



*Catálogo*  
**chocolate**

Belcolade | Chocolanté | Carat | PatisFrance

  
**Puratos**  
Parceiros de confiança na inovação



# INTRODUÇÃO

O chocolate é considerado o sabor preferido dos consumidores, abrindo novas oportunidades aos profissionais de pastelaria e aos profissionais chocolateiros no desenvolvimento das suas criações.

O **Grupo Puratos**, estando presente em mais de 100 países, oferece uma enorme variedade de produtos, incluindo soluções para a elaboração de vários tipos de receitas utilizando como ingrediente de valor acrescentado, o chocolate.

Graças à sua enorme experiência no cultivo do cacau e fabrico de chocolate, a **Puratos** desenvolveu uma gama de chocolates premium, com o objetivo de proporcionar aos seus clientes uma experiência única e criativa, ao utilizarem nas suas receitas e especialidades os produtos Belcolade, Chocollanté, Carat ou Patis France.

Ao longo deste catálogo vai ter ainda a oportunidade de conhecer alguns dados de mercado, que ajudam a sustentar e perceber a grande tendência e enorme mais valia que o Chocolate representa para o consumidor nos dias de hoje.

## | Tendências gerais

### *Storytelling*

- A história por trás do produto
- A origem



### *Sabor*

- Aromas
- Texturas
- Saúde e Bem estar



### *Ética*

- Sustentabilidade
- Apoio ao produtor



### *Experiência 2.0*

- A loja
- O mestre chocolateiro

SABIA QUE O CHOCOLATE É  
O SABOR MAIS APETECIDO?

**26,7%** dos lançamentos totais de produto em 2018 e 2019, nas categorias de **pastelaria, confeitaria e brioche** tiveram associado o sabor a chocolate ou cacau



