

Puratos 360

2023



FOOD
Innovation for
GOOD





Contribuímos para a evolução do nosso planeta através da criação de soluções alimentares inovadoras para melhorar a saúde e bem-estar da população de todo o mundo

O nosso manifesto

Na Puratos, acreditamos que a alimentação tem um poder extraordinário nas nossas vidas: o poder de alimentar, nutrir, confortar, curar e unir famílias e pessoas de todas as culturas e origens, colocando um sorriso nas nossas caras enquanto celebramos todos os momentos importantes das nossas vidas.

Não assumimos esta grande responsabilidade de forma leviana, e é por isso que nos comprometemos ativamente com um modelo operacional integrado, sustentável, respeitoso e equilibrado. Com este propósito, estamos a implementar planos para alcançar a neutralidade de CO2, utilizar a água de maneira responsável e reduzir o desperdício. As nossas matérias-primas são obtidas de forma respeitosa e o nosso objetivo é garantir uma fonte de rendimento segura e estável para os produtores. Trabalhamos em harmonia com as comunidades das quais fazemos parte e investimos para oferecer oportunidades educacionais nas nossas escolas de formação. Estamos comprometidos com os nossos colaboradores e com a construção de um ambiente de trabalho acolhedor, que aceite a diversidade e promova o desenvolvimento pessoal.

A inovação alimentar é uma energia para o que de melhor existe. E por isso esforçamo-nos constantemente para aumentar o nosso impacto positivo através da criação de soluções alimentares inovadoras que promovam a saúde e o bem-estar, e impulsionem continuamente negócios, clientes, pessoas e o nosso planeta na sua evolução.





Inovação

Combinamos um longo passado de experiência com as mais recentes inovações e tendências, para tornarmos o futuro da alimentação uma realidade já hoje.

Sustentabilidade

Dedicamo-nos a um modelo de operação holístico, sustentável, respeitável e equilibrado garantindo um futuro para as gerações futuras.



Saúde e Bem-estar

Trabalhamos diariamente com o intuito de aumentarmos o nosso impacto positivo, criando soluções alimentares inovadoras que promovam a saúde e bem-estar.



ÍNDICE

| | | | | | |
|--------------------------------------|----|------------------------------------------------|----|------------------------------------|----|
| PANIFICAÇÃO | 04 | PASTELARIA | 22 | CHOCOLATE | 42 |
| Melhorantes | | Cakes | | Puro Belcolade | |
| • Processo direto | 6 | • Tegral Satin Cake | 24 | Negro | 44 |
| • Fermentação e retardada | 6 | • Tegral Cake | 24 | Leite | 44 |
| • Pães fofos e Massas lêvedas..... | 6 | | | Branco | 44 |
| e doces | | Queques, bolos de arroz e muffins | 26 | Sucedâneo Carat | |
| Easy e Tegraís de Panificação | | Entremeios e Pães-de-ló | 26 | Negro | 44 |
| • Pães de cereais | 8 | Especialidades | 26 | Leite | 44 |
| • Pães rústicos | 12 | Outras especialidades | 30 | Branco | 44 |
| • Pães miga fofa | 12 | Crems pasteleiro | | Crems de cacau | 46 |
| • Pães especiais | 12 | Crems pasteleiro em pó | 32 | Pralinés | 46 |
| • Easy de panificação com | 12 | Crems prontos a usar | 32 | Produtos de decoração | 48 |
| massa mãe | | Brilhos | 32 | SERVIÇOS | 50 |
| • Grãos e sementes inteiras | 14 | Compotas e recheios prontos a usar | 34 | MyPuratos | 52 |
| humedecidas em massa mãe..... | 14 | Natas e bavaoises | | BakerOnline | 54 |
| • Componente activo para | 14 | Natas vegetais | 38 | PuratosPrint | 56 |
| fabrico de pão | | Crems chantilly..... | 38 | | |
| • Massa mãe..... | 14 | Semi frios..... | 38 | | |
| Tegral | | Aromas | 30 | | |
| Massas de lêvedas doces..... | 16 | Purés de fruta | 40 | | |
| Desmoldantes e conservantes | | Icings e fondants | 40 | | |
| • Desmoldantes | 16 | Pastas de decoração | 40 | | |
| • Conservantes | 16 | Fruta confeitada escorrida | 40 | | |
| Sementes de decoração | 16 | Fruta em calda | 40 | | |
| Margarinas 100% vegetais | | Frutos secos | 40 | | |
| • Aristo | 18 | Produtos complementares | 41 | | |
| • Aloha..... | 18 | Basevit | 41 | | |
| • Mimetic | 18 | | | | |
| • Alfil Bolo Rei | 18 | | | | |
| Óleos e gorduras | | | | | |
| • Óleos e gorduras | 18 | | | | |
| • Complemento gordo | 18 | | | | |
| para panificação | | | | | |
| Produtos Complementares | | | | | |
| • Fruta confeitada escorrida | 18 | | | | |
| • Fruta em calda | 18 | | | | |
| • Frutos secos | 18 | | | | |
| • Produtos complementares..... | 18 | | | | |



