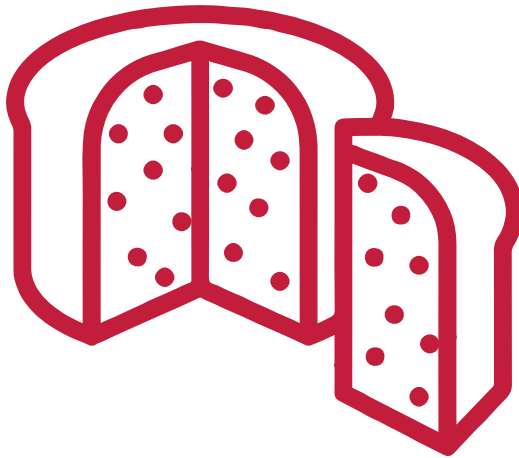


Reinventemos
los clásicos
navideños





El Panettone y el Roscón de Reyes

Se han consolidado como las elaboraciones más emblemáticas y deseadas durante la temporada navideña. Su creciente popularidad abre una oportunidad única para sorprender con productos innovadores y de alta calidad.

En **Puratos** entendemos la importancia de ofrecer soluciones que potencien tu creatividad, sin olvidarnos de las tendencias de mercado con **5 nuevos conceptos para diferenciarte.**

Cada receta ha sido diseñada para combinar técnicas tradicionales con ingredientes innovadores.
¡Brilla esta Navidad con elaboraciones originales e irresistibles que conquistarán los paladares de tus clientes!

Te invitamos a explorar estas páginas para conocer las posibilidades que ofrece cada receta.



¿QUÉ BUSCA EL CONSUMIDOR?

Taste Tomorrow

#SABOR #TEXTURA

Los consumidores buscan combinaciones de sabores y texturas para disfrutar de una experiencia gastronómica distinta

85%

Sabores tradicionales

71%

Sabores exóticos

#FRESCURA

Un factor de compra en Bollería en el canal artesano

42%

de los consumidores pagarían más por un producto fresco

**FRESCURA
=
CALIDAD**

#INDULGENCIA

La indulgencia es uno de los principales "drivers" de compra para los consumidores

63%

Les gusta darse un capricho con productos dulces

El consumidor se permite disfrutar de los placeres de la vida sin sentir culpa



**Los consumidores
sienten curiosidad por
probar nuevos formatos
y experimentar con
diferentes texturas**

MERCADO DE BOLLERÍA

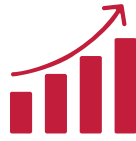
en Navidad

Panettone

El clásico italiano cada día está más introducido en España y tiene más adeptos.



Se pierde la estacionalidad del Panettone.
La campaña cada vez es más larga.



Elaboración que **crece un 30% por encima de la categoría** de bollería.



Cuota Kg
13,5%

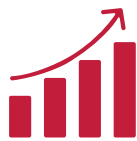


Roscón de Reyes

El dulce navideño que no puede faltar en todas las mesas el día de Reyes, ahora también con otros sabores.



Creciente tendencia del consumidor por adquirir el roscón **elaborado artesanalmente**



Elaboración que **crece por encima de la categoría** de envasados.



Cuota Kg
2,7%



Panettone & Roscón de Reyes

Esta Navidad,
¡que nadie se quede
sin su elaboración!



Recetas basadas en 5 conceptos para diferenciarte:



Tradición

Conserva las costumbres familiares y disfruta con los sabores nostálgicos.



Dulce tentación

La opción indulgente, para el goloso que no comparte.



Frescura festiva

Experimenta nuevos sabores frescos, diferentes y vibrantes.



Delicia cremosa

La opción más cremosa, a la vez que crujiente.



Explosión de sabor

Smookees, ¡sabor y color para Navidad!





TRADICIÓN

Panettone Tradición

Pasas y naranja

Para los
más nostálgicos

El valor de la tradición
y los sabores
familiares

Azúcar Perlado

Tegral Glassa



85%

de los consumidores
le gusta los sabores
tradicionales*.

*Taste Tomorrow

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Panettone	450 g.
Glasa	70 g.

TOTAL	520 g.
-------	--------

ANCHO	160 mm
LARGO	160 mm
ALTO	140 mm

Glasa Panettone

Ingredientes	g
Tegral Glassa	480 g.
Agua	110 g.

