

ESSENTIALS

PURATOS ESSENTIALS

CONOCE NUESTROS
PRODUCTOS ESENCIALES:

Ravolturem ia ertestam in rei
publina tiaelus antra, que int.

Am iam, estis horum norum. Es
huse temne o vium coris sediciv
ilibest pos, dit. Ut achuces ac tum
mo non sperobulere et; num stimili
pulesu piocae, for inatil hocre fuis,
st aticae nondacre, clemnequis
vivit;

NUESTROS ESSENTIALS

Panadería

Sapore Matrum, Create, O-Tentic, Softgrains, Toupan CL, Puravita's *pg.4*

Bollería

Mixes para bollería, margarinas *pg.11*

Pastelería

Compound chocolate, real chocolate *pg.17*

Chocolate

Gamma Satin, brillos, deli *pg.24*



PANADERÍA

Ravolturem ia ertestam in rei
publina tielus antra, que int.

Am iam, estis horum norum.
Es husse temne o vium coris
sediciv ilibest pos, dit. Ut achu-
ces ac tum mo non sperobulere
et; num stimili pulesu piocae, for
inatil hocre fuis, st aticae nonda-
cre, clemnequis vivit;

Saporo 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.



La Masa Madre es el ingrediente esencial que reivindica la **artesanalidad** y el **oficio de panadero**.

No se puede ser **ARTESANO** sin **MASA MADRE**, el ingrediente que define la artesanidad.

CREARTE

La nueva gama de mixes líquidos de Panadería basada en la tecnología de las Masas Madre.

CreArte ha sido creado con la colaboración de maestros panaderos y teniendo en cuenta el origen y tradición de cada una de las recetas que configuran la gama.

Crearte Baguette

4109765

- CreArte Baguette está elaborado con un coupage de Masas Madre inactivas francesas para obtener una baguette muy crujiente y con una gran conservación.
- Para elaborar la **auténtica baguette francesa**:


Receta base:

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

 1kg por 10kg de harina.

 Bag in box de 10kg




Sabor láctico con suaves toques ácidos. Corteza muy fina y crujiente.



Sal incorporada

Crearte Galego

4109766

- Crearte Galego está elaborado con un coupage de Masas Madre inactivas de centeno para obtener una miga fresca y una larga conservación, típica de los panes gallegos.
- Para elaborar la **auténtica barra gallega**:


Receta base:

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

 1kg por 10kg de harina.

 Bag in box de 10kg




Toque de centeno de los panes gallegos. Miga muy fresca y esponjosa.



Sal incorporada

Crearte Ciabatta

4109768

- CreArte Ciabatta está elaborado con un coupage de Masas Madre inactivas italianas, para obtener una miga ligera y esponjosa y la corteza fina y crujiente de la ciabatta.
- Para elaborar la **auténtica ciabatta italiana**:


Receta base:

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

 1kg por 10kg de harina.

 Bag in box de 10kg




Notas tostadas (trigo duro). Miga alveolada y ligera, con un color ligeramente oscuro.



Sal incorporada

O-TENTIC

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 Ancien

4101294

- O-tentic Ancien te da la libertad creativa para elaborar panes genuinos y auténticos, con el sabor y la textura de los panes de siempre, con una corteza rojiza y una miga húmeda y jugosa, y la total seguridad durante todas las etapas del proceso de panificación.

 **Sabor auténtico y diferencial. Totalmente natural**



- Para la elaboración

Receta base:
 Harina panificable..... 10kg
 O-Tentic Ancien 600g
 Agua..... ±7,5L
 Sal 0,18g



 XXkg por XXkg de harina.  Bag in box de 10kg

O-Tentic Durum

4100276

- O-tentic Durum 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.

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.



- Para la elaboración

Receta base:
 Harina panificable..... 10kg
 O-Tentic Durum 600g
 Agua..... ±7,5L
 Sal 0,18g



 XXkg por XXkg de harina.  Bag in box de 10kg

O-Tentic Tutto Pugliese

4009813

- Caracterizada por su sabor típico mediterráneo, la harina de O-tentic Tutto Pugliese tiene certificada su procedencia: contiene el 100% de trigo duro cultivado en los campos de La Puglia. Utilizamos cepas seleccionadas de Masa Madre italiana certificadas por el profesor Marco Gobetti.