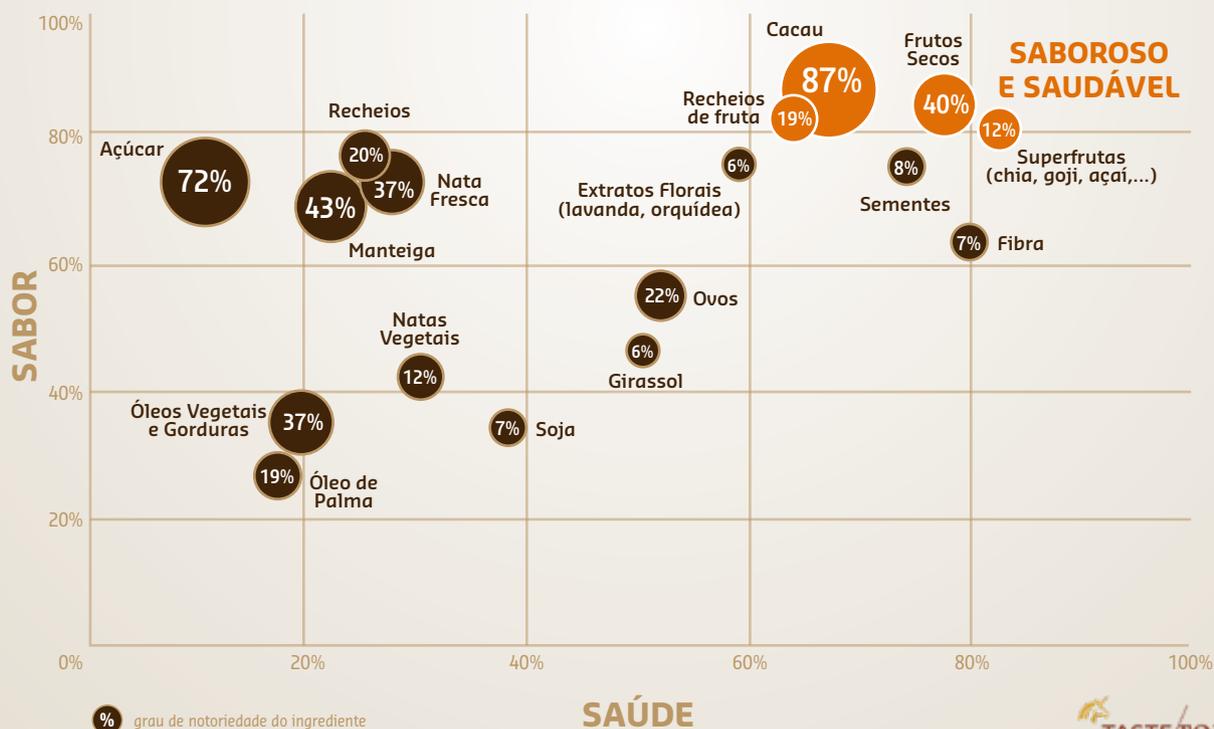
## Saúde e bem-estar

**69%** dos consumidores acredita que podemos tornar a nossa alimentação mais saudável ao incluir ingredientes de valor acrescentado, com benefícios comprovados para a nossa saúde



O cacau é um grande exemplo disto mesmo: é considerado **nutritivo, energético** e uma **fonte natural de magnésio**, para além de ser **delicioso!**

## Rácio entre sabor e saúde







---

CHOCOLATE  
*puro*

---



Sabores únicos,  
simplesmente deliciosos...





Na Belcolade, o chocolate  
tem sido a nossa paixão  
há mais de 30 anos.

Os nossos especialistas viajam pelo mundo em busca dos melhores grãos de cacau e dos métodos mais autênticos, que irão transformá-los em criações únicas.

Não passa um dia sem que os nossos especialistas culinários não se esforcem para provar, testar e ajustar as texturas e sutilezas de cada um dos nossos chocolates.

O resultado desta arte? Combinações de sabores únicos e requintados que o levam até às raízes do sabor e que acrescentam profundidade, nuances inovadoras e uma pitada de mistério a todas as suas obras de arte.

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Origins**

De volta  
**às raízes**  
do **sabor**



# Uma viagem às Origens do sabor

**A gama Belcolade Origins leva-o numa viagem até onde tudo começou,** aos terroirs das diversas regiões onde os nossos grãos de cacau são cultivados. Os nossos especialistas percorreram os quatro cantos do Mundo para descobrir os grãos de cacau que melhor personificam as características raras e distintas que se exigem no mundo do Chocolate. Para tal, partiram numa jornada para explorar o interior do Caribe, América do Sul, África, algumas zonas da Ásia e Oceania e mais. Os terroirs dessas regiões vão muito para além do solo. E, quando combinado com técnicas de fermentação local, o resultado é excepcional: grãos de cacau com o sabor mais natural e profundo. É essa complexidade que faz de cada chocolate Belcolade uma experiência gastronómica única.

## CRIAR UM CHOCOLATE DELICIOSO É COMO FAZER VINHO

Assim como o vinho, o sabor do chocolate desenvolve-se naturalmente, surgindo do terroir em que os grãos de cacau são cultivados. No entanto, para produzir um bom vinho, as uvas, o terroir, o processo de fermentação e a receita desempenham um papel fundamental no perfil e paladar de sabor criado. Trabalhar com grãos de cacau - Criollo, Forasteiro ou Trinitário - não é diferente. A região de origem, e o processo de fermentação combinado com a nossa experiência e conhecimento permite-nos criar sabores que evocam a singularidade das suas raízes.



Peru 64\*

Vietnam 73\*



### ESPECIALIDADES

	Bombons	Filigianas decorativas	Cobertura espessa	Cobertura fina	% de cacau	% de gordura	Fluidez
NEGRO	BELCOLADE ORIGINS VIETNAM 73	•	•	•	73%	41-44%	•••••
	BELCOLADE ORIGINS PERU 64	•	•	•	64%	38-41%	•••••
	BELCOLADE NEGRO SELEÇÃO C501/J	•	•	•	55%	34-37%	•••••
LEITE	BELCOLADE LEITE SELEÇÃO O3X5/G	•	•	•	35%	36-39%	•••••
BRANCO	BELCOLADE BRANCO SELEÇÃO X605/G	•	•	•	31%*	37-40%	•••••
	BELCOLADE AMBAR CACAO-TRACE <b>NOVO</b>	•	•	•	30%*	34-37%	•••••

\*Proveniente da manteiga de cacau

# PURO BELCOLADE

Uma marca de **chocolate puro belga**, produzido através dos grãos de cacau mais finos do mundo. Em constante inovação, proporciona em cada especialidade um sabor único e autêntico.