Na **Puratos** temos mais de 60 anos no domínio de tecnologias de Panificação e um profundo conhecimento de ingredientes e processos.

Apresentamos, neste catálogo, soluções globais desde os melhorantes, produtos semi completos, completos e produtos feitos com base na tecnologia de massas fermentadas (massas mãe) para que possamos contribuir para a criatividade e desenvolvimento do sortido de Panificação dos nossos clientes.





Panificação

Melhorantes

Aplicações

| | | Carcaça/ Bola | Baguete | Pão rústico | Pães de Hamburguer e de Cachorro | Pão de forma | Croissant | Folares | Brioche/ Bolo Rei | Aspeto | |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|-------------|----------------------------------------|-----------------|-----------|---------|----------------------|--------|----|
| Processo Direto | Standard | PUMA | • | • | • | • | | | | | |
| | | TIGRIS | • | • | • | • | • | | | | |
| | Diferenciação / Inovação | S500 CONTROLLER | • | • | • | | | | | | |
| | | S500 ACTIPLUS | • | • | • | • | • | • | | | Pó |
| | | BEIRÃO | • | • | • | | | | | | |
| | | S500 MALTE | • | | • | | | | | | |
| | | S500 CL (Clean Label) | • | • | • | • | • | • | | | |
| Fermentação retardada | Standard | S500 COLD | • | • | • | | | | | | |
| | | S500 FRIO | • | • | • | | | | | | |
| | Congelamento | S500 KIMO | • | • | • | • | • | | | | Pó |
| | | Diferenciação / Inovação | S500 PRO | • | • | • | | | | | |
| | | S500 FRIO PLUS | | | | | | | | | |
| Pães fofos e Massas Lévadas e Doces | Standard | FRIAX-P | | | | | • | • | • | Pó | |
| | | FRIALUX CONTROLLER | | | | | • | • | • | Pasta | |
| | Diferenciação / Inovação | SOFT'R PAN LD | | | | • | • | | | | |
| | | SOFT'R BRIOCHE | | | | | | • | | • | Pó |
| | | SOFT'R BRIOCHE SLIM 10% | | | | | | • | | • | |