Jarabe pasas maceradas

Ingredientes	g
Pasas Sultanas	750 g.
Agua	80 g.
Azúcar	80 g.
Ron	40 g.

Preamasado

Ingredientes	g
Tegral Soft'r Pur Beurre	1750 g.
Agua	850 g.
Levadura	70 g.

Amasado

Ingredientes	g
Preamasado	2670 g.
Tegral Soft'r Pur Beurre	1720 g.
Agua	560 g.
Miel	150 g.
Aroma Limón	15 g.
Aroma Naranja	15 g.
Azúcar	350 g.
Mantequilla	700 g.
Yemas	700 g.

Relleno:	
Pasas maceradas	950 g.
Picadillo Naranja	750 g.
Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace	100 g.

Siguiendo la receta tradicional italiana, hemos aplicado un preamasado que aporta al Panettone una nueva textura.

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Método

Hervir el agua con el azúcar, verter Ron caliente encima de las pasas. Dejar tapado con papel film 24h. a temperatura ambiente.

Método

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina durante ±20 minutos. Dejar en cubeta hasta un poco antes de cuadruplicar.

Método

Amasar (hasta afinar la masa) el preamasado, **Tegral Soft'r Pur Beurre**, el agua, el aroma y la miel.

Agregar (en dos veces) el azúcar y las yemas hasta que estén integrados en la masa. Añadir la mantequilla (en dos veces) hasta conseguir una masa muy elástica. Finalmente agregar el relleno y mezclar suavemente, hasta que se vea bien repartido en la masa. Tiempo de amasado ±35 minutos en amasadora Artofex. Temperatura de la masa 28°C. Reposo en bloque ±1 h 30 minutos. Peso en pieza 450g. Boleado suave y dejar reposar 30 minutos. Pirlar y poner en molde alto. Dejar 2h a temperatura ambiente y poner en cámara a 12°C durante 14h.

Aplicar la glassa, **Azúcar Perlado** y espolvorear **Surfin**. Hornear a 175°C durante 35 minutos. Temperatura interior 93°C. Pinchar con varilla y dar la vuelta. Dejar enfriar a 35°C y embolsar.



TRADICIÓN

Roscón Tradición
de Reyes tipo Polish

Para los
que les gusta
regalar

Sorprende con el sabor
y la textura del
proceso Polish



69%

de los consumidores
le gusta los sabores
tradicionales*

*Taste Tomorrow

COMPOSICIÓN
& DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
TOTAL	450 g.
ANCHO	220 mm
LARGO	220 mm
ALTO	70 mm

Ingredientes amasado	%	(kg)
Harina total	100,00	1,000
Tegral Soft'r Pur Beurre (Poolish)	40,00	0,400
Agua +/-	37,00	0,370
Levadura	2,70	0,027
Tegral Soft'r Pur Beurre (2º amasado)	60,00	0,600
Huevo	6,00	0,060
Azúcar	5,50	0,055
Naranja Pasta Base	0,70	0,007
Limon Especial Pasta Base	0,70	0,007
Vainilla Pasta Base	0,70	0,007
Argenta Crema Cubo	9,00	0,090

Total masa	1,623
Peso de masa/pieza	0,450
Cantidad de piezas	3

Proceso Poolish

Mezclar **Tegral Soft'r Pur Beurre** (Poolish) con el agua y la levadura, con la ayuda de una barilla de mano o con la batidora y el accesorio barillas, hasta obtener una masa homogénea. Dejar en nevera a 4°C durante 24h.

Proceso

Amasado

Poner el poolish, el azúcar, los aromas, **Tegral Soft'r Pur Beurre** y amasar. Incorporar el huevo cuando la masa empiece a estar lisa. Una vez absorbido, agregamos **Argenta Crema Cubo**. Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa (°C)	25/28° C
Reposo en bloque	30 minutos
Peso	450 g.
Boleado y reposo en pieza	30 minutos
Forma	Hacer un agujero en medio e ir abriendo la masa hasta obtener la forma redonda.
Fermentación	1h 30 minutos
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze rebajado con un 20% de agua.
Temperatura del horno (°C)	Horno suela: 180° C Horno aire: 205° C
Tiempo de horneado (minutos)	Horno suela: 18 minutos. Horno aire: 15 minutos



Acabado

Pintar con **Sublimo** y decorar con **Fruta verde**, **Naranja en discos**, **Cereza roja** mitad y **Azúcar perlado**.