FORMATO	CARACTERÍSTICAS	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES	
Pastilha	Chocolate negro puro, com origem no Vietname, com aroma a cacau, citrinos, terra e tabaco. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	Saco de 1kg	    	
Pastilha	Chocolate puro negro em pastilhas, com origem no Peru, com aroma a cacau, passas e figos secos.	Saco de 1kg	   	
Pastilha / Barra	Chocolate puro negro, de qualidade superior.	Barras de 4x2,5kg	Caixa de 2x5kg	   
Pastilha / Barra	Chocolate puro de leite, de qualidade superior.	Barras de 4x2,5kg	Caixa de 2x5kg	  
Pastilha / Barra	Chocolate puro branco, de qualidade superior.	Barras de 4x2,5kg	Caixa de 2x5kg	  
Pastilha	Chocolate puro branco, de qualidade superior. Sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	Saco de 4kg		   



A combinação perfeita entre  
tradição e inovação

Os consumidores portugueses  
procuram o equilíbrio perfeito **entre**  
**sabores familiares** e sabores  
que satisfaçam o seu desejo por  
uma **aventura mais exótica.**

81%

81%

*Nostalgia*  
Os consumidores querem  
sabores **clássicos** e **nostálgicos**



*Aventura  
Exótica*

Ao mesmo tempo, procuram  
**novos sabores** que os  
surpreendam e transportem  
para **outras partes do mundo**



Os produtos artesanais  
são uma **TENDÊNCIA**  
e oferecem um  
valor acrescentado

**74%** dos  
consumidores estão  
dispostos a **pagar  
mais** por produtos  
feitos à mão

 **TASTE/TOMORROW**  
From consumer insight to innovation

# Belcolade Selection Âmbar Cacao-Trace

*Um chocolate branco equilibrado, com sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha.*



Em linha  
com as  
tendências



100%  
natural



Certificado  
Cacao-Trace



Chocolate  
Puro Belga



Criatividade  
ilimitada



Versatilidade







---

CHOCOLATE  
*sucedáneo*

---





**73%** dos consumidores gostam de ver todo o tipo de informações no rótulo, mas o **storytelling** tem de ir para além da embalagem!

Os consumidores querem saber mais sobre a história e origem dos produtos



Ao contar mais sobre a origem dos ingredientes, sobre o processo de fabrico ou a aposta na sustentabilidade, vai conquistar o **interesse** e **confiança** dos seu consumidores!

# CARAT Cakau

PURO SABOR  
SEM TEMPERAR

IDEAL PARA TODO O TIPO DE APLICAÇÕES (BANHAR, MOLDAR, AROMATIZAR)

AVALIADO POR UM PAINEL DE CONSUMIDORES, COM EXCELENTE RESULTADOS

SEM NECESSIDADE DE TEMPERAR

CACAU CERTIFICADO 100% SUSTENTÁVEL



**22%**  
cacao

**18%**  
cacao

**6%**  
cacao





### ESPECIALIDADES

	Moldes e bombons	Filigranas decorativas	Cobertura fina	% de cacau	% de gordura	Fluidez	
NEGRO	CARAT CAKAU BITTER	•	•	•	22%	34-37%	••
	CARAT CAKAU DARK	•	•	•	18%	37-40%	•••
	CARAT COVER DARK U2		•	•	18%	37-40%	••••
	CARAT DARK FADO		•	•	6%	35-38%	•••
LEITE	CARAT CAKAU MILK	•	•	•	5,5%*	36-39%	•••
BRANCO	CARAT COVERLUX WHITE	•	•	•	—	35-38%	•••

\*Proveniente da manteiga de cacau

# SUCEDÂNEO CARAT

Com **Carat Cakau** levamos a excelência à origem e controlamos a matéria-prima desde a plantação até obtermos um produto final com **maior qualidade**.

