
Easy Chapata M 50% Para elaborar la típica especialidad italiana con color de miga más oscuro. Receta base: Easy Chapata M 50% 5kg Harina media fuerza 5kg Agua..... ±8L Levadura fresca..... 150-200g Saco de 25kg.	4109397	
Easy Galicia 50% Para elaborar la típica especialidad gallega. Receta base: Easy Galicia 50% 5kg Harina W150/180 5kg Agua..... ±7L Levadura fresca..... 200g Saco de 25kg.	4109380	
Easy Mollete 100% Para elaborar la típica especialidad andaluza. Receta base: Easy Mollete 100% 10kg Agua..... ±6L Levadura fresca..... 200g Saco de 25kg.	4109532	
Easy Baguette 50% Para elaborar la tradicional baguette francesa. Receta base: Easy Baguette 50% 5kg Harina W180/200 5kg Agua..... ±6L Levadura fresca..... 200-300g Saco de 25kg.	4109393	
Easy Bärenspitz CL 50% Para elaborar pan negro estilo alemán que combina cereales, leguminosas, pipas de girasol y calabaza. Receta base: Easy Bärenspitz CL 50% 5kg Harina W150/160 5kg Agua..... ±6,2L Levadura fresca..... 300g Saco de 20kg.	4009784	

RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

NUESTROS PANES DE HARINAS ESPECIALES

80%
consumidores
Pagarían más
por productos
artesanos

Fuente: Taste Tomorrow



Easy Aldeano 50% 4109550

Su alto contenido de harina de arroz le confiere un sabor característico.

Receta base:
Easy Aldeano 50% 5kg
Harina W150/160 5kg
Agua ±6L
Levadura fresca 150g



Saco de 25kg.

Easy Campestre CL 50% 4007871

Para elaborar una barra rústica típica, con harina de centeno.

Receta base:
Easy Campestre CL 50% 5kg
Harina W150/160 5kg
Agua ±7,8L
Levadura fresca 200g



Saco de 20kg.

Easy Spekkel 50% 4109401

Alto contenido en soja y pipas de girasol.

Receta base:
Easy Spekkel 50% 5kg
Harina W300 5kg
Agua ±5,8L
Levadura fresca 300g



Saco de 25kg.

Easy Krunch CL 50% 4017849

Preparado intermedio de panadería para la elaboración de panes con semillas. Contiene harina de maíz, pipas de girasol y maíz extrusionado. Pan de color amarillo intenso, con un aroma ligeramente especiado y una textura muy característica.

Receta base:
Easy Krunch CL 50% 5kg
Harina panificable 5kg
Agua ±6L
Levadura fresca 300g



Saco de 20kg.

Easy Avena 50% 4109388

Contiene copos de avena y es rico en fibras.

Receta base:
Easy Avena 50% 5kg
Harina W300 5kg
Agua ±6L
Levadura fresca 250g



Saco de 25kg.

Easy Centeno CL 50% 4009782

Alto contenido de harina de centeno integral.

Receta base:
Easy Centeno CL 50% 5kg
Harina W300 5kg
Agua ±6L
Levadura fresca 300g



Saco de 20kg.

Easy Soja 50% 4109386

Pan con alto contenido en soja, fuente de isoflavonas.

Receta base:
Easy Soja 50% 5kg
Harina W300 5kg
Agua ±6L
Levadura fresca 300g



Saco de 25kg.

Easy Korn CL 50% 4015234

Preparado intermedio para la elaboración de pan especial con harina de maíz y un alto porcentaje de pipa de girasol.

Receta base:
Easy Korn CL 50% 5kg
Harina panificable 5kg
Agua ±6L
Levadura fresca 300g



Saco de 20kg.

RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

NUESTROS PANES DE HARINAS ESPECIALES

El pan elaborado por Maestros panaderos siguiendo el método tradicional y un proceso de un mínimo de **16 horas de fermentación** ¿El resultado? Un pan con mayor sabor y más conservación, presente en más de 700 puntos de venta repartidos por toda España, dónde cada día elaboran las tres especialidades MUM: La Barra, la Hogaza y el Panecillo.

www.pandemasalenta.es

Easy Baguette fibras 50% 4109394

Para elaborar la típica baguette, con un plus de fibras.

Receta base:
Easy Baguette fibras 50%. 5kg
Harina W180/200..... 5kg
Agua..... ±6L
Levadura fresca..... 250g

 Saco de 25kg.

Easy Multigrain CL 50% 4009783

Para la elaboración de panes especiales. Contiene semillas de linaza, sésamo y copos de avena.

Receta base:
Easy Multigrain CL 50%..... 5kg
Harina W300 5kg
Agua..... ±6L
Levadura fresca..... 300g

 Saco de 20kg.



Easy 5 Cereales 50% 4109390

Mezcla de harinas de cereales: harina de trigo, de centeno, de cebada, de maíz y de arroz.

Receta base:
Easy 5 Cereales 50%..... 5kg
Harina W300 5kg
Agua..... ±6L
Levadura fresca..... 300g

 Saco de 25kg.

Easy Fibras 50% 4109381

Mix de panadería para elaborar un pan integral rico en fibras.

Receta base:
Easy Fibras 50%..... 5kg
Harina W300 5kg
Agua..... ±6L
Levadura fresca..... 300g

 Saco de 25kg.

Pan Masa Lenta Mum 4110186

Preparado al 100% elaborado con harinas de trigo de primera calidad. Pan de larga fermentación (mínimo 16 horas) con gran sabor.

Receta base:
Masa Lenta MUM..... 10kg
Sal..... 180g
Agua 6,5-7L
Levadura fresca 100g



 Saco de 20kg (pedido mínimo 5 sacos).

Easy Celiacos 10% 4106458

Preparado intermedio para la elaboración de pan sin gluten, especial para celíacos.

Receta base:
Easy Celiacos 10%..... 1kg
Almidón de maíz 9kg
Agua..... ±6,1L
Levadura fresca..... 500g



 Saco de 25kg

PANES SALUDABLES

PURAVITA



Puravita es nuestra gama más “healthy” en mixes de panadería. En ella podrás encontrar una innovadora gama de granos y semillas que aportan una mezcla de sabor, naturalidad y bienestar, siempre siguiendo las últimas tendencias que demanda el consumidor.



Puravita Chia & Quinoa

4007674

Preparado completo para la elaboración de panes especiales de chia (5%) y quinoa (5%).

Receta base:
Puravita Chia & Quinoa..... 10kg
Agua ±6,5-7,5L
Levadura fresca..... 400g

Saco de 20kg.

Rico en fibras y proteínas



Puravita Seeds 100%

4109321

Con un 20,5% de cereales enteros, un aporte de vitalidad para todo el día y fuente de fibras, vitaminas y minerales.

Receta base:
Puravita Seeds 100% 10kg
Agua ±6,5L
Levadura fresca..... 300g

Saco de 25kg.

Rico en fibras y fósforo



Puravita Fibrasan

4109541

Preparado completo para la elaboración de pan rico en salvado, verduras deshidratadas y semillas de linaza.

Receta base:
Puravita Fibrasan..... 10kg
Agua ±7L
Levadura fresca..... 300g

Saco de 25kg.

Rico en fibras



Puravita High Protein 100%

4005916

Preparado completo para la elaboración de pan con sabor a miel y frutos secos, con un alto contenido en proteínas.

Receta base:
Puravita High Protein 100%.. 10kg
Agua ±7,1L
Levadura fresca..... 1kg
Aceite 200ml

Saco de 25kg.

20,8g de proteína por 100g de pan



Puravita 100% integral

4010379

Preparado completo para la elaboración de panes especiales 100% integrales.

Receta base proceso directo:
Puravita 100% Integral..... 10kg
Agua ±7,3L
Levadura fresca..... 250g

Saco de 14kg.

Pan 100% integral



Puravita Espelta

4109641

Preparado para la elaboración de pan de espelta (51%).

Receta base:
Puravita Espelta 10kg
Agua ±7,1L
Levadura 250g

Saco de 25kg.

Rico en fibras



GRANOS Y SEMILLAS

PARA DECORAR



Topping Semillas

4007537

Preparado para la decoración de elaboraciones de panadería que sólo contiene semillas enteras.

Fácil aplicación, producto acabado más atractivo.

 Saco de 20kg



Ajonjoli

4109481

Semillas para la decoración de elaboraciones de panadería.

 Caja de 20kg (20 bolsas de 1kg)



Bouquet

4109513

Preparado intermedio de cereales y semillas para la elaboración/decoración de pan.

 Saco de 25kg



MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.

PANES DE GRANOS ENTEROS

CON LA TECNOLOGÍA SOFTGRAIN

AHORA
en formato
5kg



73%
consumidores
considera que los
granos son un
complemento
saludable y sabroso
para su dieta
diaria.

Fuente: Taste Tomorrow

SOFTGRAIN es la gama de granos y semillas ENTEROS listos para usar que junta TRADICIÓN e INNOVACIÓN para aunar todos los beneficios y propiedades originales de los granos con el SABOR que el consumidor desea encontrar en un pan saludable.

SOFTGRAIN parte de un proceso de elaboración único, "Brünstuck", inspirado en la tradición alemana de poner en remojo y hervir los granos.



Softgrain Multigrain

Caja 10 kg 4019997
Caja 5kg 4019418

Una combinación de granos y semillas infusionados en masa madre de centeno. Un equilibrio perfecto entre aporte de carbohidratos y grasas saludables, además de ofrecer un sabor único.

Aplicaciones: añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.

Granos: Trigo y centeno.

Semillas: Linaza dorada, Amapola, Linaza Marrón, Sésamo, Pipas de Girasol.



Con Masas madre inactiva de centeno.

Dosis: 10-30%

Caja 5 y 10 kg



Softgrain Espelta

Caja 10 kg 4007094
Caja 5kg 4019419

Granos enteros de espelta infusionados en masa madre de espelta.

Aplicaciones: añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.

Granos: Espelta



Con Masas madre inactiva de espelta.

Dosis: 10-30%

Caja 5 y 10 kg



Softgrain Ancient

4019417

Una combinación de granos infusionados en un coupage de masa madre de trigo y centeno con un toque de miel, que aportará a los panes un extra de vitaminas y nutrientes además de ofrecer una textura y sabores únicos.

Aplicaciones: añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.

Granos: Trigo caramelizado, Cebada caramelizada, Centeno, Avena



Con Masa Madre inactiva de Centeno y Trigo.

Dosis: 25-50%

Caja 5 kg



Softgrain Quinoa

Caja 10 kg 4019542
Caja 5kg 4019409

Granos infusionados en un coupage de masa madre de trigo y centeno con un toque de miel. La Quinoa es un grano con mucha historia, era llamada por los incas "madre de todos los granos".

Aplicaciones: añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.

Granos: Trigo, Centeno y Espelta.



Coupage de Masas madre inactivas de trigo y centeno.

Dosis: 10-30%

Caja 5 y 10 kg



Softgrain Nibs Belcolade CT

4019420

Puratos ha fusionado 3 tecnologías para crear el producto definitivo para los amantes del chocolate. Softgrain Nibs, masa madre y chocolate Belcolade Cacao Trace.

Aplicaciones: Puedes añadir Nibs de cacao a diferentes elaboraciones haciendo que los nibs sean visibles tanto en el interior como en el exterior: Brioché, magdalenas, croissants, suizos, panecillos, bollos y bizcochos.



Con Masa Madre inactiva de Centeno.

Dosis: 20-50%

Caja 5 kg



Softgrain Granos Germinados

4019408

Softgrain Granos Germinados, consiste en la combinación de granos germinados de trigo y centeno infusionados en masa madre de centeno. Los granos germinados nos aportan notas a miel y malteado.

Aplicaciones: añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente, blando o piezas de bollería.

Granos: Trigo y Centeno



Con Masa Madre inactiva de Centeno.