DULCE TENTACIÓN

Panettone
Chocolate

Para los
que no
comparten

Opción indulgente
irresistible



Carat Cakau Milk y
Mini Choco Crunch
Tricolor Choculanté

COMPOSICIÓN
& DECORACIÓN

Masa Panettone	450 g.
Glasa	70 g.

TOTAL	520 g.
-------	--------

ANCHO	160 mm
LARGO	160 mm
ALTO	140 mm

Glasa Cacao Panettone

Ingredientes	g
Tegral Glassa	480 g.
Cocoa Powder Chocolané	20 g.
Agua	110 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Preamasado

Ingredientes	g
Tegral Glassa	1750 g.
Cocoa Powder Chocolané	850 g.
Agua	70 g.

Método

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina (±20 minutos). Dejar en una cubeta hasta un poco antes de cuadruplicar.

Amasado

Ingredientes	g
Preamasado	2670 g.
Tegral Soft'r Pur Beurre	1720 g.
Agua	560 g.
Miel	150 g.
Aroma Limón	15 g.
Aroma Naranja	15 g.
Azúcar	350 g.
Mantequilla	700 g.
Yemas	700 g.

Relleno:

Belcolade Chunks Noir CT	1500 g.
Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace	150 g.
Carat Nutolade	150 g.

Método

Amasar (hasta afinar la masa) el preamasado, **Tegral Soft'r Pur Beurre**, el agua, la aroma y la miel,

Agregar (en dos veces) el azúcar y las yemas hasta que se integren en la masa. Añadir la mantequilla (en dos veces) hasta conseguir una masa muy elástica. Finalmente agregar el relleno y mezclar suavemente, hasta que se reparta bien en la masa. Tiempo de amasado: ±35 minutos en amasadora Artofex. Temperatura de la masa 28°C. Reposo en bloque ±1h 30 minutos. Peso en pieza 450g. Boleado suave y dejar reposar 30 minutos. Pirlar y poner en molde bajo. Dejar 2h a temperatura ambiente y poner en cámara a 12°C durante 14h.

Hornear a 175° C durante 35 minutos. Temperatura interior 93° C. Pinchar con varilla y dar la vuelta. Dejar enfriar a 35° C y embolsar. Bañar en **Carat Cakau Milk y Mini Choco Crunch Tricolor Chocolané**.



DULCE TENTACIÓN

Roscón de Reyes

Ambiente Chocolate

Para los
golosos

El Roscón más
indulgente.



Chocotables
Tricolor
Chocolanté



Ambiente Chocolate
¡una textura y un
sabor inmejorables!

4023818

COMPOSICIÓN
& DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
Nata vegetal cacao	300 g.
Tiras de chocolate blanco	10 g.
Tiras de chocolate leche	10 g.
Tiras de chocolate negro	10 g.
Mini tabletas de 3 chocolates	10 g.
Estrella de fondant	2 g.
Carat Nutolade	20 g.
TOTAL	812 g.

ANCHO	220 mm
LARGO	220 mm
ALTO	70 mm



Acabado

Abrir por la mitad y rellenar con **Ambiente Chocolate**.
Decorar con:

- Espirales de chocolate realizados con **Carat Cakau Milk**, **Carat Cakau Dark** y **Carat Cover White**.
- Puntos de **Carat Nutolade**.
- Chocotablets Tricolor Chocolanté**.
- Estrellas de **Fondant**.

Ingredientes amasado	%	(kg)
Harina Total	100,00	1,000
Tegral Soft'r Pur Beurre (Poolish)	40,00	0,400
Agua +/-	37,00	0,370
Levadura	2,70	0,027
Tegral Soft'r Pur Beurre (2º amasado)	60,00	0,600
Huevo	6,00	0,060
Azúcar	5,50	0,055
Naranja Pasta Base	0,70	0,007
Limon Especial Pasta Base	0,70	0,007
Vainilla Pasta Base	0,70	0,007
Argenta Crema Cubo	9,00	0,090

Total masa	1,623
Peso de masa/pieza	0,450
Cantidad de piezas	3

Proceso Poolish

Mezclar **Tegral Soft'r Pur Beurre (Poolish)** con el agua, la levadura y con la ayuda de una barilla de mano o con la batidora y el accesorio barillas, hasta obtener una masa homogénea. Dejar en nevera a 4°C durante 24h.