Além disso, ao cuidar de cada ponto do processo de produção, obtemos um produto com um **brilho e fusão em boca incomparáveis**.

Ideal para todo o tipo de aplicações (banhar, moldar e aromarizar) e sem necessidade de temperar.

FORMATO	CARACTERÍSTICAS	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES
Pastilha	Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	Caixa de 10kg	   
Pastilha	Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	Caixa de 10kg	   
Pastilha	Sucedâneo de chocolate para várias aplicações de pastelaria. Cor escura, aroma a cacau e sabor doce. Bom brilho.	Caixa de 10kg e 20kg	
Pastilha	Sucedâneo de chocolate para várias aplicações de pastelaria.	Caixa de 20kg	
Pastilha	Sucedâneo de chocolate de leite para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	Caixa de 10kg	  
Pastilha	Sucedâneo de chocolate branco para banhar, moldar e decorar, com aroma e sabor lácteo. Cor branco marfim.	Caixa de 10kg	 





---

CREMES E  
RECHEIOS  
*de chocolate*

---





# NOVOS *recheios*

## CARAT *Nutolade*

Contém **13%** de avelãs

### Sabor:

Intenso e rico sabor a avelã, com notas lácteas e de cacau

### Cor:

Castanho brilhante

### Textura:

Densa com viscosidade média/alta

Suave

### Aroma:

Natural

Sem palma





Rapidez e facilidade de uso: Prontos a usar

Estável: À congelação e descongelação

Formato: Baldes de 5Kg



# CARAT

*Supercrem  
Nutty White*

Contém 9% de avelãs

Sabor:

Intenso e rico sabor  
a avelãs e leite

Textura:

Viscosidade média/alta  
Suave

Cor:

Beige brilhante

Aroma:

Natural





**NOVO**

**NOVO**

**ESPECIALIDADES**

**TEXTURA**

	Recheio de bombons	Recheio de pastelaria	Cobertura espessa	Banhos e coberturas	Aerificar e cobrir	Estável ao forno	Estável à congelação	Fluidez	Espesso	Semi-sólida	Emulsionada
CARAT NUTOLADE		•					•			•	
CARAT SUPERCREM NUTTY WHITE		•					•		•		
CARAT KIMOCREM 401F		•				•			•		
CARAT GANACHE BRIGADEIRO	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•
CREMFIL CHOCOLATE		•				•	•		•		
CHOCOCREME		•	•		•		•		•		•
TRUFEX		•			•		•				•
TRUFEX DARK		•			•		•				•
CARAT DECORCREM DARK (NEGRO) 520				•			•			•	
CARAT DECORCREM WHITE (BRANCO) 520				•			•			•	

# CREMES E RECHEIOS DE CHOCOLATE

Oferecemos uma gama de recheios e cremes **muito versátil** para todo o tipo de aplicações. Estes recheios de **excelente sabor** oferecem infinitas possibilidades de utilização, sem limitar a sua criatividade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES
Creme de cacau com avelãs para recheio de pastelaria e produtos de pastelaria. Contém 13% de avelã.	Balde 5kg	  
Creme branco com avelãs para recheio de produtos de panificação e pastelaria. Contém 9% de avelã.	Balde 5kg	 
Creme de cacau com avelãs para recheio de produtos de pastelaria. Resistente ao forno.	Balde 5 e 15kg	  
Ganache de chocolate para múltiplas aplicações. Excelente sabor, do brigadeiro tradicional.	Balde 5kg	
Creme de chocolate para recheio de produtos de pastelaria e padaria. Estável ao forno e à congelação. Sabor a cacau e avelã.	Balde 12kg	
Creme de cacau para recheio, cobertura e decoração de produtos de pastelaria.	Balde 11kg	
Creme de cacau aerificado para recheios e decorações de produtos de pastelaria.	Balde 5 e 10kg	 
Creme de cacau aerificado para recheios e decorações de produtos de pastelaria. Sabor mais intenso a chocolate.	Balde 10kg	 
Cobertura de chocolate negro de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo. Sabor a cacau e avelã.	Balde 4kg	
Cobertura de chocolate branco de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo.	Balde 4kg	