Dosis: 25-50%

Caja 5 kg



PANES SOFT

NUESTROS PANES
MÁS TIERNOS



Easy Hamburger 50%	4109383	Easy Hamburger 25%	4109384
Para la elaboración de especialidades tipo hamburguesa y frankfurt.		Para la elaboración de especialidades tipo hamburguesa y frankfurt.	
Receta base: Easy Hamburger 50% 5kg Harina W180/200..... 5kg Agua..... ±5,5L Levadura fresca..... 390g		Receta base: Easy Hamburger 25% 2,5kg Harina W250..... 7,5kg Agua..... ±5L Levadura fresca..... 400-600g	
Saco de 25kg.		Saco de 25kg.	
Easy Pan de molde 50%	4109382	Easy Pan de molde 10%	4008889
Preparado para la elaboración de pan de molde.		Preparado para la elaboración de pan de molde.	
Receta base: Easy Pan de molde 50% ... 5kg Harina W300..... 5kg Agua..... ±5,5L Levadura fresca..... 390g		Receta base: Easy Pan de molde 10% ... 10kg Harina W300..... 9kg Agua..... ±5,5-6L Levadura fresca..... 400g	
Saco de 25kg.		Caja de 20kg.	
Easy Rustic Soft 50%	4109617	Easy Viena 50%	4109398
Para elaborar pan rústico blando de larga conservación y panecillos blandos.		Preparado para la elaboración de pan de viena.	
Receta base: Easy Rustic Soft 50% 5kg Harina W220..... 5kg Agua..... ±5,5L Levadura fresca..... 400g		Receta base: Easy Viena 50% 5kg Harina W150/160..... 5kg Agua..... ±5,2L Levadura fresca..... 500g	
Saco de 25kg.		Saco de 25kg.	
Deluxe Pan de molde 10%	4013676	 Create Crystal	4021866
Mejorante en pasta especial para la elaboración de pan de molde de frescura prolongada.		Para elaborar el pan cristal , un pan blando y alveolado que se puede convertir en pan crujiente con un toque de tostadora.	
Receta base: Deluxe Pan de molde 10% ... 1kg Harina de fuerza..... 9kg Agua..... ±5,5L Levadura fresca..... 400-500g		Receta base: Harina panificable media fuerza..... 10kg Create Crystal 1kg Agua..... ±7,5L Aceite de oliva..... 0,5kg Levadura fresca..... 150-200g	
Caja 20kg		1kg por 10kg de harina.	
		Bag in box de 10kg.	

BOLLERÍA
ELABORACIONES DE
CALIDAD SUPERIOR



RECETA
PAIN ROULE

COMPOSICIÓN

Masa de croissant
Relleno de cacao y avellana

RECETA PARA LA MASA (25 PIEZAS)

Easy Croissant Atelier CL 50%	500g
Betina Pastelera Extra	250g
Betina Gran Fuerza	250g
Agua	±300g
Levadura fresca	25g
Mimetic Control	330g
Hielo	133g

MASA COLOREADA

Masa de croissant	360g
Cocoa Powder	30g
Agua	±15g

De cada 1.458g separar 360g. En la batidora con gancho incorporar la masa con **Cocoa Powder** y el agua hasta obtener el color deseado.

PROCESO

- 2m de amasado lento + 10m de amasado rápido en espiral.
- Añadir la levadura a mitad de amasado.
- Temperatura 17°-18° C.
- Dejar reposar la masa durante 30m a 4° C.
- Reservar en la nevera la masa coloreada.
- Laminar 1 sencillo + 1 quinto con **Mimetic Control**.
- Estirar la masa coloreada a la medida del plástón y pegarla.
- Estirar a 1,5cm. Cortar tiras de 12cm de largo por 1,5cm de ancho.
- Poner en molde y fermentar 1h. 30m a 29° C y 80% de HR.
- Hornear en horno de aire a 200° C durante 25m.
- Una vez la pieza está fría rellenar con **Carat Nutolade**. Pintar con **Sublimo**.



Easy Briox 100%

4109411

Para elaborar brioché, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan.

Receta base:

Easy Briox 100%	1.000g
Agua	±0,4L
Margarina	150g
Levadura fresca	70g

Saco de 25kg.

Easy Briox 50%

4109410

Para elaborar brioché, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan. Con un toque de canela.

Receta base:

Easy Briox 50%	1.000g
Harina	1.000g
Agua	±1L
Levadura fresca	120g
Levadura fresca	70g

Saco de 25kg.

Easy Riche 50%

4109408

Para elaborar brioché, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan. Con un toque de vainilla.

Receta base:

Easy Riche 50%	1.000g
Harina	1.000g
Agua	±1L
Margarina	250g
Levadura fresca	120g

Saco de 25kg.



Tegral Soft'r Pur Beurre

4006951

Solución global para la elaboración de un brioché 100% mantequilla, más esponjoso y tierno y de gran duración, gracias a la tecnología Soft'r Melting. Contiene menos grasas gracias a la tecnología Puraslim. Aporta un sabor 100% a mantequilla.

Receta base:

Tegral Soft'r Pur Beurre	10kg
Agua	±4,5L
Levadura fresca	400g



Easy Croissant Atelier CL 50%

4013907

La base para elaborar un surtido de bollería hojaldrada única, de calidad superior. Incorpora las últimas tecnologías de Puratos.

Receta base:

Easy Croissant Atelier CL 50%	2.500g
Harina de media fuerza	2.500g
Agua	±2,150L
Levadura fresca	125g

Saco de 14kg



Easy Soft'r Briox 100%

4109659

Para elaborar brioché, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan, con una conservación de ±15 días envasado.

Receta base:

Easy Soft'r Briox 100%	1.000g
Levadura fresca	60-80g
Agua	±0,330L
Margarina	150g

Saco de 25kg

15
días
envasado



Tegral Soft'r Mantequilla

4016364

Solución global para la elaboración de un brioché 100% mantequilla, más esponjoso, tierno y de gran durabilidad. Ideal para piezas grandes y piezas pequeñas con volumen.

Receta base:

Tegral Soft'r Mantequilla	10kg
Agua	±4,5L
Levadura fresca	400g

Saco de 20kg.

100%
mantequilla



15
días
envasado



Tegral Soft'r Pur Beurre

4006951

Solución global para la elaboración de un brioché 100% mantequilla, más esponjoso y tierno y de gran duración, gracias a la tecnología Soft'r Melting. Contiene menos grasas gracias a la tecnología Puraslim. Aporta un sabor 100% a mantequilla.

Receta base:

Tegral Soft'r Pur Beurre	10kg
Agua	±4,5L
Levadura fresca	400g

Saco de 20kg.

15
días
envasado

100%
mantequilla



BERLINAS

Prepara tu
glaseado con
Surfin Puratos: 1000g
Agua: 220g



MyPuratos

Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.

Berlina 4109412

Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos.

Receta base:
Berlina 1.000g
Levadura fresca..... 30-50g
Agua 430-450g

 Saco de 25kg.

Berlina Omatic 4109413

Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos. Más tolerante a la mecanización.

Receta base:
Berlina Omatic 1.000g
Levadura fresca..... 30-50g
Agua 450-470g

 Saco de 25kg.

Berlina Plus 4109556

Preparado para berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos. Dura más tiempo fresca, hasta 36 h. en tu escaparate.

Receta base:
Berlina Plus 1.000g
Levadura fresca..... 30-50g
Agua 430-460g

 Saco de 25kg.

36h
en tu
escaparate

Obelina 100% 4109698

Preparado para elaborar berlinas, chuchos, buñuelos, pestiños, etc.... Horneadas sin necesidad de freír.

Receta base:
Obelina 100% 1.000g
Agua ±420g
Levadura fresca..... 30-35g

 Saco de 14kg.


AL HORNO!

MIMETIC

LA NUEVA GENERACIÓN
EN MATERIA GRASA

TODAS NUESTRAS
MARGARINAS
ESTÁN CERTIFICADAS
RSPO
MASS BALANCE
(MB)



Mimetic te ofrece lo mejor de la bollería francesa

Fruto del trabajo de nuestros expertos profesionales que, después de años de investigación, han desarrollado esta revolucionaria tecnología haciendo que el resultado de la pieza final sea exquisito e inigualable.

Es la respuesta al consumidor (**salud, sabor y frescura**) y a los profesionales (**facilidad de trabajo y optimización**).

	MARGARINA	MANTEQUILLA	MIMETIC
Tolerancia	✓		✓
Almacenar sin refrigeración	✓		✓
Sabor premium		✓	✓
Frescura		✓	✓
Frescura prolongada			✓
Con mantequilla		✓	✓
TFA < 1%	✓		✓
Precio estable	✓		✓



Mimetic MB

4109769

Solución global: masa hojaldre croissant y pasta de té, de calidad superior. Trabajo a temperatura de obrador NO controlada.

Aroma a mantequilla, gran plasticidad.

Caja de 5 placas de 2kg



Mimetic Control MB

4018505

Solución global: masa hojaldre croissant y pasta de té, de calidad superior. Trabajo a temperatura de obrador controlada.

Aroma a mantequilla, gran plasticidad.

Caja de 5 placas de 2kg



Mimetic Primeur 25 MB

4012888

Nueva generación de materia grasa con un 25% de butteroil especial para masas de hojaldre, pastas de té y croissant.

Con un 25% de butteroil, gran plasticidad.

Caja de 5 placas de 2kg



Mimetic Nuage MB

4021852

Lo último en materia grasa ahora también para incorporar en formato crema. Ideal para preparar una emulsión tipo "buttercream". Aroma "noisette".

Cubo de 4kg



ARISTO

MARGARINAS DE
ALTA CALIDAD

TODAS NUESTRAS
MARGARINAS
ESTÁN CERTIFICADAS
RSPQ
MASS BALANCE
(MB)

MARGARINAS DE ALTA CALIDAD*

Aristo Crema MB 4019810

Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
Extra aroma a mantequilla. Ideal para incorporar.

Caja de 4 bloques de 2,5kg



Aristo Hojaldre MB 4019809

Margarina de alta calidad. 100% vegetal. Aroma a mantequilla. Gran plasticidad.

Caja de 4 bloques de 2,5kg



Aristo Crema Cubo MB 4019813

Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
Ideal para emulsionar.

Cubo de 10kg



Aristo Croissant Placas MB 4019808

Margarina de alta calidad. 100% vegetal.
Extra aroma a mantequilla.

Caja de 5 placas de 2kg bloques de 2,5kg



MARGARINAS DE ALTA CALIDAD CON MANTEQUILLA AÑADIDA*

Aristo Primeur MB 4019849

Margarina de alta calidad.
Gran plasticidad.

Caja de 5 placas de 2kg y
caja de 4 bloques de 2,5kg



Aristo Primeur Crema MB 4019826

Margarina de alta calidad. Ideal para incorporar.

Caja de 4 bloques de 2,5kg



Aristo Primeur Placas MB 4019821

Margarina de alta calidad.
Gran plasticidad.

Caja de 5 placas de 2kg



MARGARINAS ENRIQUECIDAS*

Aristo Oro Crema MB 4019811

Margarina enriquecida, con aroma a mantequilla.
Ideal para incorporar.

Caja de 4 bloques de 2,5kg



Aristo Oro Hojaldre MB 4019820

Margarina enriquecida, con aroma a mantequilla.
Aporta un color dorado y una crujencia superior a las piezas. Gran plasticidad.

Glucosa, 100% vegetal.

