

REINVENTEMOS LA PASTELERÍA

REINVENTEMOS
LOS CLÁSICOS



Cocreemos para innovar

En **Puratos** llevamos más de 100 años imaginando, reinventando e innovando el mundo de la pastelería, la bollería y el chocolate, a través de creadores de sueños como tú. Nuestra misión no es otra que inspirarte para desatar la creatividad en cada una de tus elaboraciones. Cocreando juntos por un objetivo compartido: conectar con las emociones del consumidor.



REINVENTEMOS LOS CLÁSICOS

El proyecto

el estudio



Harmonía entre capas

la base

Cake texture collection: Moist, Cream, Bizcocho, Sponge y Chiffon.



TEGRAL
CHIFFON
NUEVO

Placer e indulgencia 360°

para cada ocasión

Un momento para cada **Brazo de pastelería**.



el concepto

Cada elaboración de pastelería tiene una historia que contar.



el relleno

Una gran paleta de sabores y texturas.



CLASSIC
NUEVO

y con un embalaje exclusivo

Haz tu pedido y personaliza tu packaging.



el clásico

4 razones para reinventar el Brazo de pastelería.



el toque final

Aumenta el atractivo de tus piezas de pastelería.



EL ESTUDIO

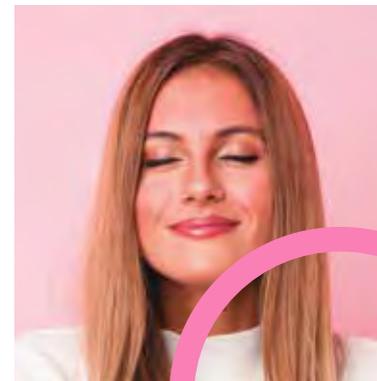
¿QUÉ DESEAN LOS CONSUMIDORES?

¿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. Todas y cada una de nuestras creaciones son una reinterpretación de:

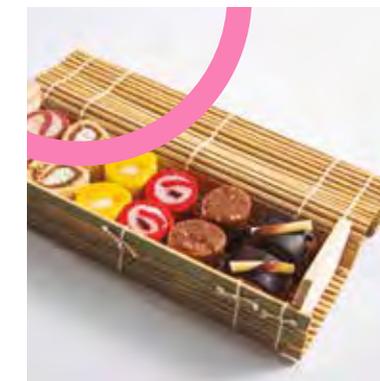


Esta pasión por reinventar, este apetito por contar historias nos ayuda a seguir buscando las mejores historias de Pastelería.



TEXTURAS Y SABORES

DIFERENTES DELICIOSOS EXCITANTES



IMPACTO

EN LA SALUD EN EL PLANETA



HISTORIAS

DETRÁS DE CADA ELABORACIÓN



MENOS AZÚCAR Y MÁS FRUTA



EL CONCEPTO
CADA ELABORACIÓN
DE PASTELERÍA TIENE
UNA HISTORIA QUE
CONTAR

Somos cada vez más conscientes de que vivimos en un mundo cambiante y más globalizado. Pero hay algo que todos los países tenemos en común: **la tradición de nuestros postres**. ¿Quién no conoce el típico **Pastel de nata portugués**, la clásica **Selva negra alemana**, el **Lemon pie francés** o el **Cheesecake americano**?

En España podríamos escribir una larga lista de postres... pero hay uno que sin duda es un clásico: el famoso **Brazo de Pastelería**, popularmente conocido como Brazo de Gitano.



BRAZO DE
PASTELERÍA
ESPAÑA



PASTEL
DE NATA
PORTUGAL



SELVA
NEGRA
ALEMANIA

CHEESECAKE
ESTADOS UNIDOS

RE
RE-INVENTEMOS
LA INDULGENCIA



LEMON PIE
FRANCIA



EL CLÁSICO

4 RAZONES PARA REINVENTAR EL BRAZO DE PASTELERÍA

Nos sobran razones para confirmar que el **Brazo de pastelería** forma parte de nuestro patrimonio cultural y gastronómico:

1
Es una receta tradicional, de las más conocidas y consumidas en España.

2
Fácil de elaborar y personalizar.

3
Inspirar para reinventar este clásico, siguiendo las tendencias de consumo.

4
Potenciar la "Harmonía entre capas": base, relleno y decoración.





LA BASE

CAKE TEXTURE COLLECTION



La Textura intensifica la experiencia sensorial

En Puratos tenemos una sólida y prolongada experiencia en bases. Para estar al día con las necesidades del consumidor, hemos seguido desarrollando nuestra familia de cakes, completando nuestra colección de texturas y sabores. **Disponemos de 5 cakes con diferentes texturas para dar un toque especial a tus elaboraciones.**

¿Buscas una textura muy húmeda? Te recomendamos nuestra gama **Moist**. Si, por el contrario, buscas una textura que se caracterice por su suavidad y ternura, ¡prueba nuestro nuevo **Tegral Chiffon**!