Proceso

Amasado

Poner el poolish, el azúcar, los aromas, **Tegral Soft'r Pur Beurre** y amasar. Incorporar el huevo cuando la masa empiece a estar lisa. Una vez absorbido agregamos **Argenta Crema Cubo**. Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa (°C)	25/28° C
Reposo en Bloque	30 minutos
Peso	450 g.
Boleado y Reposo en pieza	30 minutos
Forma	Hacer un agujero en medio e ir abriendo la masa hasta obtener la forma redonda.
Fermentación	1h 30 minutos
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze rebajado con un 20% de agua.
Temperatura del horno (° C)	Horno suela: 180° C Horno aire: 205° C
Tiempo de horneado (minutos)	Horno suela: 18 minutos. Horno aire: 15 minutos



FRESCURA FESTIVA

Roscón Lemon Pie

Para los que
han tenido un
mal año

¡Si la vida te
da limones
haz Roscones!



A los consumidores
les gusta los productos
con un toque ácido,
en especial los **cítricos**.



Deli Lemon Pie

Smoobees
Limón

Choco Hojas
Colores

Deli Lemon Pie

COMPOSICIÓN
& DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
Relleno crema de limón	300 g.
Relleno Merengue	100 g.
Decoraciones de chocolate	30 g.
Lima rallada por encima	5 g.
TOTAL	885 g.
ANCHO	220 mm
LARGO	220 mm
ALTO	70 mm



Receta relleno Merengue

Ingredientes	g
Ovablanca Merengue	1000 g.
Agua caliente (50° C)	750 g.

Método

Montar todo junto a máxima velocidad, hasta obtener la textura deseada.



Acabado

Abrir por la mitad, poner una generosa tira de **Deli Lemon Pie**, aplicar el relleno de merengue y flamear. Realizar puntos de merengue sobre la tapa y flamear. Decorar con puntos de **Deli Lemon Pie**, **Choco Hojas Colores** de color verde y ralladura de lima.

Ingredientes amasado	%	(kg)
Harina Total	100,00	1,000
Tegral Soft'r Pur Beurre (Poolish)	40,00	0,400
Agua +/-	37,00	0,370
Levadura	2,70	0,027
Tegral Soft'r Pur Beurre (2º amasado)	60,00	0,600
Huevo	6,00	0,060
Azúcar	5,50	0,055
Naranja Pasta Base	0,70	0,007
Limon Especial Pasta Base	0,70	0,007
Vainilla Pasta Base	0,70	0,007
Argenta Crema Cubo	9,00	0,090

Total masa	1,623
Peso de masa/pieza	0,450
Cantidad de piezas	3

Proceso Poolish

Mezclar **Tegral Soft'r Pur Beurre** (Poolish) con el agua, la levadura y con la ayuda de una barilla de mano o con la batidora y el accesorio barillas, hasta obtener una masa homogénea. Dejar en nevera a 4° C durante 24h.

Proceso

Amasado

Poner el poolish, el azúcar, los aromas, **Tegral Soft'r Pur Beurre** y amasar. Incorporar el huevo cuando la masa empiece a estar lisa. Una vez absorbido agregamos **Argenta Crema Cubo**. Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa (°C)	25/28° C
Reposo en bloque	30 minutos
Peso	450 g.
Boleado y reposo en pieza	30 minutos
Forma	Hacer un agujero en medio e ir abriendo la masa hasta obtener la forma redonda.
Fermentación	1h 30 minutos
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze rebajado con un 20% de agua.
Temperatura del horno (°C)	Horno suela: 180°C Horno aire: 205°C
Tiempo de horneado (minutos)	Horno suela: 18 minutos. Horno aire: 15 minutos