| Características do Produto | Aplicação por Kg de farinha | % Aplicação em Relação ao Peso da Farinha | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Melhorante em pó de boa performance para o fabrico de pão. Aplicação em pães brancos. Aplicação a 1%. Indicado para processos puramente artesanais. | 5 g | 0.5% |  5 kg | |
| Melhorante básico com excelentes resultados com farinhas tenazes para aplicação em pães brancos. Aplicação a 1%. Indicado para processos puramente artesanais. | 10 g | 1% |  15 kg | |
| Melhorante com extraordinária tolerância para processos onde exista mais maquinaria e garante mais performance fermentativa, excelente volume. | 10 g | 1% |  15 kg | |
| Melhorante que confere excecional segurança, eficaz em todas as fases do processo. Confere excelente volume, caramelização e boa abertura do pão. Alta performance em todos os processos. | 10 g | 1% |  5 e  15 kg | |
| Melhorante para pão de volume médio, cor ligeiramente acastanhada de miga fechada. Aplicação para pão rústico em processos mais artesanais. | 10 g | 1% |  15 kg | |
| Melhorante para pão regional escuro com sabor e odor a malte. Dá cor e é mais apropriado em processos menos artesanais (com algumas maquinarias). | 10 g | 1% |  15 kg | |
| Melhorante que permite fazer um pão sem aditivos e sem números E. Tem um crescimento regular no forno. Confere um excelente volume e boa abertura do pão. Adequado a processo direto e a pequenas fermentações controladas e retardadas. | 10 g | 1% |  15 kg |  |
| Melhorante para massas refrigeradas e fermentações até 24h. Confere um bom volume, abertura e caramelização. Assegura resultados de excepcional qualidade na cozedura de especialidades conservadas em frio positivo ou sujeitas a fermentações longas. | 10 g | 1% |  5 e  15 kg | |
| Com glúten, aplicação a 2%. Dá mais estrutura e força à massa devido à adição de glúten. | 20 g | 2% |  15 kg | |
| É apenas para aplicação em processos de congelação. | 20 g | 2% |  15 kg | |
| Com tecnologia anit-bolhas e dá mais caramelização. | 10 g a 12 g | 1% a 1,2% |  5 e  15 kg | |
| Solução ideal para fazer pão em formato biju. | 100 g | |  15 kg | |
| Melhorante para o fabrico de massas de brioche, com exclente tolerância fermentativa. Ideal para o fabrico de massas em grandes quantidades. | 50g | 5% |  15 kg | |
| Melhorante para o fabrico de massa de brioche com gordura e açúcar incorporados. Garante melhor conservação. Especial para produção de "Bolo Rei". | 250 a 300 g | 25% a 30% |  19 kg | |
| Melhorante para elaboração de pães especiais embalados de miga regular, com textura fresca e fofa. Contém conservante. Permite que a peça tenha boa resiliência, fofura, humidade e fácil de trincar devido à tecnologia Soft'r. Melhorante de longa duração, especial para pão de hamburguer e hot dog. | 40 a 60 g | 4% a 6% |  15 kg | |
| Melhorante em pó para o fabrico de massas de brioche com miga fofa e elástica. Adequado para o fabrico de massas refrigeradas. Óptima conservação da frescura devido à tecnologia Soft'r. Mantém a frescura sem a utilização de aditivos. Para aplicação em croissant brioche, brioche, arrufadas, etc... | 50 g | 5% |  15 kg | |
| Melhorante para brioche. Não é necessario adicionar ovos ou gordura. Só existe a necessidade de adicionar sal e farinha. | 100 g | 10% |  10 kg | |

Easy e Tegrais de Panificação

Receita básica

| | Receita básica | | | | Relax de panificação | Farinha recomendada |
|----------------------------------|----------------|---------|---------------|-----------|----------------------|---------------------|
| | Easy/Tegral | Farinha | Levedura seca | +/- Água | | |
| EASY MULTICEREAIS | 1,000 kg | 1 kg | 0,02 kg | 1,2 kg | | |
| TEGRAL FIBRAS | 10,000 kg | | 0,02 kg | 5,982 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA EQUILÍBRIO + | 1,000 kg | | 0,015 g | 0,480 kg | | |
| EASY PURAVITA CENTEIO DA BAVIERA | 5,000 kg | 5kg | 0,150 kg | 6,4805 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA INTEGRAL | 1,000 kg | | 0,015 kg | 0,620 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA CENTEIO | 1,000 kg | | 0,015 kg | 0,600 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA BETERRABA | 1,000 kg | | 0,010 kg | 0,900 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA ABÓBORA | 1,000 kg | | 0,010 kg | 0,650 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA ALFARROBA | 1,000 kg | | 0,020 kg | 0,600 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA 12 GRÃOS | 1,000 kg | | 0,010 kg | 0,600 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA ESPELTA | 1,000 kg | | 0,020 kg | 0,600 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA GRAINS | 1,000 kg | | 0,020 kg | 0,600 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA FIBRAS + | 1,000 kg | | 0,030 kg | 0,500 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA OMEGA-3 | 1,000 kg | | 0,020 kg | 0,600 kg | | |
| TEGRAL PURAVITA BREAKFAST | 1,000 kg | | 0,020 kg | 0,550 kg | | |

Pães de Cereais

*300 g de frutas e 700g de pó

Outras características

Embalagem

Propriedades Nutricionais

Produto semi completo em pó para a elaboração fácil de pão especial. Contém variedades de cereais e sementes. Aplicação a 50%. Recomendamos como cobertura o Decor Multicereais.