---

# PRALINÉS

---



A **TEXTURA** tornou-se num  
componente chave do sabor



**64%** dos consumidores gosta de  
experimentar comida com **diferentes texturas**

---

Com os nossos pralinés tem a possibilidade de **adicionar**  
mais uma **camada de textura** ao mesmo tempo  
que **eleva o sabor** da peça final a outro nível





### ESPECIALIDADES

### TEXTURA

Recheio de  
bombs

Recheio de  
de pastelaria

Semi-sólida

Crocante

### % DE FRUTOS SECOS

	Recheio de bombs	Recheio de de pastelaria	Semi-sólida	Crocante	% DE FRUTOS SECOS
HAZELNUT PRALINÉ (AVELÃ)	•	•	•		28% (avelã)
ALMOND PRALINÉ (AMÊNDOA)	•	•	•		29% (amêndoa)
PRALICROC	•	•	•	•	34% (avelã, amêndoa)
PRALICRAC CARAMEL AU BEURRE SALÉ (CARAMELO SALGADO)	•	•	•	•	16,5% (avelã, amêndoa)
PRALINÉ À L'ANCIENNE	•	•	•		67% (avelã, amêndoa)



# PRALINÉS

A Puratos dispõe de uma gama de Pralinés de **elevada qualidade** e **diversidade de sabores e texturas**.

A gama de Pralinés da Patis France contém uma **elevada % de frutos secos**. A Patis France detém mais de 65 anos de experiência na produção e transformação de diferentes tipos de frutos secos. Esta matéria-prima é selecionada das melhores plantações e tem um papel importante na qualidade dos pralinés desenvolvidos pela marca francesa.

## OUTRAS CARACTERÍSTICAS

## EMBALAGEM

## OUTRAS PROPRIEDADES

Praliné de avelã para recheios de produtos de pastelaria e bombons.

Balde 5kg



Praliné de amêndoa para recheios de produtos de pastelaria e bombons.

Balde 5kg



Praliné crocante de amêndoa e avelã para recheios de pastelaria.

Balde 4kg

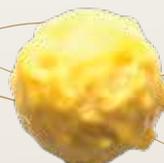
Praliné crocante com frutos secos e chocolate. Contém flocos de caramelo Isigny (12%) e sal marinho Guérande.

Balde 4,5kg



Praliné tradicional, feito a partir de avelãs, amêndoas e açúcar caramelizado com cubos de avelã torrada.

Balde 5kg







---

PRODUTOS DE  
*decoração*

---



## OUTRAS CARACTERÍSTICAS

## EMBALAGEM

## OUTRAS PROPRIEDADES

<b>BELCOLADE CHUNKS (NEGRO SELEÇÃO)</b>	Pedaços de chocolate negro puro Belga.	Saco 15kg	 
<b>BELCOLADE GRAINS 10.000 (NEGRO SELEÇÃO)</b>	Chocolate puro negro em pepitas. Para introduzir em cremes, entremeios, muffins e outros.	Caixa 2x5kg	   
<b>BELCOLADE CHOCOCURLS</b>	Finas placas de chocolate puro para decoração.	Caixa 5kg	 
<b>CHOCOLANTÉ COCOA POWDER</b>	Cacau em pó para aplicação em diversas receitas de pasteleria.	Sacos 3kg	  
<b>CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS DARK (NEGRO)</b>	Mini virutas de chocolate puro negro.	Caixa 4Kg	 
<b>CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS WHITE (BRANCO)</b>	Mini virutas de chocolate puro branco.	Caixa 4Kg	 
<b>CHOCOLANTÉ SHAVINGS WHITE</b>	Virutas de chocolate puro branco.	Caixa 2,5kg	  
<b>CHOCOLANTÉ OCTOBER DARK</b>	Folhas de chocolate puro negro.	Caixa 160un.	 
<b>CHOCOLANTÉ OCTOBER WHITE</b>	Folhas de chocolate puro branco.	Caixa 160un.	 
<b>CHOCOLANTÉ CIGARRETTE ASSORTMENT BOX</b>	Sortido de sticks de chocolate puro negro, leite e branco.	Caixa 108un.	 
<b>CHOCOLANTÉ RING DARK</b>	Círculo rendilhado de chocolate puro negro.	Caixa 40un.	  