Sabor y color auténtico y diferencial. Sabor mediterráneo, miga esponjosa y tupida. Mayor conservación.



- Para la elaboración

Receta base:
 Harina panificable..... 10kg
 O-Tentic Tutto Pugliese..... 600g
 Agua..... ±7,5L
 Sal 0,18g



 XXkg por XXkg de harina.  Bag in box de 10kg

O-Tentic Origin

4100275

- O-tentic Origin 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.

O'tentic Origin debe dosificarse al 4% por kg de harina



- Para la elaboración

Receta base:
 Harina panificable..... 10kg
 O-Tentic Origin 600g
 Agua..... ±7,5L
 Sal 0,18g



 XXkg por XXkg de harina.  Bag in box de 10kg

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 Espelta

4109641

- Preparado para la elaboración de pan de espelta (51%).
- Receta base:
Puravita Espelta 10kg
 Agua ±7,1L
 Levadura fresca..... 250/83,3g

 **Rico en fibras**



 Saco de 25kg



Puravita Multicereales

4013058

- Preparado completo para la elaboración de panes multicereales con harina de trigo, espelta y centeno.
- Receta base:
Puravita Multicereales..... 10kg
 Agua..... ±6L
 Levadura fresca..... 220g
 *Softgrain..... 3kg

Combina Puravita Multicereales con nuestra gama Softgrain* y crea un pan de multicereales único.




 Saco 14kg



Puravita 100% integral

4010379

- Preparado completo para la elaboración de panes especiales 100% integrales.
- Receta base:
Puravita 100% integral.....10kg
 Agua ±7,3L
 Levadura fresca 250-83g

 **Pan 100% integral**



 Saco 14kg



¿Sabías que?

Lorem ipsum dolor sit amet Harum quodi totate con consectem ipic tem es ex et ut ulla dolupta sperepu diatem re occupatas sum aut labo.



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 Multigrain

4109704

- 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: lianza dorada, amapola, lianza marrón, sésamo, pipas de girasol
- Con Masa Madre inactiva de centeno

📄 Dosis: 10-30%

📦 Cubo de 10kg.



Softgrain Quinoa

4006997

- 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
- Semillas: quinoa negra, quinoa roja
- Coupage de Masas madre inactivas de trigo y centeno.

📄 Dosis: 10-30%

📦 Cubo de 10kg.



Softgrain Espelta

4007094

- 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 Masa Madre inactiva de espelta

📄 Dosis: 10-30%

📦 Cubo de 10kg.



Softgrain Ancient

Softgrain Granos Germinados

Softgrain Nibs with Belcolade

Softgrain Ancient

4007093

- Softgrain Ancient, 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.
- Granos: trigo caramelizado, cebada caramelizada, centeno, avena
- Granos antiguos: Trigo sarraceno, quinoa, sorgo, amaranto, espelta, teff
- Coupage de Masa Madre: Centeno y trigo

📄 Dosis: xxxx

📦 Cubo de 10kg.



Softgrain Granos Germinados

4011246

- 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.
- Granos germinados: Trigo y centeno
- Con Masa Madre de centeno

📄 Dosis: 10-30%

📦 Cubo de 10kg.



Softgrain Nibs with Belcolade

4011269

- Softgrain Nibs (pedacitos de semilla de cacao natural tostado), Masa Madre inactiva y chocolate Belcolade Cacao-Trace. Puedes añadir Nibs de cacao a diferentes elaboraciones creando un sabor inigualable, una apariencia única y una textura suave con matices de sabor extendidos por toda la masa y con pequeños trocitos de crujientes Nibs con un intenso sabor a cacao.
- Con Masa Madre inactiva

📄 Dosis: 10-30%

📦 Cubo de 10kg.



En el estudio Taste Tomorrow investigamos las preferencias, actitudes y percepciones de los consumidores en relación con la industria de los productos horneados. Si hay algo que hemos aprendido en los últimos años es que los granos y semillas están ganando popularidad constantemente.