 15 kg



Produto completo em pó para a elaboração de pão com fibras com benefícios nutricionais. Por conter fibras confere ao pão para além de sabor, propriedades altamente benéficas para o sistema digestivo para além de ajudar a regularizar o funcionamento intestinal: Fonte de Fibras.

 25 kg



Produto completo para a produção de barritas soft com alto teor de fibra e alegação de saúde intestinal. Um snack saudável que contém inulina proveniente da raiz de chicória, uma fibra prebiótica que contribui para o normal funcionamento intestinal.

 15kg



Produto semi completo em pó, 50% de aplicação com verdadeira farinha da Alemanha da zona da Baviera. Sabor a Centeio

 15 kg



Elaborado com 100% farinha integral. Alto teor de fibra, fonte de proteína, baixo teor de sal, baixo teor de gordura saturada.

 15kg



Mistura com farinhas e grãos germinados de Centeio. Fonte de fibra e proteína, baixo teor de gordura e gordura saturada.

 15kg



A farinha de Beterraba confere um sabor adocicado e ligeiramente terroso. Fonte de fibra, fonte de proteína e baixo teor de sal. Sem adição de corantes. Apenas beterraba desidratada.

 10kg



Base vegetal e sabor adocicado a abóbora. Nenhum corante ou aditivo, apenas a cor natural da abóbora. Fonte de fibra, fonte de proteína e baixo teor de sal.

 10kg



A Alfarroba tornou-se muito popular na alimentação mediterrânica devido ao seu sabor adocicado e às suas propriedades nutricionais. Para a elaboração de pão especial com farinha de Alfarroba. Contém alto teor em fibra, fonte de proteína e teor de sal reduzido.

 15 kg



Composto por uma variedade de grãos e sementes: soja triturada, sementes de girassol, flocos de trigo-saraceno, flocos de milho, sementes de papoila, sementes de chia, sementes de abóbora, linhaça castanha, flocos de aveia, flocos de centeio e farinha de espelta. Alto teor em fibra, fonte de proteína, baixo teor de açúcares e baixo teor de gorduras saturadas.

 15 kg



Pão especial com farinha de espelta e centeio. Fonte de fibra, fonte de proteína e baixo teor de açúcares.

 15 kg



Para a elaboração de pão de cereais rico em sementes com benefícios nutricionais. Contém farinha de trigo, farinha de trigo integral, sementes de girassol, flocos de milho, semente de trigo, soja triturada, sementes de linhaça castanha e dourada, sementes de milho. Alto teor em cálcio, alto teor em fibra, reduzido em sal (em relação a um pão com 1% de Sal), fonte de magnésio, fonte de fósforo e fonte de proteína, baixo teor de gordura saturada.

 15 kg



Para a elaboração de Pão rico em fibras e vitaminas. Contém farinha de trigo, flocos de trigo, flocos de aveia, sementes de linhaça, sementes de girassol, milho painço, sésamo. Contém alto teor em fibra, fonte de proteína, baixo teor de açúcares, fonte de vitamina A, alto teor em vitamina B1, fonte de vitamina B12, alto teor em vitamina B6, alto teor em vitamina E, alto teor em ácido fólico, fonte de fósforo e sal iodado. Baixo teor de açúcares.

 15kg



Para a elaboração de pão rico em ómega 3. Contém farinha de trigo, sementes de linho, farinha de centeio e soja granulada. Alto teor de ácidos gordos ómega 3, fonte de proteína, fonte de fibra. Com sal iodado.

 15 kg



Rico em fibras e proteínas (prolonga a sensação de saciedade) e elevado conteúdo de frutas. Uma combinação perfeita de sabor e uma textura suave e fofo com apenas 257 Kcal*. Multicereais: trigo, aveia, espelta. Multifrutas: alperces, sultanas, figos e ameixas.

 15 kg's,

composta por um saco de 10,5kg de Tegral Puravita Breakfast sem Frutos e um saco de 4,5kg de Mistura Frutos Breakfast.



*Sem açúcar adicionado. O açúcar proveniente advém da fruta.