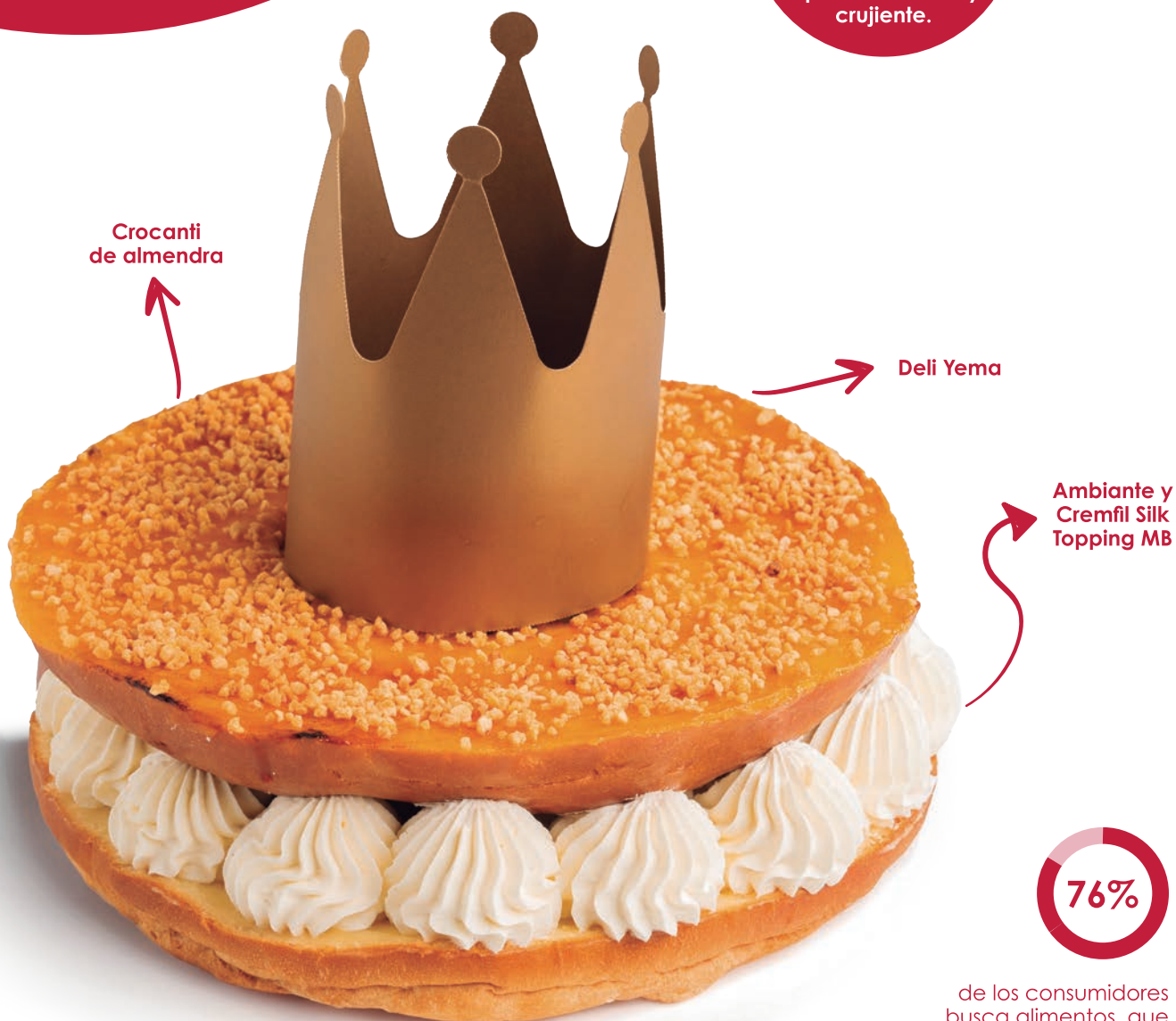


DELICIA CREMOSA

Roscón de Reyes
cremoso

Para el “crush”
de la prima.
¡Su primera cena
en familia!

Opción cremosa y
crujiente.



76%

de los consumidores
busca alimentos que
mejoren su salud mental*

*Taste Tomorrow

COMPOSICIÓN
& DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
Nata vegetal	150 g.
Crema pastelera	150 g.
Yema	80 g.
Granillo de almendra caramelizada	20 g.
TOTAL	850 g.

ANCHO	220 mm
LARGO	220 mm
ALTO	70 mm



Acabado

Abrir el Roscón por la mitad, rellenar con **Ambiente** y **Cremfil Silk Topping MB**. Girar la parte de arriba y quemar con **Deli Yema** y azúcar. Pintar con **Brillo Multiusos** y decorar con **Crocanti de almendra**.