TOUPAN

Granos y semillas enteros listos para usar que se han cocinado e infusionado en masa madre. **Todos los beneficios nutricionales de los granos enteros + frescura natural y un sabor único.**

Toupan Clean Label

4109829

- El gran clásico, por su aroma sabor y corteza crujiente, ahora Clean Label.
- Proceso directo
- No contiene ningún número E
- 🍞 Para pan de barra, baguette, pan rústico, pan especial y bollería
- 📄 Dosis: 7-10g 📦 Saco de 20kg.



Toupan Larga Fermentación CL

4009788

- Solución reforzada enzimáticamente para procesos de fermentación controlada/aletargada. Siguiendo la tendencia del mercado de panes más rojizos y rústicos.
- Fermentación controlada
- 🍞 Para pan común, pan especial y bollería
- 📄 Dosis: 8g 📦 Saco de 20kg.



Toupan Precocido CL

4009505

- 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
- Con levadura desactivada en lugar de cisteína (E-920)
- 🍞 Para pan común y pan especial
- 📄 Dosis: 6g 📦 Saco de 20kg.



Toupan Doble Color CL

4011539

- 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
- Funciona con todo tipo de harinas
- 🍞 Para pan común, pan especial y bollería
- 📄 Dosis: 20g 📦 Saco de 20kg.



Uptat. Hendenis consect eserem quo maiorerro ommo quia quia volo dolupti andanti blaut etus ad eos ea consed ea acidunt occulpa vellautemos enderendesto.

Andanti blaut etus ad eos ea consed ea acidunt

Toupan Congelación CL

4010376

- Para elaborar pan mediante el proceso de congelación de masa cruda y posterior fermentación. Nueva tecnología enzimática patentada.
- Proceso congelación
- Tolerante al proceso de congelación
- 🍞 Para pan común y pan especial
- 📄 Dosis: 10g 📦 Saco de 20kg.



Toupan Melting CL

4014075

- Incorpora la última tecnología enzimática exclusiva de Puratos. Ideal para todo tipo de recetas tiernas.
- Proceso directo
- 🍞 Para pan especial y bollería
- 📄 Dosis: 10-40g 📦 Saco de 20kg.



Toupan, marca líder de mejorantes, gracias a nuestra nueva tecnología enzimática patentada, ofrece soluciones **Clean Label** para todos los procesos de panificación.



BOLLERÍA

Ravolturem ia ertestam in rei
publina tiaeus antra, que int.

Am iam, estis horum norum.
Es husse temne o vium coris
sediciv ilibest pos, dit. Ut
achuces ac tum mo non spe-
robulere et; num stimili pulesu
piocae, for inatil hocre fuis, st
aticae nondacre, clemnequis
vivit;

MIXES BOLLERÍA

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

Tegral Soff'r Mantequilla

4016364

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



- Receta base:

Tegral Soff'r Mantequilla..... 1.000g
Agua..... ±4,5L
Levadura fresca..... 400g



Saco de 20kg.

Tegral Soff'r Pur Beurre

4006951

- Ideal para elaborar todo tipo de brioche 100% mantequilla. Gran durabilidad.



- Receta base:

Tegral Soff'r Pur Beurre 1.000g
Agua..... ±4,5L
Levadura fresca..... 400g



Saco de 20kg.

En el estudio Taste Tomorrow
Nustia verferatis et laboribus
dolo quide pra voluptatum
quiam fugiaeruptur aliatem.
Itate ent aligend andit, a
voleni audicab idem dolo vel
eosa sedi cus

MIMETIC

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**).

Mimetic

4109769

- Solución global: masa hojaldré 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

4109770

- Solución global: masa hojaldré 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





PASTELERÍA

Ravolturem ia ertestam in rei
publina fiaelus antra, que int.

Am iam, estis horum norum.
Es husse temne o vium coris
sediciv ilibest pos, dit. Ut
achuces ac tum mo non spe-
robulere et; num stimili pulesu
piocae, for inatil hocre fuis, st
aticae nondacre, clemnequis
vivit;

CREALIS

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.

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



- Listo para usar.