Easy e Tegrais de Panificação

Receita básica

| | | Easy/Tegral | Farinha | Levedura seca | +/- Água | Relax de panificação | Farinha recomendada |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|----------|-----------------|----------------|----------------------|---------------------|
| Pães rústicos | TEGRAL CEREAIS DO ALENTEJO | 1,000 kg | | 0,015 kg | 0,700 kg | | |
| | TEGRAL PÃO DE BATATA DOCE | 1,000 kg | | 0,015 kg | 0,580-0,600 kg | | |
| | TEGRAL PÃO CAMPONÊS | 1,000 kg | | 0,015 kg | 0,700 kg | | |
| | EASY RÚSTICO | 5,000 kg | 5,000 kg | 0,100-0,200 kg | 6,979 kg | | Tipo 65 |
| | TEGRAL BROA DE MILHO BRANCO | 1,000 kg | | 0,010 kg | 0,750 kg | | |
| | TEGRAL BROA DE MILHO AMARELO | 10,000 kg | | 0,050 kg | 7,500 kg | | |
| | TEGRAL BROA ESCURA DE CENTEIO | 10,000 kg | | 0,150 kg | 7,000 kg | | |
| Pães miga fofa | EASY RÚSTICO SOFT | 1,000 kg | 1,000 kg | 0,040 -0,050 kg | 1,000 kg | | Tipo 65 |
| | EASY FORMA | 5,000 kg | 5,000 kg | 0,200 kg | 5,500 kg | 0,500 kg | Tipo 65 |
| | TEGRAL SOFT'R FORMA | 1,000 kg | | 0,015 kg | 0,530 kg | | |
| Pães especiais | EASY CHAPATA | 3,300 kg | 6,700 kg | 0,100 kg | 7,500 kg | | Tipo 65 |
| | EASY BAGUETE | 3,300 kg | 6,700 kg | 0,100-0,200 kg | 6,000 kg | | Tipo 65 |
| | EASY ALEMÃO | 5,000 kg | 5,000 kg | 0,100 kg | 6,000 kg | | Tipo 65 |
| | EASY REGUEIFA | 1,000 kg | 1,000 kg | 0,015 kg | 0,940 kg | | Tipo 65 |
| Easy de panificação com massa mãe | CREATE TRADIÇÃO | 100 g | 1 kg | 0,010 kg | 0,650 kg | | |
| | CREATE MISTURA | 100 g | 1 kg | 0,010 kg | 0,650 kg | | |

















| Outras características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Para o fabrico de um pão rústico com muito farelo. Os cereais provenientes do Alentejo permitem elaborar uma farinha menos processada com bastante farelo que ajuda a que um pão tenha uma tonalidade dourada. |  15 kg |    |
| Para o fabrico de um pão com um sabor adocicado proveniente da batata doce, uma miga muito fofa, suave e húmida. Cor amarela devido à batata doce. Fonte de fibra e reduzido em sal. |  15 kg |    |
| Para o fabrico de um pão com um sabor a azeite e azeitona, uma miga muito fofa, suave e húmida. Cor acinzentada devido à tonalidade da azeitona. Fonte de fibra e reduzido em sal. Contém Massa Mãe. |  15 kg |    |
| Contém massa mãe desidratada que confere um sabor tradicional. Cêdea crocante estaladiça, miga aberta e elástica. |  15 kg |  |
| Para fabrico de broa de milho. Cêdea e aspecto rústico, semelhante ao tradicional. Maior frescura da miga, sabor tradicional, cêdea crocante e estaladiça e permite elaborar uma broa de aspeto artesanal. |  15 kg |  |
| Para fabrico de broa de milho. Cêdea e aspecto rústico, semelhante ao tradicional. Maior frescura da miga, sabor tradicional, cêdea crocante. |  15 kg |  |
| Para fabrico de broa de milho. Cêdea e aspecto rústico, semelhante ao tradicional. Maior frescura da miga, sabor tradicional, cêdea crocante e estaladiça e permite elaborar uma broa de aspeto artesanal. |  15 kg |  |
| Para a elaboração de pão fofo com sabor rústico, cêdea de aspeto rústico, e sabor rústico (contém massa mãe). Miga Muito fofa e suave. Mediante a receita a conservação poderá ir até 10 dias. Para além da elaboração de pão fofo com aspeto rústico é ideal para a preparação de receitas para lanches infantis, elaboração de focaccia, bolas entre outras especialidades. |  15 kg |  |
| Para fabrico de pão de forma pré-embalado em fatias, pão de hambúrguer e cachorro pré-embalado. Confere excelente volume, miga fofa sem esfarelar. Conservação 8 dias |  25 kg | |
| Produto completo em pó para a elaboração fácil de pão de forma pré-embalado em fatias. Confere uma miga muito fofa e macia, não esfarela. Excelente volume. Produto desenvolvido a partir de uma receita tradicional daí que as especialidades elaboradas com Tegral Soft'r forma apresentem um sabor lacteo. Validade 8 dias |  15 kg | |
| Pão típico italiano com cêdea crocante, miga alveolada e aspecto rústico. |  15 kg | |
| Pão típico francês, cêdea estaladiça e dourada. |  15 kg | |
| Pão típico alemão, escuro, de sabor ácido, miga fechada e com volume médio. |  15 kg | |
| Produto semi-completo em pó para a elaboração fácil de massas com miga fechada e uniforme tipo regueifa/Bicas/Pão Espanhol. |  15 kg | |
| Especialmente desenvolvido para toda a tipologia de pães desde pães tradicionais a pães do dia a dia. Com um sabor suave com notas ácidas, permite obter um pão crocante, estaladiço com uma miga branca, húmida e elástica. Permite obter um pão 100% Natural (sem aditivos ou números E). |  10 kg |  |
| Especialmente desenvolvido para toda a tipologia de pães de Mistura. Com um sabor a centeio, permite obter um pão crocante, estaladiço com uma miga dourada, húmida e elástica. Permite obter um pão 100% Natural (sem aditivos ou números E). |  10 kg |  |