LA BASE CHIFFON

CUANDO
LA TERNURA
CONOCIÓ A LA
HUMEDAD



**El nuevo bizcocho de la abuela
¡La textura favorita de los encuestados!**

El 70% de los consumidores quiere probar comidas con diferentes texturas*

El Chiffon es un manjar ligero, consumido a diario en Asia. Este cake fue creado en Estados Unidos a principios del siglo XX y mantenido en secreto durante más de 20 años. Fue adoptado por los japoneses después de la Segunda Guerra Mundial, quienes apreciaban especialmente su ligera textura. Hoy esta textura es tendencia y está traspasando fronteras. **Tegral Chiffon proporciona una sensación de delicadez y ligereza en boca, ofreciendo una nueva experiencia sensorial.**

*Taste Tomorrow 2021



**TEGRAL
CHIFFON
NUEVO**



- Miga aireada y ligera.
- Textura suave, húmeda y muy esponjosa.
- Ideal para saborizar.
- Especial para "bundt cake" y planchas.





EL RELLENO UNA GRAN PALETA DE SABORES Y TEXTURAS

CLASSIC
NUEVO

Saboriza y
aromatiza
tus rellenos



Disponemos de una gran variedad de rellenos: cremas listas para usar, rellenos inspirados en recetas tradicionales del mundo, rellenos de frutos secos y cacao, pralinés, rellenos de fruta, cremas pasteleras y mixes vegetales.

Además, hemos incorporado a nuestro catálogo la gama **Classic**, unas pastas de distintos aromas para saborizar y aromatizar tus rellenos, con sabores tan tradicionales como la fresa o el limón, y los más exóticos como la fruta de la pasión, el mango o el pistacho.



CLASSIC
aplicados a
distintas bases





EL TOQUE FINAL AUMENTA EL ATRACTIVO DE TUS PIEZAS



3 de cada 4 consumidores están de acuerdo en que los alimentos con buena apariencia también son sabrosos*

Para dar el toque final a tus elaboraciones y aumentar su atractivo disponemos de distintas soluciones para los acabados más impactantes, creativos y deliciosos: **brillos, coberturas de cacao y frutos secos, coberturas de chocolate puro, mixes vegetales, toppings y decoraciones de chocolate.**

*Taste Tomorrow 2021



Decoración: brillos, coberturas de cacao y frutos secos, coberturas de chocolate puro, mixes vegetales, toppings y decoraciones de chocolate.

Base: cake texture collection: Moist, Cream, Bizcocho, Chiffon, Sponge.

Relleno: cremas listas para usar, rellenos de frutos secos y cacao, pralinés, rellenos de fruta, cremas pasteleras y mixes vegetales.



LOS MOMENTOS UN BRAZO PARA CADA MOMENTO DE CONSUMO

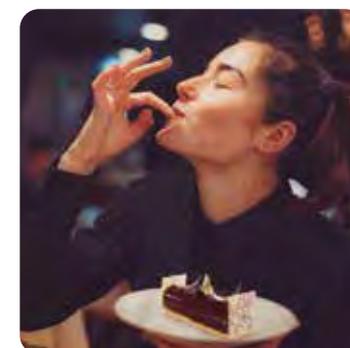
Tras varios estudios del consumidor hemos determinado las dimensiones del placer dulce, identificando los diferentes **momentos clave de consumo de pastelería**, ya sean momentos individuales, íntimos o sociales, momentos en los que el disfrute puede ser mayor o menor.



CONEXIÓN CON LO AUTÉNTICO

- Conexión con nuestros recuerdos, los sabores y olores de la infancia.

- **Brazo recomendado:** la receta tradicional de toda la vida, con un toque visual extra.



SOFISTICACIÓN

- Satisfacción individual única.

- **Brazo recomendado:** formato individual, elegante, para inundar el paladar de sabores y texturas exóticas y diferenciales.

HORA DEL CAFÉ

- Compartir lo bueno con los tuyos, como una reunión para tomar el café.

- **Brazo recomendado:** porción de distintos sabores y colores para todos los gustos.



CELEBRACIÓN

- Reuniones familiares, celebraciones de cumpleaños...

- **Brazo recomendado:** formato familiar, con un acabado atractivo e innovador.



PLACER DIARIO

- Capricho diario. La forma más novedosa de degustar un brazo de pastelería.

- **Brazo recomendado:** formato mini para descubrir nuevos sabores y texturas, con un bocado sensorial explosivo.



COMPENSACIÓN

- Ese momento de sofá, tele y manta con el placer dulce que nos merecemos.

- **Brazo recomendado:** formato individual con todo lo que más nos gusta.



EL EMBALAJE UNA EXPERIENCIA COMPLETA



Para tus brazos grandes, para los individuales, para el surtido... todas tus recetas en un mismo embalaje.



Nuestro objetivo no es solo reinventar el brazo de pastelería, queremos reinventar el momento de satisfacción a la hora de elegir, comprar, descubrir y consumir este postre. Para ello hemos diseñado un **embalaje exclusivo**. Te proponemos un diseño llamativo y rompedor, para que tus brazos (grandes o individuales) lleguen a un siguiente nivel. Podrás hacer tu pedido fácil y rápidamente en www.selfpackaging.es:



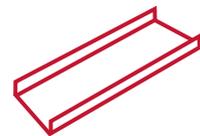
Regístrate en
www.selfpackaging.es



Pedido mínimo:
50 unidades



Código descuento
por ser cliente de
Puratos



Pide tus bandejas



Opción de personalizar tus
etiquetas con el logotipo
de tu negocio

Promoción exclusiva para clientes de Puratos hasta
finalizar existencias. Consulta con tu Asesor Comercial



FOOD INNOVATION FOR GOOD

www.puratos.es

8/23/2/2022

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