Ingredientes amasado	%	(kg)
Harina Total	100,00	1,000
Tegral Soft'r Pur Beurre (Poolish)	40,00	0,400
Agua +/-	37,00	0,370
Levadura	2,70	0,027
Tegral Soft'r Pur Beurre (2º amasado)	60,00	0,600
Huevo	6,00	0,060
Azúcar	5,50	0,055
Naranja Pasta Base	0,70	0,007
Limon Especial Pasta Base	0,70	0,007
Vainilla Pasta Base	0,70	0,007
Argenta Crema Cubo	9,00	0,090

Total masa	1,623
Peso de masa/pieza	0,450
Cantidad de piezas	3

Proceso Poolish

Mezclar **Tegral Soft'r Pur Beurre** (Poolish) con el agua, la levadura y con la ayuda de una barilla de mano o con la batidora y el accesorio barillas, hasta obtener una masa homogénea. Dejar en nevera a 4º C durante 24h.

Proceso

Amasado	Poner el poolish, el azúcar, los aromas, Tegral Soft'r Pur Beurre y amasar. Incorporar el huevo cuando la masa empiece a estar lisa. Una vez absorbido agregamos Aristo Crema Cubo . Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
Temperatura de la masa (°C)	25/28° C
Reposo en bloque	30 minutos
Peso	450 g.
Boleado y reposo en pieza	30 minutos
Forma	Hacer un agujero en medio e ir abriendo la masa hasta obtener la forma redonda.
Fermentación	1h 30 minutos
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze rebajado con un 20% de agua.
Temperatura del horno (°C)	Horno suela: 180° C Horno aire: 205° C
Tiempo de horneado (minutos)	Horno suela: 18 minutos. Horno aire: 15 minutos



EXPLOSIÓN DE SABOR

Panettone Salted
Caramel

Para los
indecisos

Opción
dulce y salada
a la vez.

Mini Choco Crunch
Tricolor Chocolanté

Belcolade Selection Amber
Cacao-Trace

Deli Salted
Caramel

67%

de los consumidores quiere
probar sabores nuevos o una
combinación de gustos inusuales*

*Taste Tomorrow

COMPOSICIÓN
& DECORACIÓN

Masa Panettone	450 g.
Cobertura chocolate caramelizado	70 g.
Bolitas de chocolate	30 g.
TOTAL	550 g.

ANCHO	160 mm
LARGO	160 mm
ALTO	140 mm

Preamasado

Ingredientes	g
Tegral Soft'r Pur Beurre	1750 g.
Agua	850 g.
Levadura	70 g.

Amasado

Ingredientes	g
Preamasado	2670 g.
Tegral Soft'r Pur Beurre	1720 g.
Agua	560 g.
Miel	150 g.
Aroma Limón	15 g.
Aroma Naranja	15 g.
Azúcar	350 g.
Mantequilla	700 g.
Yemas	700 g.

Relleno:

Smoobees Caramelo	1500 g.
-------------------	---------

Método

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina durante ±20 minutos. Dejar en una cubeta hasta un poco antes de cuadruplicar.

Método

Amasar el preamasado, **Tegral Soft'r Pur Beurre**, el agua, la aroma y la miel, hasta afinar la masa.

Agregar (en dos veces) el azúcar y las yemas, hasta que se integren en la masa.

Añadir la mantequilla (en dos veces) hasta conseguir una masa muy elástica.

Finalmente agregar el relleno y mezclar suavemente, hasta que se reparta bien en la masa.

Tiempo de amasado: ±35 minutos en amasadora Artofex. Temperatura de la masa 28° C. Reposo en bloque ±1h 30 minutos. Peso en pieza 450g. Boleado suave y dejar reposar 30 minutos. Pirlar y poner en molde bajo. Dejar 2h. a temperatura ambiente y poner en cámara a 12° C durante 14h. Hornear a 175° C durante 35 minutos. Temperatura interior 93° C. Pinchar con varilla y dar la vuelta.

Dejar enfriar a 35°C y embolsar.



Acabado

Una vez fría la pieza, rellenar con **Deli Salted Caramel**, cubrir con **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** templada y decorar con **Mino Choco Crunch Tricolor Chocoluté**.



EXPLOSIÓN DE SABOR

Panettone
TuttiFrutti

Para la
Generación Z

Panettone con
nuevas
sensaciones de
color y sabor

Smoobees Fresa y
Smoobees Limón

Fondant Soft



64%

de los consumidores está de acuerdo
en que **la comida con buena
apariencia también es sabrosa***

*Taste Tomorrow

COMPOSICIÓN
& DECORACIÓN

Masa Panettone	450 g.
Bolitas de fresa y limón	30 g.
Fondant	70 g.
TOTAL	550 g.