Caja de 4 bloques de 2,5kg



*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

ARGENTA Y ALOHA

MARGARINAS Y GRASAS
DE MÁXIMA VERSATILIDAD
100% VEGETALES

TODAS NUESTRAS
MARGARINAS
ESTÁN CERTIFICADAS
RSPO
MASS BALANCE
(MB)

ARGENTA*

Argenta Crema MB	4109471	Argenta Croissant MB	4109475
Máxima versatilidad, 100% vegetal. Con aroma a mantequilla. Ideal para emulsionar.		Máxima versatilidad, 100% vegetal. Con aroma a mantequilla.	
 Caja de 5 placas de 2kg		 Caja de 4 bloques de 5kg	
Argenta Hojaldre MB	4109472	Argenta Croissant Placas MB	4109315
Máxima versatilidad, 100% vegetal. Con aroma a mantequilla.		Máxima versatilidad, 100% vegetal. Con aroma a mantequilla.	
 Caja de 5 placas de 2kg		 Caja de 5 placas de 2kg	
Argenta Hojaldre Placas MB	4109316	Argenta Hojaldre "S" MB	4109572
Máxima versatilidad, 100% vegetal. Con aroma a mantequilla.		Máxima versatilidad, 100% vegetal. Especial para climas cálidos.	
 Caja de 5 placas de 2kg		Con aroma a mantequilla.	
Argenta Grasa Anhidra MB	4109473	 Caja de 4 bloques de 2,5kg	
Máxima versatilidad, 100% vegetal.		Argenta Grasa Anhidra "S" MB	4109474
 Caja de 4 bloques de 2,5kg		Máxima versatilidad, 100% vegetal. Especial para climas cálidos.	
		 Caja de 4 bloques de 2,5kg	

ALOHA*

Aloha Crema MB	4109470	Aloha Croissant-Hojaldre placas MB	4011973
Máxima versatilidad, 100% vegetal.		Máxima versatilidad, 100% vegetal.	
 Caja de 5 placas de 2kg		 Caja de 4 bloques de 2,5kg	
Aloha Grasa Anhidra Placas MB	4011974		
Máxima versatilidad, 100% vegetal.			
 Caja de 5 placas de 2kg			

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

ACEITES Y GRASAS*

Grasa especial N

4109480

Grasa emulsionada, para bollería y pan de molde. Fácil incorporación a la masa.

Caja de 15kg



Manteca de cerdo

6102613

Para bollería y pan de molde. Refinada y sin aroma.

Caja de 20kg



Manteca de cerdo laminar

6102612

Ideal para masas hojaldradas. Olor suave a cerdo.

Caja de 15kg



Manteca de palma refinada

4109518

100% palma, para freír (aporte de grasas) y para incorporar en masa.

Caja de 10kg



Manteca de cerdo masas

6102611

Ideal para masas tipo mantecados, ensaimadas. Olor suave a cerdo.

Cubo de 17kg



Bifrisol Alto Oleico

Caja 3x5 - 4011160
Garrafa 25L - 4110122

Aceite de girasol alto oleico para fritura, bollería y pan de molde.

Caja de 3x5L y garrafa de 25L



Bifri Standard Oil

4109497

Aceites vegetales (palma) para freír. Gran estabilidad a la oxidación, solidifica a bajas temperaturas.

Bidón de 22kg



Bifri Horeca

10L - 4109795
25L - 4003868

Aceites vegetales (girasol y palma) para freír. Gran estabilidad a la oxidación.

Garrafa de 10L y 25L



Bifri Gourmet

4108585

Aceites vegetales (girasol, palma, girasol alto oleico) para freír. Gran estabilidad a la oxidación. No solidifica a bajas temperaturas.

El más premium de la gama

Garrafa de 25L



Bifri

4109476

Aceites vegetales (girasol, palma, girasol alto oleico) para freír. Gran estabilidad a la oxidación.

Bidón de 22kg



Bifri G "T"

4109479

Grasa vegetal (palma) para freír. Para bollería y pan de molde. Sólido a temperatura ambiente.

Caja de 20kg.



* APTO PARA CELIACOS. Elaborados con ingredientes que no contienen gluten. Fabricados en instalaciones libres de gluten.

* APTO PARA CELIACOS. Elaborados con ingredientes que no contienen gluten. Fabricados en instalaciones libres de gluten.

COMPLEMENTOS DE PANADERÍA



MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.

Antimoho pan especial

4109405

Antimoho para pan especial, actuando como conservante en panes especiales. Retiene algo la fermentación por lo que se recomienda aumentar la dosis de levadura $\pm 1\%$.

Para pan de molde y hamburguesas.

De 3 a 5g.

Caja de 20 bolsas de 1kg

Purawax

4109357

Desmoldeante en cera anhidro recomendado para todo tipo de chapas y moldes.

Para engrasar moldes, chapas, bandejas, hormas y recipientes.

Bidón de 10kg



Okedo

Caja de 20x0,5kg 4100655

Caja de 15kg 4015095

Lavadura instantánea seca para usar en masas de pan. Incorporar a la masa al principio del amasado. No necesita ser disuelta.

Caja de 20x0,5kg
Caja de 15kg



Sil Baker

6102660

Desmoldeante en cera anhidro recomendado para todo tipo de chapas y moldes.

Desmoldeante y lubricante para equipos que entren en contacto con los alimentos.

Bidón de 25kg



Spraylix

4102705

El desmoldeante universal en spray, tanto para panadería como pastelería.



Gran poder desmoldeante

Caja 6 unidades de 600ml





Cada elaboración de Pastelería tiene una historia que contar

¿Qué historia inspiradora de pastelería quieres compartir?

Los consumidores anhelan auténticas y deliciosas creaciones de pastelería con texturas y sabores emocionantes. Nunca antes habían sido tan conscientes de las historias detrás de su comida y el impacto que tiene en su salud y en el planeta. Nuestra pasión por innovar nos ayuda a seguir buscando las mejores soluciones de Pastelería:



ETIQUETA (MÁS) LIMPIA



SIN GLUTEN



APTO PARA VEGANOS



SIN CONSERVANTES



MÁS FRUTA



SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES



CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL
RSPO



SIN AROMAS ARTIFICIALES



cacao-trace

Pastelería 53

Bases

Cakes54-57

Bizcochos58-59

Bases listas para usar60-65

Cremas y rellenos

Cremas listas para usar66-67

Cremas pasteleras.....68-69

Rellenos listos para usar70-71

Rellenos de fruta72-73

Inclusiones base agua74-75

Productos UHT y Mix vegetal76-77

El toque final

Brillos78-81

Concentrados82-83

Siropes y aromas84-85

Frutos secos y harinas86-87

Fruta confitada88-89

Complementos pastelería90-91

Postres fáciles

Los clásicos.....92-93

Los internacionales94-95

Bavarois96-97

Soluciones saladas98-99

CAKES

BASES PASTELERÍA



ELABORACIONES DE CAKES, COCAS, MADALENAS CASERAS... PERMITEN LA INCORPORACIÓN DE CHOCOLATE, FRUTOS SECOS, RELLENOS DE FRUTA...



Satin Chocolate

4109425

Preparado para masas abizcochadas de chocolate.

1000g de **Satin Chocolate**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua.

Saco de 14kg



Satin Almendra Tradición

14kg: 4109580
5kg: 4012225

Preparado ideal para elaboraciones de tarta tipo Santiago o masas abizcochadas de almendras.

1000g de **Satin Santiago**
350g de huevos
350g de margarina crema/mantequilla
125g de agua

Saco de 5kg y saco de 14kg



Satin Doble Chocolate

4109661

Preparado para masas abizcochadas de chocolate intenso.

1000g de **Satin Doble Chocolate**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua

Saco de 14kg



Satin Toffee

4109555

Preparado para masas abizcochadas de toffee o caramelo.

1000g de **Satin Toffee**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua

Saco de 14kg



Satin Naranja

4006053

Preparado para masas abizcochadas innovadoras con agradable sabor a naranja.

1000g de **Satin Naranja**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua

Saco de 14kg



Satin Red Velvet

14kg: 4109853
5kg: 4012227

Preparado para masas abizcochadas como el famoso Red Velvet americano.

1000g de **Satin Red Velvet**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua

Saco de 5kg y saco de 14kg



Satin Integral

4109424

Preparado para masas abizcochadas integrales.

1000g de **Satin Integral**,
225g de huevos, 350g de aceite,
250g de agua.

Saco de 14kg



Satin Carrot Cake

14kg: 4109852
5kg: 4012229

Preparado para masas abizcochadas como el pastel de zanahoria o Carrot Cake americano.

1000g de **Satin Carrot Cake**,
350g de huevos, 300g de aceite,
225g de agua.

Saco de 5kg y saco de 14kg



CAKES
BASES PASTELERÍA



Satin Moist Vainilla

20kg - 4006988
5kg - 4012230

Elaboraciones con miga húmeda y fundente.
Sabor vainilla.

- 1000g de **Satin Moist Vainilla**
- 400g de huevos
- 400g de aceite
- 200g de agua

Saco de 5kg y 20kg



Satin Coco

4009810

Preparado ideal para elaboraciones innovadoras con sabor a coco.

- 1000g de **Satin Coco**
- 450g de huevos
- 150g de aceite
- 450g de agua

Saco de 5kg



Satin

4109422

Preparado para masas abizcochadas tradicionales con un ligero toque a limón.

- 1000g de **Satin**
- 350g de huevos
- 300g de aceite
- 225g de agua

Saco de 14kg



Satin Manzana

5kg - 4018352
14kg - 4011908

Preparado para masas abizcochadas con las cualidades de la gama Satin: versatilidad, facilidad de elaboración y exquisito sabor.

- 1000g de **Satin Manzana**
- 350g de huevos
- 300g de aceite
- 225g de agua

Saco de 5kg y 14kg



Satin Vegano

4021981

Preparado de pastelería para la elaboraciones de cakes, cocas y madalenas caseras apto para veganos.

- 1000g de **Satin Vegano**
- 220g de aceite
- 470g de agua

Saco de 5kg



Satin Moist Choco

20kg - 4006989
5kg - 4012226

Elaboraciones con miga húmeda y fundente.
Sabor chocolate.

- 1000g de **Satin Moist Choco**
- 400g de huevos
- 400g de aceite
- 200g de agua

Saco de 5kg y 20kg



Satin Griego

4108584

Preparado para masas abizcochadas con sabor a yogur.

- 1000g de **Satin Griego**
- 370g de huevos
- 320g de aceite
- 240g de agua

Saco de 14kg



Satin sin Azúcares añadidos

4007455

Preparado para masas abizcochadas tradicionales. Ideal para cakes, cocas, madalenas caseras, etc.
Sin azúcares añadidos.

- 1000g de **Satin sin Azúcares añadidos**
- 400g de huevos
- 400g de aceite
- 200g de agua

Saco de 20kg



Satin Sin Gluten

4007570

Preparado para masas abizcochadas tradicionales sin gluten. Satin es versatilidad, facilidad de elaboración y exquisito sabor. Ideal para cakes, cocas, madalenas caseras... sin gluten.

- 1000g de **Satin Sin Gluten**
- 400g de huevos
- 400g de aceite
- 200g de agua

Saco de 20kg



Satin Vegano Cacao-Trace

4021980

Preparado de pastelería para la elaboraciones de cakes, cocas y madalenas caseras con sabor a cacao apto para veganos.

- 1000g de **Satin Vegano Cacao-Trace**
- 220g de aceite
- 470g de agua

Saco de 5kg



BIZCOCHO

BASES PASTELERÍA



Tegral Chiffon

4019651

Preparado para elaboraciones tipo cake con textura Chiffon, muy tierno y aireado y con miga lisa, con una excelente fusión en boca. Con Tegral Chiffon podrás crear elaboraciones de pastelería con una de las texturas más utilizadas en Asia.

1000g de Tegral Chiffon, 960g de Huevos, 280g de Aceite, 160g de Agua.

7 minutos a máxima velocidad. Saco de 5kg



Integral Biscuit 4109434

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.

1000g de **Integral Biscuit**, 700g de huevo y 100g de agua.

8 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos. Saco de 14kg



Integral Biscuit Industrial 4109436

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.

1000g de **Integral Biscuit Industrial**, 700g de huevo y 100g de agua.

8 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos. Saco de 25kg



Tegral Biscuit Universal 4109647

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.

1000g de **Tegral Biscuit Universal**, 700g de huevo y 100g de agua.