Cubo de 5kg



DELI

Deli Caramel

4004674

- 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 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 Citron

4013435

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



Cubo de 5kg



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



VEGETABLE CREAM

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



FILLING POLVO

Filling Frutos secos

4013755

- Relleno en polvo elaborado en base a nueces y avellanas tostadas, cacao, caramelo y vainilla para productos de bollería y pastelería
 - 20% de avellanas y nueces
 - Facilidad de uso
- Bolsa 10Kg



En el estudio Taste Tomorrow

Nustia verferatis et laboribus dolo quide pra voluptatum quiam fugiaeruptur aliatem. Itate ent aligend andit, a voleni audicab idem dolo vel eosa sedi cus



En el estudio
Taste Tomorrow
Nustia verferatis et
laboribus dolo quide
pra voluptatum quiam
fugiaeruptur aliatem.
Itate ent aligend andit,
a voleni audicab idem
dolo vel eosa sedi cus

BRILLOS

Miroir Glassage Chocolat Blanc

Cubo 5kg:
4004565

- Brillo opaco, fácil de utilizar y con resultados tipo espejo en cualquier tipo de elaboración de pastelería.
- Aplicación en caliente 35-40°. Estable a la congelación. Ideal para aromatizar y colorear.
- Sabor: chocolate blanco.



Miroir Glassage Neutre

Cubo 5kg:
4102448

- Brillo transparente, fácil de utilizar y con resultados tipo espejo en cualquier tipo de elaboración de pastelería.
- Aplicación en caliente 35-40°. Estable a la congelación. Producto transparente
- Sabor: neutro



Miroir Glassage Chocolat Noir

Cubo 5kg:
4008251

- Podrás crear acabados brillantes de todos los colores inimaginables en cualquier tipo de elaboración pastelera.
- Aplicación en caliente 35-40°. Estable a la congelación. Con un 21% de auténtico chocolate belga
- Sabor: chocolate negro



Harmony Spray

Caja 6kg:
4015849

- El brillo neutro para bollería más fácil y práctico de utilizar del mercado. ¡Pulverizar y listo! Servido en prácticas botellas de 1L con difusor.
- Pulverizar y listo.
- Listo Para usar.



Miroir Glassage Fruits Rouges

Cubo 5kg:
4018220

- Brillo con frutos rojos, fácil de utilizar y con resultados tipo espejo en cualquier tipo de elaboración de pastelería, que cubra toda la pieza.
- Aplicación en caliente 35-40°. Estable a la congelación. Con zumo de fresa y grosella negra
- Sabor: frutos rojos



SATIN

Elaboraciones de cakes, cocas, madalenas caseras...
Permiten la incorporación de chocolate, frutos secos, rellenos de fruta...

Satin

Saco 14 Kg: 4109422

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

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



Satin Chocolate

Saco 14 Kg: 4109425

- Preparado para masas abizcochadas de chocolate.

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



Satin Doble Chocolate

Saco 14 Kg: 4109661

- Preparado para masas abizcochadas de chocolate intenso.

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



Satin Griego

Saco 14 Kg: 4108584

- Preparado para masas abizcochadas con sabor a yogur.

1000g de Satin Griego, 370g de huevos, 320g de aceite, 240g de agua.



Satin Santiago

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.



Satin Toffee

Saco 14 Kg: 4109555

- Preparado para masas abizcochadas de toffee o caramelo.

1000g de Satin Toffee, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.



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.



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.



Satin Integral

Saco 14 Kg: 4109424

- Preparado para masas abizcochadas integrales.

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

Contiene germen de trigo, malta tostada, soja y fibras.



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.



Satin Coco

Saco 14 Kg: 4009810

- Preparado ideal para elaboraciones innovadoras con sabor a coco. Máxima versatilidad. Contiene coco natural.

1000g de Satin Coco, 450g de huevos, 150g de aceite, 450g de agua.



Satin Naranja

Saco 14 Kg: 4006053

- Preparado para masas abizcochadas innovadoras con agradable sabor a naranja.

1000g de Satin Naranja, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.



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.



Satin Chef

Saco 14 Kg: 4011176

- Base de cake neutra para la elaboración de todo tipo de recetas saladas. Permite hasta un 40% de inclusiones.

750g de Satin Chef, 675g de agua, 300g de aceite y 150g de huevos.



Puedes sustituir el agua por otro líquido para dar tu toque personal.