BELCOLADE  
CHUNKS



BELCOLADE GRAINS 10.000  
NOIR SELECTION



BELCOLADE  
CHOCOCURLS



CHOCOLANTÉ  
COCOA POWDER



CHOCOLANTÉ MICRO  
SHAVINGS DARK



CHOCOLANTÉ MICRO  
SHAVINGS WHITE



CHOCOLANTÉ  
SHAVINGS WHITE



CHOCOLANTÉ OCTOBER  
DARK



CHOCOLANTÉ OCTOBER  
WHITE



CHOCOLANTÉ CIGARRETTE  
ASSORTMENT BOX



CHOCOLANTÉ  
RING DARK

# PRODUTOS DE DECORAÇÃO

	OUTRAS CARACTERÍSTICAS	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES
<b>CHOCOLANTÉ CURVE GREEN</b>	Twist de chocolate puro negro com decoração verde.	Caixa 80un.	
<b>CHOCOLANTÉ DECO DARK</b>	Quadrados decorados de chocolate puro negro	Caixa 288un	
<b>CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE NEGRO</b>	Esferas ocas de chocolate negro, ideais para trufas e bombons.	Caixa 504un	 
<b>CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE LEITE</b>	Esferas ocas de chocolate de leite, ideais para trufas e bombons.	Caixa 504un	 
<b>CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE BRANCO</b>	Esferas ocas de chocolate branco, ideais para trufas e bombons.	Caixa 504un	 
<b>CARAT BARS DARK</b>	Pequenas barras de sucedâneo de chocolate para recheio de produtos de pastelaria. Resistente à congelação e cozedura.	Caixa 5kg	 
<b>CARAT VERMICELLI DARK (NEGRO)</b>	Granulado de chocolate sucedâneo para decoração.	Caixa 1kg	
<b>CARAT VERMICELLI RAINBOW (CORES)</b>	Granulado colorido para decoração de produtos de pastelaria. Aspecto brilhante e textura crocante.	Caixa 1kg	
<b>BARRA COBERTURA NACIONAL</b>	Barra de chocolate sucedâneo ideal para elaboração de raspas.	Barra 5kg	
<b>MANTEIGA DE CACAU</b>	Pepitas de manteiga de cacau biológico.	Doypack 1kg	   

37



CHOCOLANTÉ CURVE GREEN



CHOCOLANTÉ DECO DARK



CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE NEGRO



CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE LEITE



CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE BRANCO



CARAT BARS DARK



CARAT VERMICELLI RAINBOW (NEGRO)



CARAT VERMICELLI RAINBOW (CORES)



BARRA COBERTURA NACIONAL



MANTEIGA DE CACAU



---

CACAO  
*trace*



## | Estilo de vida ético

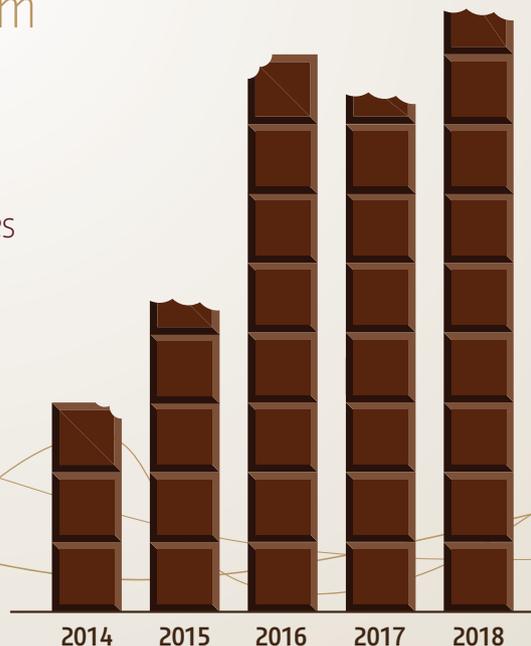


**43%** dos consumidores preocupam-se com as pessoas: querem que os produtores recebam um **preço justo** e procuram essa **informação** quando compram.