ANCHO	160 mm
LARGO	160 mm
ALTO	140 mm

Preamasado

Ingredientes	g
Tegral Soft'r Pur Beurre	1750 g.
Agua	850 g.
Levadura	70 g.

Amasado

Ingredientes	g
Pre amasado	2670 g.
Tegral Soft'r Pur Beurre	1720 g.
Agua	560 g.
Miel	150 g.
Aroma Limón	15 g.
Aroma Naranja	15 g.
Azúcar	350 g.
Mantequilla	700 g.
Yemas	700 g.

Relleno:

Smoobees Fresa	750 g.
Smoobees Limón	750 g.

Método

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina durante ±20 minutos. Dejar en una cubeta hasta un poco antes de cuadruplicar.

Método

Amasar el preamasado, **Tegral Soft'r Pur Beurre**, el agua, la aroma y la miel, hasta afinar la masa.

Agregar (en dos veces) el azúcar y las yemas hasta que se integren en la masa.

Añadir la mantequilla (en dos veces) hasta conseguir una masa muy elástica.

Finalmente agregar el relleno y mezclar suavemente, hasta que se reparta bien en la masa.

Tiempo de amasado: ±35 minutos en amasadora Artofex. Temperatura de la masa 28° C. Reposo en bloque ±1h 30 minutos. Peso en pieza 450g. Boleado suave y dejar reposar 30 minutos. Pirlar y poner en molde bajo. Dejar 2h. a temperatura ambiente y poner en cámara a 12° C durante 14h. Hornear a 175° C durante 35 minutos. Temperatura interior 93° C. Pinchar con varilla y dar la vuelta.

Dejar enfriar a 35° C y embolsar.



Acabado

Una vez fría la pieza, cubrir la parte superior del Panettone con **Fondant Soft** a 45°C y, antes de que se seque, decorar con **Smoobees Fresa** y **Smoobees Limón**.

Y... para obtener el mejor acabado

El toque final



TEGRAL GLASSA

Mix al 100%, ideal para glasear especialidades fermentadas y horneadas.

4023575
Saco 5 Kgs



AZÚCAR PERLADO

Azúcar perlado. Ideal para un acabado navideño.

6002184
Caja 10x1kg



El relleno



BELCOLADE CHUNKS NOIR CACAO-TRACE

Cuadraditos de chocolate negro **Belcolade** (50,5% de cacao). Ideal para decorar piezas y relleno.

4021891
Saco 2x5kg



PICADILLO DE NARANJA

Dados de naranja 9x9mm, sin sulfatos.

6002188
Cubo 5 Kgs



Soluciones para todas las capas



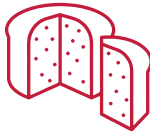
Base

Tegral Soft'r Pur Beurre
Tegral Mantequilla



Rellenos
e inclusiones

Gama Deli
Gama Pralinés
Fillings Carat
Rellenos Cremfil



Belcolade Chunk Noir CT
Picadillo Naranja
Smookees



Glaseados
coberturas y
acabados

Azúcar Perlado
Gama Belcolade
Gama Carat Decorcrem
Tegral Glassa



Base

Tegral Soft'r Pur Beurre
Tegral Mantequilla



Rellenos
e inclusiones

Gama Deli
Gama Pralinés
Fillings Carat
Picadillo Naranja
Productos UHT
Topfil Finest
Smookees



Glaseados
coberturas y
acabados

Azúcar Perlado
Gama Belcolade
Gama Carat Decorcrem
Tegral Glassa

Edición limitada
**¡Pide tu kit Panettone
bolsas & bases!**

**PANETTONE
CLÁSICO 90u.**

CÓDIGO DEL KIT: 6001271

BASE STANDARD

90 moldes de Panettone estándar.

BOLSAS

90 bolsas transparentes

ALAMBRE

90 cierres de alambre





PANETTONE BAJO 90u.

CÓDIGO DEL KIT: 6001846

BASE BAJO

90 moldes de Panettone
bajo.

BOLSAS

90 bolsas
transparentes

ALAMBRE

90 cierres de
alambre

Edición limitada

¡Pide tu kit Caja Panettone!

Kit temptation

Un toque moderno

¿Qué elementos contiene el KIT?

Incluye 90 cajas de panettone **aptas** para panettone clásico y panettone bajo.