6-7 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos y aire. Saco de 20kg



Choco Biscuit 4109437

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Calado medio.

1000g de **Choco Biscuit**, 700g de huevo y 100g de agua.

8-10 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos. Caja de 6 bolsas de 2kg



Tegral Brownie

4109363

Preparado para elaborar uno de los postres más famosos del mundo: el brownie! Con la textura del auténtico brownie americano y la fina capa crujiente que lo caracteriza.

1000g de **Tegral Brownie**, 400g de Huevos, 250g de **Aristo Crema Cubo**.

3 minutos a 1ª velocidad. Saco de 5kg



Allegro 4109421

Para elaborar plum cake y masas abizcochadas ricas en grasas.

1000g de **Allegro**, 400g de huevos, 400g de margarina crema. Saco de 14kg



Integral Biscuit New 4109517

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.

1000g de **Integral Biscuit New**, 600-700g de huevo y 200g de agua.

5-7 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos y aire. Saco de 14kg



Tegral Biscuit Industrial 4109525

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho.

1000g de **Tegral Biscuit Industrial**, 700g de huevo y 100g de agua.

6-7 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos y aire. Saco de 25kg



Integral Byp 4109435

Especial para elaborar planchas por su gran flexibilidad y resitancia.

1000g de **Integral Byp** y 900g de huevo.

8 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos. Saco de 14kg



Tegral Sponge 4109628

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Enriquecido, sabor incomparable. Textura flexible y miga jugosa. Gran calado.

1000g de **Tegral Sponge**, 360g de huevo, 320g de agua y 105g de aceite.

4-5 minutos a 3ª velocidad.

Horno de pisos. Saco de 14kg



TARDALETAS

BASES LISTAS PARA USAR



Mini tartaleta dulce	4110152
Ø 39mm Caja de 245 unidades	
Mini tartaleta salada	4110153
Ø 39mm Caja de 245 unidades	
Tartaleta dulce	4018300
Ø 85mm Caja de 135 unidades	
Tartaleta dulce	4018301
Ø 110mm Caja de 96 unidades	
Tartaleta salada	4017352
Ø 50mm Caja de 216 unidades	
Tartaleta neutra	4110154
Ø 75mm. Sabor neutro. Caja de 135 unidades	
Tulipa flor	4110117
Caja de 72 unidades	
Tulipa flor chocolate	4110118
Caja de 72 unidades	
Base pasta brisa dulce	4018303
Ø 280mm Caja de 14 unidades	

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Mini tartaleta lisa	6001526
Ø 40mm. Caja de 245 unidades	
Tartaleta lisa	6001528
Ø 80mm Caja de 108 unidades	
Tartaleta dulce	4017353
Ø 50mm. Caja de 216 unidades	
Base pasta brisa dulce	6100073
Ø 210mm. Caja de 12 unidades	
Base de tarta	4013936
Ø 280mm. Caja de 14 unidades	

¿Como podríamos rellenar tartaletas?



GALLETA BAÑADA

BASES LISTAS PARA USAR



Cañas pequeñas repostería

4110142

Caña de galleta bañada interior y exteriormente con cobertura especial con grasa vegetal en forma de tubo.



Altura máxima ±5cm
Boca ±2,5cm

Caja de 165 unidades

Mini cono cacao

4110146

Conos de galleta bañados en cobertura especial con grasa vegetal.



Altura máxima ±8,5cm
Boca ±3,3cm

Caja de 198 unidades

Mini cono surtido cacao 4 sabores

4110147

Conos de galleta recubierta de cacao con crocanti de almendra, crispy al aroma de limón y crispy al aroma de fresas.



Altura máxima ±7,5cm
Boca ±2cm
Fresa, limón, crocanti, neutro

Caja de 180 unidades

Mini cono repostería

4110140

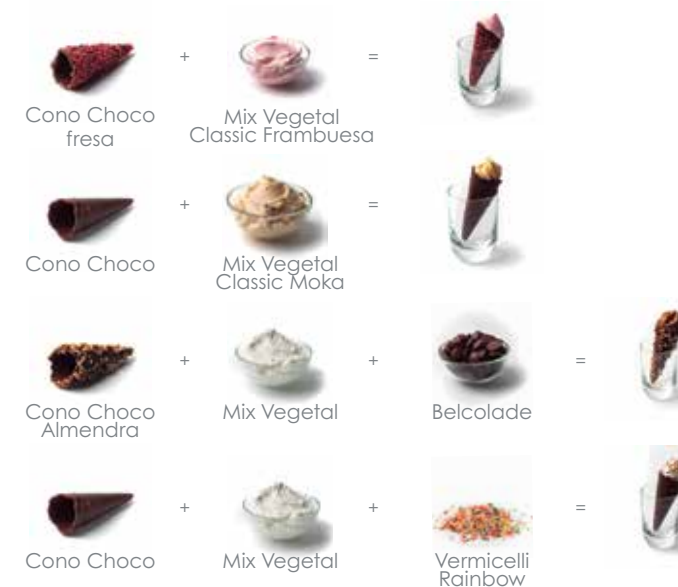
Conos de galleta bañados en cobertura especial con grasa vegetal.



Altura máxima ±7,5cm
Boca ±2,5cm

Caja de 297 unidades

¿Como podríamos rellenar los conos?



HOJALDRE, SAVARIN

BASES LISTAS PARA USAR



Vol au vent (hojaldre)	4017227	
Ø 36mm		
Caja de 240 unidades		
Vol au vent (hojaldre)	4017228	
Ø 74mm		
Caja de 72 unidades		
Mini cono hojaldre 60mm	4110120	
Caja de 297 unidades		
Palo	4110104	
130mm		
Elaborado con mantequilla. Sabor neutro.		
Caja de 140 unidades		
Savarin con cápsula	6100078	
Ø 66mm		
Caja de 120 unidades		
Lionesa	6100074	
Ø 43mm		
Caja de 200 unidades		
BIZCOCHO, SNACK RAP Y MACARON		
Plancha de bizcocho	4014615	
580 x 380 x 6mm		
Extra elástica		
Caja de 16 unidades		
Macaron surtido	4110139	
Cacao, fucsia, naranja y natural.		
Caja de 384 unidades		
Vol au vent (hojaldre)	4017229	
Ø 55mm		
Caja de 100 unidades		
Vol au vent (hojaldre)	4017226	
Ø 82mm		
Caja de 72 unidades		
ELABORADO CON MANTEQUILLA		
Palo	6100076	
160mm		
Sabor neutro.		
Caja de 90 unidades		
Mini savarin con cápsula	6100079	
Ø 36mm.		
Caja de 240 unidades		
Snack Rap	4110113	
Tortitas de harina listas para usar.		
Caja de 144 unidades en 8 paquetes de 18 unidades.		

CREMAS LISTAS PARA USAR

CREMAS Y RELLENOS



Horneable



Congelación



Aplicación en relleno



Aplicación en base de tartaletas



Decoración espatulable



Decoración manga pastelera



Aromatizador

Cremfil Silk

4019304

Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla/limón muy suave. Recuerda a una crema tradicional. Conservación en pieza: 1 semana.

 Cubo de 25kg



Cremfil Classic Cacao

4109992

Crema lista para usar, versátil y con sabor a cacao. Conservación en pieza: 2-4 semanas.

 Cubo de 13kg



Cremfil Ultim Choco Noir

4008207

Crema lista para usar con un 8,3% de chocolate negro. Conservación en pieza: 2 meses.

 Cubo de 20kg



Cremfil ofrece una estabilidad sobresaliente en el proceso de horneado y durante la congelación, además de un gran sabor y una larga conservación.

Talento Cremfil Vainilla

4109501

Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla. Conservación en pieza: 1 mes.

 Cubo de 25kg



Patis Delice PatisFrance

4009247

Crema pastelera cremosa UHT lista para usar, con un gran sabor lácteo avainillado y un perfil nutricional mejorado, servida en un práctico tetrapack de 1L.

 Caja de 12 tetrapacks de 1L



Cremfil Direct

4109537

Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla/limón suave. Especial para aplicar como decoración. Mantiene la textura y no tiene caída en la pieza.

Conservación en pieza: 1-3 semanas.

 Cubo de 25kg



Cremfil Classic Vainilla

4109991

Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla. Conservación en pieza: 2-4 semanas.

 Cubo de 13kg



Cremfil Topping

4109538

Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla/limón suave. Especial para cocción en superficie. No se hunde durante la cocción, cubriendo mayor superficie.

Conservación en pieza: 2-3 semanas.

 Cubo de 25kg



Talento Cremfil Cacao

4109515

Crema lista para usar, versátil y con sabor a cacao. Conservación en pieza: 1 mes.

 Cubo de 25kg





CREMAS PASTELERAS

CREMAS Y RELLENOS



Horneable



Congelación



Dosis



Sabor



Envase

EN CALIENTE

Mezclar de 90 a 100g de CPT y 250g de azúcar por 1 litro de leche.
Hervir la leche con el azúcar. Disolver CPT con 100g de leche y las yemas (60g, opcional).
Cuando la leche y el azúcar rompan a hervir, incorporar CPT/CPT Neutro y las yemas.
Terminar de cocer a fuego moderado hasta obtener la textura deseada.
Extender la crema para enfriarla lo más rápidamente posible.

						
CPT	•	•	90-100g por 1L de leche.	vainilla	saco de 12kg	4109431
CPT Neutro	•	•	90-100g por 1L de leche.	neutro	saco de 12kg	4109432

EN FRIO

Mezclar la dosis recomendada con el agua o la leche.
Batir durante 2-3 minutos y dejar reposar unos 10 minutos.
Volver a batir antes de utilizar, si es necesario.

						
Cremy 4x4	•••	•••	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	4109445 4109444
Cremy 4x4 A	•••	•••	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	Saco de 14kg	4109443
Cremy Universal	•••	••	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	Saco de 14kg	4109642
Cremy Tradición	••	••	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	Saco de 14kg	4109549
Cremy Gold	•	•••	400g por 1L de leche/agua	lácteo	Saco de 14kg	4109573
Cremyfrost Caramelo	•••	•••	375-400g por 1L de leche/agua	nata caramelo	Saco de 12kg	4109526
Cremygel	•	••	270g por 1L de leche	vainilla	Saco de 14kg	4109433
Cremyvit Satina	•	••	350-375g por 1L de leche	vainilla	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	4109600 4109442
Crema Catalana					Caja 20 x 1kg	4109507

RELLENOS LISTOS PARA USAR

CREMAS Y RELLENOS



LOS DELI

Los consumidores adoran el sabor de las recetas auténticas. Cada uno de nuestros Deli es fiel a la receta original y se crea solo con los mejores ingredientes, y son tan versátiles que tiene miles de posibilidades creativas para elegir.

-  Horneable
-  Congelación
-  Aplicación en relleno
-  Aplicación en base de tartalelas
-  Decoración espatulable
-  Decoración manga pastelera
-  Aromatizador

**Deli Caramel**4016416

Relleno cremoso de auténtico caramelo. Basado en la receta tradicional, en la que se mezcla leche y azúcar cuidadosamente, obteniendo un relleno cremoso de auténtico caramelo.

 Cubo de 5kg





**Deli Speculoos**4101812

Relleno cremoso listo para usar de auténtica galleta belga caramelizada de speculoos para decoración e inyección. Es espatulable y muy estable en congelación.

 Cubo de 5kg





**Deli Citron**4013435

Relleno cremoso de limón listo para usar en pastelería fina o como relleno de bombones.

 Cubo de 5kg





Deli Cremovo4012239

Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar azúcar.

 Cubo de 13kg





**Crealis**4009806

Base lista para usar para la elaboración de cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones con un 30% de queso.

 Cubo de 5kg



**Deli Salted Caramel**4019657

Relleno cremoso de caramelo a la mantequilla con un toque de sal inspirado en la receta tradicional francesa. Es espatulable y muy estable en congelación.