## | Os produtos com chocolate de origem crescem 23% ao ano

Os consumidores agora **querem mais** do que apenas um pedaço de chocolate. Eles esperam que os fabricantes também **partilhem uma história**, desde quem plantou os grãos até ao perfil de sabor do produto acabado.





## ALIMENTAÇÃO E ÉTICA

andam cada vez  
mais de mãos dadas.

---

**57%** dos  
consumidores  
procuram comprar  
produtos **sustentáveis**,  
que respeitem  
o **ambiente**



FB 001



### **Com o Cacao-Trace vamos para além da sustentabilidade**

Na BELCOLADE, personificamos o programa Cacao-Trace na nossa forma de trabalhar. Completamente.

O nosso foco no sabor mais puro possível tem uma missão: queremos garantir o futuro do chocolate.

Porque amamos e estimamos o chocolate. É por isso que trabalhamos juntamente com todos os que partilham desta devoção. Em todo o Mundo. Falamos e ouvimos, preocupamo-nos e co-criamos. Redefinimos a sustentabilidade.

É por isso que nós, como especialistas em fermentação, somos os únicos que até hoje conseguiram criar uma rede mundial de centros de pós-colheita de cacau.

É por isso que concedemos um bônus (de 0,10€) por cada quilo de chocolate de qualidade premium vendido, além de um prego premium que também oferecemos aos produtores pela sua matéria prima.

O programa Cacao-Trace é a combinação perfeita entre a procura pelo verdadeiro sabor e o compromisso para com os produtores de cacau, com impacto direto nas suas vidas.

Vamos para além da sustentabilidade. Porque nós sabemos fazê-lo. E porque nada sabe tão bem como o chocolate verdadeiramente puro. Nada.

**Junte-se a nós, no universo do chocolate de excelência.**

Saiba mais aqui



# Fermentação, um passo essencial

A fermentação desempenha um papel fundamental em revelar os sabores únicos e sedutores presentes na gama de chocolates Belcolade (e Carat Cakau).

Durante este processo altamente decisivo, a polpa doce branca que se encontra em redor dos grãos de cacau é exposta a substâncias microbianas e a reações bioquímicas.

Grãos bem fermentados são o segredo para expressar a riqueza e a profundidade dos aromas escondidos, através de perfis de sabor únicos.

## O SABOR DE EXCELÊNCIA, GARANTIDO POR ESPECIALISTAS

O sabor premium do nosso chocolate Cacao-Trace é criado através da seleção e uso dos melhores grãos de cacau, naturalmente fermentados.

Os nossos especialistas inspecionam e fermentam cuidadosamente os grãos de cacau nos nossos centros de pós-colheita locais, baseados nos padrões estritamente desenvolvidos no programa Cacao-Trace.

Temos um relacionamento próximo e de longo prazo com fazendeiros em todo o mundo. Reservamos um tempo para partilhar o nosso conhecimento com os agricultores que têm parceria conosco e para formá-los, ensinando-os a produzir melhor e de uma forma sustentável. Em troca, eles partilham conosco a riqueza da sua herança e tradição no cultivo de grãos de cacau. O resultado final é um chocolate com história, de qualidade incomparável.

### Produtos com selo Cacao-Trace:

- Belcolade Origins Vietnam 73
- Belcolade Selection Âmbar
- Carat Cakau Bitter
- Carat Cakau Dark
- Carat Cakau Milk



*Para mais informações,  
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



**[www.puratos.pt](http://www.puratos.pt)**

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal  
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | [portugal@puratos.com](mailto:portugal@puratos.com)