Satin Manzana

Saco 5Kg 4018352
Saco 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.



Contiene trocitos de manzana





CHOCOLATE

Ravolturem ia ertestam in rei
publina taelus antra, que int.

Am iam, estis horum norum.
Es husse temne o vium coris
sediciv ilibest pos, dit. Ut achu-
ces ac tum mo non sperobulere
et; num stimili pulesu piocae, for
inatil hocre fuis, st aticae nonda-
cre, clemnequis vivit;

CARAT CAKAU

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 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 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

Carat Decorcrem Dark Choco Cacao Trace

4018181

- Crema de cacao para baño elaborada con chocolate y cacao, sin avellanas.
- Color marrón muy oscuro, con potente aroma a chocolate y buen brillo.

Cubo 4kg



Carat Nutolade

4010164

- Crema de cacao con avellanas y leche para relleno de productos de bollería y pastelería.
- 13% de avellanas. Sin Palma. Máxima versatilidad.

Cubo 5kg



Carat Supercrem Nutty White

4010992

- Crema blanca con avellanas y leche para relleno de productos de bollería y pastelería.
- 9% de avellanas. Crema blanca. Máxima versatilidad.

Cubo 5kg



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.**



REAL CHOCOLATE



% mínimo de cacao



% materia grasa

Belcolade Grains K20

Saco 15Kg 4005170

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



45%



23,5 - 26,5%



PALEO OIL FREE

Belcolade Noir Selection CT

Caja 10Kg 4006947

- Chocolate negro equilibrado y cremoso, con un sutil sabor tostado y una nota de fruta fresca.
- Su viscosidad es ideal para todo tipo de aplicaciones: moldeo, baño, trufa, aromatización y paning.



55%



33,5 - 36,5%



CACAO-TRACE

Belcolade Lait Vietnam CT

Caja 8Kg 4006037

- Chocolate con leche belga Belcolade Origins con un 45% de cacao. Se elabora con cacao Trinitario cultivado en el delta del Mekong, en Vietnam.
- Sutil combinación de sabores, incluyendo toffee, café y leche cocida, además de cacao ácido



45%



39,5-42,5%



CACAO-TRACE

Belcolade Noir Vietnam CT

Caja 8Kg 4006063

- Este chocolate tiene un sabor inesperado: cacao ácido intenso enriquecido con notas cítricas, de madera y tabaco.



73%



40,5-43,5%



CACAO-TRACE

Belcolade Lait Selection CT

Caja 10Kg 4006961

- Chocolate con leche equilibrado y cremoso, con un sutil sabor tostado y una nota de fruta fresca.
- Ideal para todo tipo de aplicaciones: moldeo, baño y grajeado



34%



33,5 - 36,5%



CACAO-TRACE

Belcolade Blanc Intense CT

Caja 10kg 4010814

- Chocolate blanco belga Belcolade al 28%, menos dulce con suaves notas de mantequilla.
- Especial para baños finos



28%



35,5-38,5%



CACAO-TRACE

Belcolade Origins Noir Peru

Caja 8Kg 4006061

- Chocolate negro belga Belcolade Origins con un 64% de cacao y mezcla de habas de cacao Criollo y Trinitario.
- Noir Perú tiene un sabor a cacao ligeramente ácido, acompañado de un buqué de pasas e higos secos.



Belcolade Origins Noir Costa Rica

Caja 8Kg 4003235

- Chocolate negro belga Belcolade Origins con un 64% de cacao y habas del cacao Trinitario.
- Noir Costa Rica tiene un buqué de madera y olivas, que se mezcla con el aroma del café y el cacao ácido, con un toque de cacao ahumado.



Pralirac Chocolait PatisFrance CT

Cubo 4,5Kg

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



Pralirac Carmel au beurre Salé PatisFrance

Cubo 4,5Kg 4003235

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



Praline A l'Ancienne PatisFrance

Cubo 5Kg 4100622

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



www.puratos.es

T500 Puratos, S.A. | Ctra. C-63, km 13,5 | 17410 Sils (Girona) | España

Línea Puratos: 900 878 779 • Facebook: @puratosespana

Instagram: @puratospain • Youtube: puratospain