6001831 KIT CAJA PANETTONE 90 uds

Kit artesano

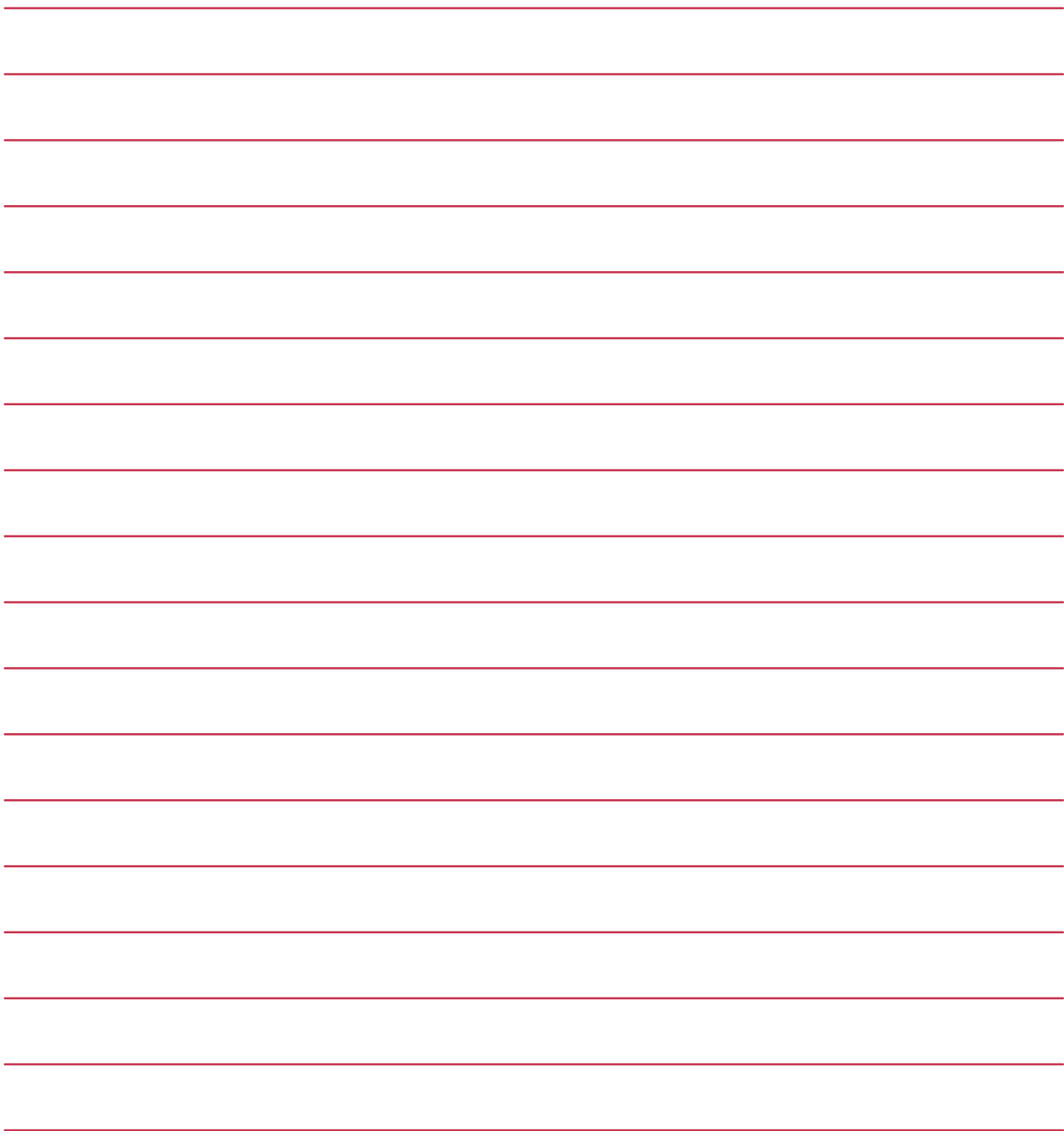
Un toque más clásico

¿Qué elementos contiene el KIT?

Incluye 90 cajas de panettone **aptas** para panettone clásico y panettone bajo.



6002143 KIT CAJA PANETTONE VERDE 90 uds



FOOD INNOVATION FOR GOOD



www.puratos.es

8514/9/24 **T500 Puratos s.a.** - Carretera C-63, km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Atención al cliente: 900 878 779 - Oficinas centrales: 972 058 200
Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain - Youtube @PuratosSpain - t500@puratos.com