 Cubo de 5kg





**Deli Yema**Cubo de 5kg: 4009856
Cubo de 13kg: 4009855

Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar azúcar. Elaborada con huevos y azúcar.

 Cubo de 5 y 13kg





**Deli Lemon Pie**4012005

Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartalelas, horneable e inyectable. Se puede aplicar en diferentes recetas cómo: tartalelas, tartas, raciones en vasitos.

 Cubo de 5kg



Yema pastelera4012386

Yema pastelera básica lista para usar. Indicada para caramelizar con azúcar.

 Cubo de 5kg



RELLENOS DE FRUTA

CREMAS Y RELLENOS



Horneable



Congelación



Aplicación en relleno



Aplicación en base de tartaletas



Decoración espatulable



Decoración manga pastelera



Aromatizador



Topfil Finest Mango

4015286

Compota con trozos de mango. Con un 70% de fruta.



Cubo de 4,5kg



Bakefil Frambuesa

4109307

Confitura de frambuesa con un 40% de fruta.

Cubo de 5kg



Bakefil Albaricoque

4109463

Confitura de albaricoque con un 36% de fruta.

Cubo de 5kg



Bakefil Fresa

4105514

Confitura de fresa con un 36% de fruta.

Cubo de 5kg



Bakefil Naranja

4105516

Marmalade de naranja con un 25% de fruta.

Cubo de 5kg



Hofil Fresa

4109327

Crema de fresa con un 23% de fruta.

Cubo de 5kg



Relleno de fruta para decoración e inyección, de color intenso y brillante con un 6% de fruta como máximo.



Decorfil Albaricoque

4109605



Decorfil Arándanos

4109337



Decorfil Coco

4109606



Decorfil Fresa

4109334



Topfil Finest Cereza

4015908

Compota con trozos de cereza. Con un 70% de fruta.



Cubo de 4,5kg



Topfil Manzana Canela

4102802

Compota de manzana natural en dados y canela con un 60% de manzana.

Cubo de 4,5kg



Topfil Manzana mini cubos

4101879

Compota de manzana natural en dados con un 90% de manzana.

Cubo de 5kg



Topfil Frutas del Bosque

4102786

Compota con trozos de frambuesa, arándano y moras con un 60% de fruta.

Cubo de 5kg



Coldfil Albaricoque

4109462

Relleno de albaricoque semi-opaco con un 6% de fruta.

Cubo de 10kg



Hofil Frambuesa

4109326

Crema de fambuesa con un 22% de fruta.

Cubo de 5kg



Cubo de 5kg



Decorfil Frambuesa

4109333

Decorfil Kiwi

4109335

Decorfil Limón

4109332

Decorfil Naranja

4109336

SMOOBEES

INCLUSIONES BASE AGUA



Horneable



Congelación



Aplicación
en relleno

- Perlas de relleno suaves y blandas
- Con textura fundente
- Llenas de sabor
- Para dar sabor a cada bocado
- Con una distribución equilibrada del relleno
- Visualmente atractivo y diferencial
- Mezclar con la masa, no precisa inyección
- Para elaboraciones frescas y envasadas de larga vida



Smoobees Fresa

4020133

Perlas de relleno suaves de sabor fresa. Se pueden mezclar y hornear en masas para pasteles, muffins etc. Con colores y aromas naturales.

Caja de 2 bolsas de 5kg



Smoobees Limón

4020165

Perlas de relleno suaves de sabor limón. Se pueden mezclar y hornear en masas para pasteles, muffins etc. Con colores y aromas naturales.

Caja de 2 bolsas de 5kg



Smoobees Caramelo

4021276

Perlas de relleno suaves de sabor caramelo. Se pueden mezclar y hornear en masas para pasteles, muffins etc. Con colores y aromas naturales.

Caja de 2 bolsas de 5kg



PRODUCTOS UHT Y MIX VEGETAL

CREMAS Y RELLENOS



MULTIFUNCION

Chantypak by Mix Vegetal

10kg: 4108504
12x1L: 4108505

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar.
Admite congelación.
Desarrollo 3,4.



Caja de 10kg y caja de 12 tetrapacks de 1L

Puramix

4108553

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado.
Admite congelación.
Desarrollo 3,4.

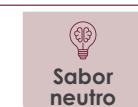


Caja de 12 tetrapacks de 1L

Whippak

4108530

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado.
Admite congelación.
Desarrollo 3,4.



Caja de 12 tetrapacks de 1L

Festipak

7108506

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar en elaboraciones saladas o neutras.
Admite cocción y congelación.
Desarrollo 3,4.



Caja de 12 tetrapacks de 1L

Nata para montar 35% M.G.

4110124

Nata especial para montar. Apta para preparar postres, repostería y recetas de cocina.

Caja de 6 tetrapacks de 1L

Es recomendable que, antes de ser montado, el mix esté a una temperatura de entre 5°C y 7°C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable.

DECORACIÓN



Ambiente

4108570

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado, especial para decoraciones con sabor dulce.
Admite congelación.
Desarrolla más de 4 veces su volumen.

Caja de 12 tetrapacks de 1L



Sunset Glaze RTU

4108526

Sustituto del huevo para pintar, tanto con pincel como con pistola.

Caja de 12 tetrapacks de 1L

Splendid

4005591

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado, especial para decoraciones con sabor dulce láctico.
Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable.
Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...
Desarrollo 3,5.

Puede batirse a cualquier temperatura entre 10°C y 35°C, no debe enfriarse antes de batir.



Caja de 12 tetrapacks de 1L



BRILLOS
EL TOQUE FINAL

	 Pincel	 Máquina	 Espátula	 Spray	 En frío	 En caliente	 Dosificación	Bava rois Mousses	Cakes Bollería Hojaldre	Tartas fruta cocida	Tartas fruta fresca	 Sabor	 Envase		
 Miroir Glassage Neutre Cuando necesita recubrir la pieza entera.			●			●	Listo para usar (calentar a 35-40°C para aplicar).	● ● ●					Cubo de 5kg	4102448	
 Miroir Glassage Chocolat Noir Cubierta con un 22% de chocolate negro. Fácil de aplicar, cubre perfectamente y mantiene un excelente brillo incluso después de congelación.			●			●	Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).	● ● ●				Chocolate negro	Cubo de 5kg	4018160	
 Miroir Glassage Chocolat Blanc Cubierta con un 20% de chocolate blanco. Fácil de aplicar, cubre perfectamente y mantiene un excelente brillo incluso después de la congelación.			●			●	Listo para usar (calentar a 35-40°C para aplicar).	● ● ●					Cubo de 5kg	4017627	
 Miroir Glassage Fruits Rouges Brillo con frutos rojos espectacular, fácil de utilizar y con resultados tipo espejo en cualquier tipo de elaboración de pastelería, que cubra toda la pieza.			●			●	Listo para usar (calentar a 35-40°C para aplicar).	● ● ●				Frutos rojos	Cubo de 5kg	4018220	
Miroir Neutre No gelifica			●			●	Listo para usar	● ● ●			●	Neutro dulce	Cubo de 5kg	4100950	
Magnifier Especial ultracongelación a -20°C. A esta temperatura queda totalmente transparente y no pierde su brillo.			●			●	Listo para usar	● ● ●			●	Neutro dulce	Cubo de 5kg	4102447	
 Sublimo* Brillo de aplicación directa.	●					●	Listo para usar		● ● ●	●	●	Neutro dulce	Bag-in-box 12kg	4109319	
Talento Brillo Industrial*			●			●	Listo para usar	●			●	Neutro dulce	Cubo de 10kg	4109415	
Brillo Cristal*			●			●		● ● ●				Neutro dulce	Cubo de 13kg	4109778	

* APTO PARA CELIACOS. Elaborados con ingredientes que no contienen gluten. Fabricados en instalaciones libres de gluten.



BRILLOS
EL TOQUE FINAL

	 Pincel	 Máquina	 Espátula	 Spray	 En frío	 En caliente	 Dosificación	 Bavarois Mousses	 Cakes Bollería Hojaldre	 Tartas fruta cocida	 Tartas fruta fresca	 Sabor	 Envase		
Brillo Esmeralda*	●					●	15-30% de agua según aplicación		● ● ●	● ● ●	● ● ●	Manzana	Cubo de 25kg	4109416	
Brillo Fácil* Color oro transparente.	●					●	10-20% de agua según aplicación		● ● ●	● ● ●	● ● ●	Manzana	Cubo de 25kg	4109417	
Brillo Fruta Manzana* Gran estabilidad sobre fruta.	●					●	15-25% de agua según aplicación		● ● ●	● ● ●	● ● ●	Manzana	Cubo de 25kg	4109420	
Brillo Jade* No pega al envoltorio, secado rápido.	●					●	10-35% de agua según aplicación		● ● ●	●	●	Manzana	Cubo de 25kg	4109611	
Brillo Multiusos* Color oro transparente.	●					●	15-25% de agua según aplicación		● ● ●	●	●	Manzana	Cubo de 10kg Cubo de 25kg	4109418 4109419	
Brillo Spray Neutro*		●				●	Listo para usar		● ● ●	●	●	Neutro dulce	Bag-in-box 12kg	4109306	
Harmony Perfección* Admisión máxima de agua, buen poder de gelificación.	●					●	30-60% de agua según aplicación		● ● ●	●	●	Manzana	Cubo de 10kg	4109440	
Harmony Ready Manzana		●				●	Listo para usar		●	●	●	Manzana	Bag-in-box 12kg	4102480	
Harmony Ready Neutra		●				●	Listo para usar		●	●	●	Neutro dulce	Bag-in-box 12kg	4004516	
Harmony Spray*				●		●	Listo para usar		● ● ●			Neutro dulce	Caja de 6 botellas de 1Kg	4015849	
Harmony Sub G&G PF Neutro Brillo de aplicación directa sin conservantes.	●					●	Listo para usar		● ● ●	●	●		Caja 12x1,2kg	4014292	

* APTO PARA CELIACOS. Elaborados con ingredientes que no contienen gluten. Fabricados en instalaciones libres de gluten.

CONCENTRADOS

EL TOQUE FINAL



Classic

Pastas saborizantes concentrados hechas con extractos de zumo de fruta y purés de fruta para todo tipo de elaboraciones: frostings, rellenos, cremas, helados, chocolate, pralinés, lácteos, batidos, nata...

- **Alto contenido en fruta** basado en extractos naturales.
- **Gran sabor y aroma natural.**
- **NAFNAC**, sin colores ni aromas artificiales.
- **Viscosidad y calidad** estable.
- **Versátil** para todo tipo de elaboraciones.
- Con mínimo **12 meses de vida útil.**

-  Dosificación Classic:
- 3-5% (peso de la masa) glaseado, helado, mousses.
 - 8-10% (peso de la masa) galletas.
- Dosificación Summum:
- 7-10% (peso de la masa).

 Bote de 1kg  

Classic Moka CL		4019706	Classic Coconut CL		4017056
Classic Pera CL		4019700	Classic Piña CL		4019725
Classic Mango CL		4019707	Classic Frambuesa CL		4017058
Classic Fresa CL		4017057	Classic Maracuyá CL		4017055
Classic Albaricoque CL		4019701	Classic Naranja CL		4019796
Classic Plátano CL		4019703	Summum Pistacho		4101658
Classic Cereza CL		4019705			



SIROPES Y AROMAS

EL TOQUE FINAL

SIROPES Para helado y decoración de pastelería y postres:

Topping Caramelo	4105609	Topping Fresa	4105336
Auténtico caramelo líquido.	 Bote de 1.1kg	Con 21% de pulpa de fresa.	 Bote de 1.1kg
Topping Chocolate	4105341	Topping Frutos Rojos	4105495
Con 7,5% de polvo de cacao.	 Bote de 1.1kg	Mezcla de frutos rojos.	 Bote de 1.1kg
Topping Carmel Beurre Salé	4105501		
Con mantequilla salada.	 Bote de 1.1kg		

AROMAS Resistentes al horno para elaboraciones de pastelería. Aporta aroma, color y sabor.

Fresa Pasta Base	4011295	Limón Especial Pasta Base	4011296
 Dosis por Kg: 5 - 10g	 Bote de 1kg	 Dosis por Kg: 5 - 10g	 Bote de 1kg
Limón Extra Pasta Base	4011297	Limón Natural Pasta Base	4011298
 Dosis por Kg: 5 - 10g	 Bote de 1kg	 Dosis por Kg: 5 - 10g	 Bote de 1kg
Mantequilla Pasta Base	4011332	Moka Pasta Base	4011299
 Dosis de 1-3g por cada Kg de masa abizcochada Dosis de 1-5g por cada Kg de masa fermentada	 Bote de 0.9kg	 Dosis por Kg: 5 - 10g	 Bote de 1kg
Naranja Extra Pasta Base	4011330	Vainilla Especial Pasta Base	4011331
 Dosis por Kg: 5 - 10g	 Bote de 1kg	 Dosis por Kg: 5 - 10g	 Bote de 1kg



FRUTOS
SECOS

EL TOQUE FINAL

FRUTOS SECOS

Coco Rallado	6102655	Filetes de Almendra	6102608
 Caja de 5 x 1kg		 Caja de 5kg	
Crocanti de Almendra	6102663	Granillo de Almendra	6102601
 Cubo de 3kg		 Caja de 5kg	
Crocanti de Cacahuete	6102662	Harina de Almendra fina	6102603
 Cubo de 3kg		 Caja de 5kg	
Mazapán	6102664	Palitos de Almendra	6102609
 Caja de 4kg		 Caja de 5kg	
Nueces mitades	6102654	Pasas Sultanas	6102653
 Caja de 6 x 1kg		 Caja de 5kg	
Cabello de Ángel	4 x 5,8kg - 6102665 Cubo 22Kg - 6102651		
 Caja de 4 x 5,8kg Cubo 22kg			

HARINAS

Betina Gran Fuerza	6102659	Betina Pastelera Extra	6102658
Harinas equilibradas y regulares, ideales para especialidades de pastelería y bollería.		Harinas equilibradas y regulares, ideales para especialidades de pastelería y bollería.	
 Saco de 25kg		 Saco de 25kg	

FRUTA CONFITADA

EL TOQUE FINAL



MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.

Cereza Roja

6102621

Cerezas enteras confitadas y escurridas, sin hueso para decoración.

 Cubo de 4kg

Cereza Roja Mitad

6102622

Cerezas enteras confitadas y escurridas, para decoración.

 Cubo de 4kg

Cereza Verde

6102620

Cerezas enteras confitadas y escurridas, sin hueso para decoración.

 Cubo de 4kg

Fruta Surtida

6102619

Surtido de frutas confitadas y escurridas para la decoración.

 Cubo de 4kg

Fruta Roja

6102617

Fruta confitada escurrida de color rojo, cortada en lonchas.

 Cubo de 4kg

Fruta Verde

6102618

Fruta confitada escurrida de color verde, cortada en lonchas.

 Cubo de 4kg

Naranja en Discos

6102616

Naranja confitada y escurrida, troceada en perfectos discos transversales.

 Cubo de 4,5kg



COMPLEMENTOS

EL TOQUE FINAL

Azúcar Insoluble 4109761

Azúcar molido encapsulado antihumedad, especialmente indicado para decorar especialidades con alto grado de humedad, o que precisen frigorífico.

-  Saco de 15kg
- 

Impulsor Bolsa 1kg: 4109448
Saco de 10kg: 4109447

Gasificante de pastelería que puede utilizarse en diversas especialidades, ofreciendo gran volumen a la pieza tras el horneado.

-  Bolsa de 1kg y saco de 10kg
- 

Driv Aromatic 6102638

Emulgente especial para panadería y masas con levadura.

-  Cubo de 9kg

Tierno-3 4109427

Enternecedor y humectante para elaboraciones de pastelería y bollería.

-  Saco de 7kg

Fondant 4105251

Preparado completo de azúcar transformado. Para su correcta aplicación, calentar a fuego lento. Se puede colorear y aromatizar. Para la decoración en elaboraciones de pastelería y bollería.

-  Caja de 10kg

Surfin Saco 14kg: 4109428
Caja 12kg: 4109430

Azúcar molido ideal para glasear y espolvorear, utilizado en la elaboración de pastas de té, pastillaje, glaseados, etc.

-  Saco de 14kg
Caja con 6 sacos de 2kg
- 

Impulsor Slow Bolsa 1kg: 4109450
Saco de 10kg: 4109449

Gasificante de pastelería. Permite un aumento de volumen progresivo en las elaboraciones, adecuado a cada momento de la cocción, obteniendo piezas esponjosas, de gran volumen y con una miga homogénea. Indicado para la elaboración de madalenas.

-  Bolsa de 1kg y saco de 10kg
- 

Superjilk Aromatic 6102625

Emulsionante en forma de gel para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.

-  Cubo de 5kg

Super Mixo 4109759

Emulsionante en forma de gel anaranjado. Para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.

-  Cubo de 10kg

Fondant Soft 4105228

Preparado completo de azúcar transformado, extremadamente maleable y con elevada plasticidad. Para su correcta aplicación, calentar a fuego lento. Se puede colorear y aromatizar. Para la decoración en elaboraciones de pastelería y bollería.

-  Cubo de 15kg

POSTRES
CLÁSICOS
POSTRES FÁCILES



Cottage 4109459

Preparado para la elaboración de tarta de queso cocida, de suave textura y sabor a queso fresco.

1000g de **Cottage**, 2000g de agua, 200g de huevo y 400 de margarina.

Caja de 4 bolsas de 1,25kg

mezclar

batir varillas

berter en molde

horno 180°

dejar enfriar

SIN CONSERVANTES

Talento Ringo 4109446

Mix de pastelería para elaborar rosquillas.

Saco de 25Kg.



COMPLEMENTOS FÁCILES

Ovablanca Merengue 4109457

Para la elaboración de merengue.

1kg de **Ovablanca Merengue** y 750g de agua muy caliente.

Caja de 4 bolsas de 1,5kg



Patacrout 4109438

Preparado para la elaboración de masa brisa o masa de forro.

Receta base:
Patacrout 1.000g
Leche o agua ±100g
Margarina crema 400g

Saco de 12kg.

Crema catalana 4109507

Preparado para la elaboración de crema catalana.

200g por cada L de leche.

Caja de 20 bolsas de 1kg

Yema pastelera 4012386

Yema pastelera básica lista para usar. Indicada para caremlizar con azúcar.

Cubo de 5kg

Florex 4101676

Para masa florentina y y decoración crujiente para mezclar con frutos secos.

1kg de **Florex** y 750g de granillo crudo del fruto escogido.

Caja de 4 bolsas de 1kg

Tegral Clara 4109317

Preparado para la elaboración de masa petisú (lionesas, palos, eclair...) con huevo incorporado.

Receta base:
Tegral Clara 100g
Agua caliente a 60-70° ±1,1-1,2L

Saco de 12kg.



POSTRES
INTERNACIONALES

POSTRES FÁCILES

66%
de los consumidores
les gusta probar
sabores nuevos y
exóticos de otros
lugares del mundo

Fuente: Taste Tomorrow



Tegral Brownie

4019363

Preparado para elaborar uno de los postres más famosos del mundo: el brownie! Con la textura del auténtico brownie americano y la fina capa crujiente que lo caracteriza.

- 1000g de Tegral Brownie
- 400g de Huevos
- 250g de Aristo Crema Cubo

3 minutos a 1ª velocidad.

Saco de 5kg



Coulant

4109585

Para la elaboración de Coulant/micuit chocolate.

- 2000g Coulant Chocolate
 - 870g Agua
 - 595g Aceite
- Caja de 3 bolsas de 2kg



Mezclar los ingredientes 4 minutos



80g en moldes



215°C - 3 minutos
(Microondas 20-30 segundos)



RECETA
TARTA LEMON PIE

Según los últimos estudios, los sabores emergentes en la pastelería son las frutas exóticas, los cítricos, las especias asiáticas, el caramelo y la mantequilla salada. Asimismo también existe un aumento del concepto GLOCALIZACIÓN, la tendencia de adaptar o adoptar conceptos de otros países. Un ejemplo es el Cheesecake americano, la Muffin, y ahora Lemon Pie viene pegando fuerte.

COMPOSICIÓN

Tartaleta	280mm
Deli Lemon Pie	550g
Ovablanca Merengue	250g
Decoración Lemon Pie	100g

OVABLANCA MERENGUE

- 1000g de Ovablanca Merengue y 700g de agua.
- Calentar el agua entre 60 y 80° C.
- Mezclar con Ovablanca Merengue y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

MONTAJE

- Con la manga pastelera dosificar Deli Lemon Pie en la tartaleta y cocer a 165° C durante 15 minutos.
- Una vez fría escudillaremos a gusto el merengue y combinamos con puntos de Deli Lemon Pie y un toque final de ralladura de lima.



Crealis

4009806

Base lista para usar para la elaboración de cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones. Con un 30% de queso.

Listo para usar.

Cubo de 5kg



El auténtico Cheesecake americano se elabora con una base de galleta, un relleno de queso fresco y una decoración de mermelada de frutos rojos.



Deli Lemon Pie

4012005

Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartaletas, horneable e inyectable.

Se puede aplicar en diferentes recetas cómo: tartaletas, tartas, raciones en vasitos...

Cubo de 5kg

BAVAROIS

POSTRES FÁCILES



Bavarois Neutre

4002555

Sabor neutro.

- 250g de **Bavarois Neutre**
250g de agua u otro líquido y
1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.

- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg



Bavarois Cacao

4002551

Sabor chocolate.

- 250g de **Bavarois Cacao**
250g de agua u otro líquido y
1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.

- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg



Bavarois Limón

4109452

Con zumo de limón en polvo.

- 250g de **Bavarois Limón**
250g de agua u otro líquido y
1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.

- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg



Bavarois Fresa

4002552

Con trozos de fresa.

- 250g de **Bavarois Fresa**,
250g de agua u otro líquido y
1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.

- Caja de 4 bolsas de 1,25kg



Bavarois Bulgaria

4002554

Con leche fermentada en polvo.

- 250g de **Bavarois Bulgaria**
250g de agua u otro líquido y
1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.

- Caja de 5 bolsas de 1kg



Bavarois Tiramisú

4002557

Sabor tiramisú.

- 250g de **Bavarois Tiramisú**
250g de agua u otro líquido y
1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.

- Caja de 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg



Bavarois Queso

4109456

Con queso en polvo.

- 250g de **Bavarois Queso**
250g de agua u otro líquido y
1kg de **Nata UHT** semimontada o **Mix Vegetal**.

- Caja de 4 bolsas de 1,25kg



Si estás buscando elaborar postres premium y deliciosos, los Bavarois de Puratos ofrecen una solución flexible y fácil de usar, independientemente de su tamaño, forma o tipo.
Para la elaboración de Bavarois o Semifríos. Estabilizan, aromatizan y dan consistencia a la nata o mix vegetal.

SALADO



Bechamel 4109458

Para la elaboración de salsa bechamel.

📦 Para salsas: 300g/L agua.
Para canelones: 150-200g/L agua

📦 Caja de 4 bolsas de 1,2kg



Snackcream Queso 4109529

Para la elaboración de crema de queso estable al horno y a la congelación.

📦 300-400g/L agua

📦 Caja de 5 bolsas de 1kg



Cebolla frita extra 6102670

Para elaboraciones saladas.

📦 Lata de 4,6kg

Pisto 6102667

Para elaboraciones saladas.

📦 Lata de 4,6kg



CHOCOLATE

Una larga tradición

Contamos con una gama muy completa de chocolates. Actualmente producimos chocolate puro, chocolate sucedáneo y rellenos en 18 países, bajo nuestras marcas: **Belcolade: el auténtico chocolate belga.** **Chocolanté: chocolate puro no producido en Bélgica.** **Carat: coberturas y rellenos de cacao.** Trabajamos diariamente para proteger esta tradición, comprometidos con la calidad, la innovación, el servicio al cliente y liderando la excelencia en el sabor con nuestro programa de cacao sostenible **Cacao-Trace**.



Chocolate	101
Cacao-Trace	102-103
Belcolade	104-105
Belcolade Selection Noir	106-107
Belcolade Selection Lait	108-109
Belcolade Selection Blanc	110-111
Belcolade Origins	112-113
Belcolade Especialidades	114-115
Carat	
Carat Cakau	116-117
Coberturas Sucédáneas Carat.....	118-119
Cremas de Cacao Carat	120-121
Pralinés y derivados	122-123
Decoración y Complementos	124-129



Únete al mundo excepcional, de un excepcional chocolate.

En **Puratos** estamos comprometidos con un futuro sostenible para el chocolate.

Nuestro programa de abastecimiento sostenible de cacao **Cacao-Trace** tiene como objetivos principales la calidad y la creación de valor para todos, desde los cultivadores de cacao hasta los clientes, pasando por la mejora del sabor.

¿Por qué es beneficiosa una mejor fermentación?

El chocolate de gran sabor únicamente puede proceder de habas de cacao bien fermentadas.

Al igual que un buen vino depende de la fermentación de la uva, cuanto mejor sea la fermentación de las habas, mejor sabrá el chocolate final.

Por eso, en nuestro programa **Cacao-Trace** llevamos la fermentación un paso más allá. Tenemos centros de post-cosecha cercanos a los productores de cacao. En ellos nuestros expertos supervisan y mejoran el proceso de fermentación y comprueban la calidad de las habas de cacao, para asegurarnos de que nuestro chocolate tenga siempre un sabor excepcional.

Nuestros agricultores

La formación y los precios justos forman parte de nuestro programa sostenible. Buscamos formas de conseguir que **Cacao-Trace** sea cada día mejor para los agricultores, para sus vidas y para su cosecha.

El bono de chocolate

Es una forma en la que tú y tus clientes podéis marcar una diferencia realmente positiva en la vida de nuestros productores de cacao. **Por cada kilo de chocolate que compres, 0,10 € se devuelven directamente a las comunidades de productores de cacao.** Tu contribución puede ascender al equivalente de un mes de salario extra para ellos. Así reciben una participación justa por el excelente chocolate que han ayudado a crear.



Todo sobre **Cacao-Trace**, nuestro programa de cacao sostenible.

www.cacaotrace.com/es

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade es la marca de chocolate de calidad dedicada a los chocolateros y pasteleros, así como a cualquier profesional que utilice chocolate de calidad. Nuestro propósito es hacer avanzar al planeta mediante la creación de sabores innovadores y soluciones sostenibles que alteren positivamente la industria del chocolate en beneficio de las personas.



Belcolade Origins

La gama **Belcolade Origins** es una invitación a volver a las raíces del sabor. Con estos chocolates de origen único, los amantes del chocolate viajarán a los lugares dónde se cultivan los granos de cacao, una experiencia de degustación que transportará al consumidor al origen del sabor.



Belcolade Selection

Los consumidores de todo el mundo reconocen que el chocolate belga es garantía de sabor y calidad. Sobre la base de nuestra herencia y experiencia, **Belcolade Selection** representa a los clásicos del sabor belga en el formato y la fluidez que mejor se adapta a las necesidades de sus aplicaciones.



Campeonato Generación Belcolade

Con el objetivo de fomentar la formación profesional de calidad en Pastelería y Chocolate en nuestro país, Belcolade organiza el campeonato entre los alumnos de las mejores escuelas de pastelería y chocolate a nivel nacional.

El alumno/a ganador/a podrá beneficiarse durante todo un año de Master Classes con los mejores maestros chocolateros a nivel nacional e internacional, visitar la fábrica de Belcolade situada en Erembodegem (Bélgica) y nuestro centro de postcosecha en Costa de Marfil y formar parte de la Generación Belcolade, colaborando en la difusión de la marca de auténtico chocolate belga.

La marca de los grandes maestros chocolateros

Los más apasionados Maestros Chocolateros internacionales y nacionales colaboran con Belcolade, siendo una gran fuente de inspiración para estar a tu disposición cuando lo necesites, con asesoramiento técnico constante.

www.generacionbelcolade.com

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN
CHOCOLATE



Belcolade Selection Noir*

Belcolade Selection Noir ofrece una gama completa de chocolates negros desde suaves hasta intensos, elaborados con manteca de cacao y vainilla 100 % natural.



BELCOLADE	Nombre	% mínimo de cacao	% materia grasa	fluidez	envase	
Belcolade Selection Noir N	C501/N DROPS 2X5	53%	31,2 - 34,2%	●●	Caja 2 sacos 5kg	4102126
Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca						
Belcolade Selection Noir F4 N	DBL-F4 DROPS	53%	31,2 - 34,2%	●●	Saco 15kg	4001697
					Caja 2 sacos 5kg	4102124
Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca / Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca						
Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace	CT C501/J DROPS	55%	33,5 - 36,5%	●●●	Caja 2 sacos 5kg	4006947
Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca / Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning						
Belcolade Noir Extra G	B504/G DROPS 2X5	57,5%	34,6 - 38,2%	●●●●	Caja 2 sacos 5kg	4102094
Suave con notas de cacao / Fluida, especial baños finos						
A partir de Marzo de 2023 será Cacao-Trace						4106941
Belcolade Noir Superieur J	D600/J DROPS	60%	33,5 - 36,5%	●●●	Caja 2 sacos 5kg	4006410
					Saco 15kg	4001618
Equilibrado con notas a tierra y suave acidez / Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning						
A partir de Marzo de 2023 será Cacao-Trace						4016494
Belcolade Noir Supreme J	E740/J DROPS 2X5	71%	39,5 - 42,5%	●●●	Caja 2 sacos 5kg	4100636
Intenso cacao ácido con notas cítricas/ Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning						
A partir de Junio de 2023 será Cacao-Trace						4016851

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN
CHOCOLATE



Belcolade Selection Lait*

Todo el sabor del rico cacao mezclado con la suavidad y la cremosidad de la leche. La gama de chocolates con leche **Belcolade Selection Lait** se presenta en varias intensidades, elaborada con manteca de cacao y vainilla 100% natural.



BELCOLADE

Belcolade Selection Lait J Cacao-Trace	CT O3X5/J DROPS	34%	33,5 - 36,5%		Caja	4006961
					2 sacos 5kg	
					Saco	4006960
					15kg	
Equilibrio perfecto entre dulzor, lácteo y cacao / Fluida, especial baños finos						
Belcolade Selection Lait G	O3X5/G DROPS	35%	33,8 - 36,8%		Caja	4003906
					2 sacos 5kg	
					Saco	4001725
					15kg	
Con aroma a miel y vainilla. Ideal para moldeo de bombón y tableta, figuras de chocolate y baño grueso y fino.						
Belcolade Lait Clair J	H411/J DROPS	32%	33,8 -36,8%		Caja	4102270
					2 sacos 5kg	
Color claro con sabor lácteo y notas de frutos secos / Polivalente, trufa moldeo baño, aromatización y paning						

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN
CHOCOLATE



Belcolade Selection Blanc*

Descubre la incomparable sensación cremosa del chocolate blanco puro. Los chocolates de la gama **Belcolade Selection Blanc** poseen un suave sabor a cacao y están elaborados con vainilla y manteca de cacao 100 % natural.



BELCOLADE

	Naming	 % mínimo de cacao	 % materia grasa	 fluidez	 envase	
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	CT AMBER DROPS	30%	34,3- 37,3%	● ● ● ●	Caja 8 sacos 1kg	4018217
Equilibrado sabor a caramelo a la mantequilla salada con notas de leche cocida y vainilla.						
Belcolade White Intense G Cacao-Trace	CT MB X516/G	28%	35,5 - 38,5%	● ● ● ●	Caja 2 sacos 5kg	4010814
Menos dulce, con notas de mantequilla / Fluida, especial baños finos						 
Belcolade Selection Blanc G	X605/G DROPS (2X5)	29,5%	35,3 - 38,3%	● ● ● ●	Caja 2 sacos 5kg	4003909
Toque de vainilla y notas de leche cocida / Fluida, especial baños finos						
Belcolade Blanc Doux M	X685/M DROPS	29%	31,7 - 34,7%	● ●	Saco 15kg	4001778
Ligeras notas de cacao / Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca						

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN
CHOCOLATE



Belcolade Origins*

Belcolade Origins ofrece una selección de chocolate negro y con leche, cada uno con un buqué específico de sabores, que refleja las diferencias de las regiones de procedencia del cacao y permite la diferenciación en las aplicaciones de chocolate. Todas las sensaciones son puras y sin mezclar, y enlazan con el origen de las habas de cacao. Como consecuencia, y al igual que el vino, los perfiles aromáticos de **Belcolade Origins** pueden variar ligeramente de una temporada a otra.

BELCOLADE	 Naming	 % mínimo de cacao	 % materia grasa	 fluides	 envase
Belcolade Dark Origins Vietnam 73% Cacao-Trace	NCVIET	73%	40,5 - 43,5%	● ● ● ●	Caja de 8 sacos de 1Kg 4006063
Trinitario / Sabor pronunciado a cacao ácido con ligeras notas de cítricos, madera y tabaco		 		  	
Belcolade Noir Origins Perú	NCPERU	64%	37,9 - 40,9%	● ● ● ●	Caja de 8 sacos de 1Kg 4006061
Criollo y Trinitario / Suave sabor a cacao, acompañado por un buqué de higos secos y pasas				  	
Belcolade Noir Origins Costa Rica	NCCORI	64%	35,7 - 38,7%	● ● ● ●	Caja de 8 sacos de 1Kg 4006039
Trinitario / Buqué de madera y olivas, con ligero aroma de café, cacao ácido y una una base de cacao ahumado				  	
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	LCVIET	45%	39,5 - 42,5%	● ● ● ●	Caja de 8 sacos de 1Kg 4006037
Trinitario / Sutil combinación de sabores, incluyendo toffee, café y leche cocida, además de cacao ácido		 		 	

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Especialidades

Softgrain Nibs Belcolade CT 4019420

Pedacitos de semilla de cacao natural tostado, infusionados en masa madre inactiva y bañados en chocolate belga Belcolade Cacao-Trace.

Nibs

Masa madre inactiva

Chocolate



+



+



 Caja de 5kg

- Nueva textura
- Nibs visible por dentro y por fuera
- Con Masa Madre inactiva
- Color natural de cacao en la masa
- Con Belcolade Cacao-Trace



Puratos ha fusionado 3 tecnologías para crear el producto definitivo para los amantes del chocolate: **Softgrain Nibs, Masa Madre inactiva y Belcolade Cacao-Trace.**

Belcolade Grains K09* 4102037

Perlititas de chocolate negro para horneado.
Tamaño: 9.000 grains/Kg



% mínimo de cacao

45%



% materia grasa

23,5 - 26,5%

 Caja de 2 sacos de 5kg



 Belcolade Grains K20* 4005170

Perlititas de chocolate negro para horneado.
Tamaño: 20.000 grains/Kg



% mínimo de cacao

45%



% materia grasa

23,5 - 26,5%

 Sacos de 15kg



Cocoa Butter Grains Belcolade* 4016963

Perlititas de manteca de cacao.

 Caja de 2 sacos de 4kg





MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

CARAT CAKAU

PURO SABOR SIN ATEMPERAR

Para obtener **Carat Cakau** controlamos la fermentación del cacao en nuestros centros de post-cosecha para obtener **uno de los mejores cacaos a nivel de sabor y aroma**. Además, mimando cada punto del proceso productivo conseguimos un producto con **una fusión en boca y un brillo incomparables**.

IDEAL PARA TODO TIPO DE APLICACIONES (BAÑO, MOLDEO, AROMATIZACIÓN)



VERSÁTIL

NO ES PRECISO ATEMPERAR



FÁCIL DE TRABAJAR

CARAT CAKAU
PURO SABOR SIN ATEMPERAR



51%
DE LOS
CONSUMIDORES
CONSULTADOS
LO PREFIERE AL
CHOCOLATE PURO

PREFERIDO



BAJO EL SELLO DE
NUESTRO PROGRAMA
SOSTENIBLE DE
ABASTECIMIENTO
DE CACAO

SOSTENIBLE



Carat Cakau Dark*

4010165

Cobertura especial con grasa vegetal para aplicaciones de baño y decoración. Ideal para recubrimientos tales como puntas de croissant, galletas, berlinas..., así como para aromatizar.

Caja de 10kg



Carat Cakau Bitter*

4010164

Cobertura especial con grasa vegetal para aplicaciones de baño, moldeo y decoración. Ideal para elaborar músicos, decoraciones exigentes, moldeo, productos tipo panning..., y también es perfecto para aromatizar.

Caja de 10kg



Carat Cakau Milk*

4010163

Cobertura especial con grasa vegetal y leche para aplicaciones de baño y decoración. Ideal para recubrimientos tales como puntas de croissant, galletas, berlinas..., así como para aromatizar.

Caja de 10kg



*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Coberturas sucedáneas*

	 Baño	 Moldeo	 Decoración	 % Cacao	 % Materia grasa	 Fluidez	 Envase	
Coverdens Extra Dark 301	●	●	●	27%	32,5-36,5%	●	Caja de 10Kg	4102708
Color muy oscuro. Intenso sabor a cacao.								Caja de 20Kg 4109880
Coverlux Extra Dark	●	●	●	22%	35,5-38,5%	●●	Caja de 10Kg	4102710
Color muy oscuro. Intenso sabor a cacao. Brillo intenso.								Caja de 20Kg 4109886
Coverdens Dark 201	●	●	●	20%	31-35%	●	Caja de 20Kg	4109887
Color oscuro. Intenso sabor a cacao.								
Cover Dark U2	●	●	●	18%	38-42%	●●●	Caja de 10Kg	4100253
Color oscuro. Sabor intenso a cacao. Buen brillo.								Caja de 20Kg 4100255
Coverliq Dark BG	●			15,5%	38-42%	●●●●	Caja de 20Kg	4003719
Color oscuro intenso. Sabor ligeramente amargo. Especial líneas automáticas.							 	
Cover Fluid Dark U2	●		●	15,5%	35-39%	●●●●	Caja de 20Kg	4001147
Color ligeramente claro. Sabor dulce. Buen brillo.								
Cover Universal Dark	●	●	●	14%	38-42%	●●●	Caja de 20Kg	4108583
Color marrón y sabor dulce a cacao.								
Cover Dark Fado	●	●	●	7%	34,5-38,5%	●●●	Caja de 20Kg	4001487
Color marrón y sabor dulce a cacao.								
Cover Milk	●	●	●	7%	32,5-36,5%	●●●	Caja de 10Kg	4109906
Color claro. Sabor de leche y cacao.								
Cover White	●	●	●	n/a	36,5-40,5%	●●●	Caja de 10Kg	4100258
Color blanco marfil. Sabor lácteo. Buen brillo.								

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

El sabor final de las elaboraciones de nuestros clientes depende en gran medida del relleno que utilicen, que tiene un impacto en la textura y la conservación del producto.

Nuestras cremas de cacao **Carat** son un valor añadido para sus creaciones de pastelería y bollería frescas y congeladas.

												H&W	
		Baños y cubiertas	Rellenos	Bombonería	Decoración			Estable en horno	Estable congelación	Fluidez	Envase		
Cremas multifunción	 Carat Nutolade	Crema espesa para relleno con un 13% de avellana.	●	●	●			●	●	Espesa	Cubo de 5kg	 	4013568
	Supercrem Nutty 310	Crema espesa para relleno con un 10% de avellanas.	●	●	●			●	●	Espesa	Cubo de 5kg	 	4000492
	 Supercrem Nutty White	Crema blanca espesa para relleno con un 9% de avellanas.	●	●	●				●	Espesa	Cubo de 5kg	 	4010992
Cremas inyección	Filocrem 100	Crema de cacao para inyección. Color marrón claro. Sabor a cacao dulce.	●						●	Fluida	Cubo de 15kg Cubo de 25kg	  	4109896 4105518
	Filocrem Nutty 100F	Crema de cacao para inyección. Color marrón claro. Sabor a cacao y avellanas.	●						●	Fluida	Cubo de 25kg		4109926
	Filocrem White 100F	Crema de cacao para inyección. Color blanco. Sabor lácteo.	●						●	Fluida	Cubo de 25kg Cubo 5kg		4000592 4109933
Cremas baño	Decorcrem Dark 518	Crema de cacao para baño. Color marrón muy oscuro. Sabor a cacao intenso y toque suave de avellana.	●			●			●	Espesa	Cubo de 4kg		4001662
	Decorcrem 520	Crema de cacao para baño. Color marrón. Sabor a cacao y a avellana. Buen brillo. Corte limpio.	●			●			●	Espesa	Cubo de 4kg Cubo de 20kg		4109899 4102745
	Decorcrem White 520	Crema de cacao para baño. Color blanco marfil. Sabor lácteo y fresco. Buen brillo. Fácil aplicación y secado. Corte limpio.	●			●			●	Espesa	Cubo de 4kg		4105627
	 Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace	Crema de cacao para baño elaborada con chocolate y cacao, sin avellanas. Color marrón muy oscuro, con potente aroma a chocolate y buen brillo.	●			●			●	Espesa	Cubo de 4kg	  	4018181
Cremas relleno	Kimocrem 300F	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.	●					●	●	Espesa	Cubo de 5kg Cubo de 25kg		4109912 4100303
	Kimocrem 401F	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.	●					●	●	Fluida	Cubo de 15kg Caja de 5 mangas 1kg	 	4104028 4109956
	Kimocrem Nutty 302F	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.	●					●	●	Espesa	Cubo de 25kg		4005338
	Kimocrem 301F	Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.	●					●	●	Espesa	Cubo de 25kg		4109910
Cremas emulsionadas	Trufex	Crema de cacao montada muy cremosa para relleno y decoración de productos de pastelería.				●			●	Emulsionada	Cubo de 5kg Cubo de 10kg	 	4000491 4001579
	Trufex Dark	Crema de cacao montada para decoración y relleno. Color marrón oscuro y brillante.				●			●	Emulsionada	Cubo de 10kg	 	4109938

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

PRALINÉS

Según los consumidores, los frutos secos son el ingrediente más importante para conseguir una percepción saludable en bollería y pastelería, por delante incluso del chocolate y los rellenos de fruta.



Praliné Noisette 50% PatisFrance 4002667

Praliné de avellana con un 50% de pasta de avellanas. Textura semi sólida. Color marrón.

 Cubo de 5kg



Praliné Amande 50% PatisFrance 4002668

Praliné de almendra con un 50% de pasta de almendras. Textura semi sólida. Color marrón claro.

 Cubo de 5kg



Praliné à L' Ancienne 67% PatisFrance 4100622

Praliné de avellana y almendra basado en el proceso artesanal, con un 67% de frutos secos.

 Cubo de 5kg



Pralicrac Chocolait PatisFrance Cacao-Trace 4102744

Relleno crujiente con un 34,6% de almendras, avellanas, chocolate con leche Cacao Trace y trozos de crujiente barquillo. Textura semi sólida. Color marrón.

 Cubo de 4,5kg



Pralirex Pistachio PatisFrance 100% 4010059

Pasta pura 100% pistachos rigurosamente seleccionados por su calidad gustativa. Ideal para aromatizar tus helados, cremas y rellenos de pastelería, tartas, etc.

 Cubo de 1,5kg



Hazelnut Praliné Carat 4109901

Praliné de avellana con un 28% de pasta de avellanas. Textura semi sólida. Color beige anaranjado. Sabor a avellana.

 Cubo de 5kg



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Almond Praliné Carat 4109900

Praliné de almendra con un 29% de pasta de almendra. Textura semi sólida. Color marrón claro. Sabor a almendra.

 Cubo de 5kg



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Pralicrac Carmel au Beurre Salé PatisFrance 4003235

Relleno crujiente elaborado con un 16% de almendras y avellanas, chocolate con leche, trocitos de caramelo y escamas de sal.

 Cubo de 4,5kg



Gianduja Milk PatisFrance 36% Cacao-Trace 4008664

Pasta belga de chocolate con leche y avellanas. Con un 36% de avellanas y un 64% de auténtico chocolate Belcolade.

 Cubo de 5kg



Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance 4019471

Contiene 70% de almendras Marcona Española y un toque de flor de sal del Delta del Ebro. Textura auténtica y granulosa. Elaborado en nuestra fábrica de Charnes.

 Cubo de 5kg



SHAVINGS

DECORACIÓN
Y COMPLEMENTOS

Micro Shavings Dark Choculanté 4002114



Virutas mini rizadas de chocolate puro negro.

Caja de 4kg



Micro Shavings White Choculanté 4110115



Virutas mini rizadas de chocolate puro blanco.

Caja de 4kg



Shavings Duo Choculanté 4108595



Virutas de chocolate puro negro y blanco.

Caja de 2,5kg



Shavings White Choculanté 4110116



Virutas de chocolate puro blanco.

Caja de 2,5kg



Vermicelli Dark Choculanté 4003780



Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg



Cocoa Powder Choculanté 4109302



Polvo de cacao 10-12%mg.

Caja de 3kg



Vermicelli Rainbow Carat 4110143



Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg

Vermicelli Dark Carat 4003781



Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg

Chococurls Belcolade 4109903



Virutas de chocolate puro.

Caja de 5kg



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

CHOCO PLATES STICKS

DECORACIÓN
Y COMPLEMENTOS



CHOCO PLATES

Decoration Plates Dark Choculanté 4108590



Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja de 160 unidades.



Medallones personalizados Choculanté 4110164



Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones personalizadas.

Según tipo.



Decoration Plates White Choculanté 4108589



Placas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 160 unidades.



Medallones standard Choculanté 4110163



Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones.

Según tipo.



STICKS

Cigarette Box Assorted Choculanté 4110114



Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco.

Caja de 108 unidades.



Choco Pencils Dark Choculanté 4006621



Cigarrillos de chocolate puro negro.

Caja de 0,65kg



Bars Dark 8cm Carat 4109889



Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Alta resistencia a la fermentación, congelación y horneado.

Caja de 5kg



Decoration Sticks Dark Choculanté 4108587



Palitos surtido de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 180 unidades.



Bars Dark 8cm Belcolade 4109893



Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Alta resistencia a la fermentación, congelación y horneado.

Caja de 5kg



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

CHOCOLUXE

BASES

DECORACIÓN Y COMPLEMENTOS



CHOCOLUXE

Ball Assortment White Chocolané

4108591



Bolas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 126 unidades.



Ball Assortment Dark Chocolané

4108588



Bolas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja 126 unidades.



BASES

Ring Dark Chocolané

4108586



Enrejillado circular de cobertura pura.

Caja de 40 unidades.



Cups Dark Belcolade

4102768



Petit fours de chocolate puro negro para rellenar.

Caja 400 unidades.



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Cups Milk Belcolade

4109914



Petit fours de chocolate puro leche para rellenar.

Caja 400 unidades.



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Cups White Belcolade

4102766



Petit fours de chocolate puro blanco para rellenar.

Caja 400 unidades.



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Cups Dark Carat

4109891



Petit fours de cobertura sucedánea para rellenar.

Caja de 400 unidades.



MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.

FOOD INNOVATION FOR GOOD

8310/12/2022

www.puratos.es

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratosspain - t500@puratos.com