Easy e Tegrais de Panificação

Receita básica

| | Easy/Tegral | Farinha | Levedura seca | +/- Água | Relax de panificação | Farinha recomendada |
|----------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|----------------------|---------------------|
| Grãos e sementes inteiras humedecidas em massa mãe | SOFTGRAIN ANCIENT | Recomendado aplicação entre 25%-50% em relação ao peso da farinha | | | | |
| | SOFTGRAIN QUINOA | Recomendado aplicação entre 25%-50% em relação ao peso da farinha | | | | |
| | SOFTGRAIN MULTIGRAIN | Recomendado aplicação entre 10%-30% em relação ao peso da farinha. | | | | |
| Componente ativo para fabrico de pão | O-TENTIC - ORIGIN | 0,040 kg | 1,000 kg | 0,018 kg | 0,650 kg | Tipo 65 |
| | O-TENTIC - DURUM | 0,040 kg | 1,000 kg | 0,018 kg | 0,650 kg | Tipo 65 |
| | O-TENTIC TUTTO PUGLIESE | 1,000 kg | | | 0,700 kg | Tipo 65 |
| Massa mãe | SAPORE BOHEME ATELIER | Permite aplicação em várias tipologias de receitas dos 10% - 20% de aplicação. | | | | |
| | SAPORE SERRANA | | | | | |



| Outras características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| São grãos humedecidos e enriquecidos com massa mãe de trigo e centeio. É um produto pronto a usar que se pode adicionar quer no início quer no final da amassadura sem danificar os grãos permitindo produzir pães saudáveis e saborosos e ricos nutricionalmente. Contém grãos de trigo, grãos de cevada, mel de flores, painço, grãos de aveia, grãos de espelta, grãos de centeio, quinoa, sorgo, amaranto e teff. |  10 kg |  |
| São grãos humedecidos e enriquecidos com massa mãe de trigo e centeio. É um produto pronto a usar que se pode adicionar quer no início quer no final da amassadura sem danificar os grãos permitindo produzir pães saudáveis e saborosos e ricos nutricionalmente. Contém quinoa, grãos de trigo, mel de flores, grãos de espelta, grãos de centeio. |  10 kg |  |
| São grãos humedecidos e enriquecidos com massa mãe. É um produto pronto a usar que se pode adicionar quer no início quer no final da amassadura sem danificar os grãos permitindo produzir pães saudáveis e ricos nutricionalmente. Contém grãos de sésamo, grãos de centeio, sementes de girassol, sementes de papoila, grãos de trigo, linhaça dourada e linhaça castanha. |  10 kg |  |
| Componente activo para fabrico de pão que confere o sabor típico das longas fermentações. O pão fica crocante estaladiço e com uma miga muito húmida. Para além disso permite fazer um pão 100% Natural (sem aditivos, sem números E). |  1 kg |  |
| Componente activo para fabrico de pão à base do trigo Durum vindo do Sul de Itália. Confere ao pão o sabor típico das longas fermentações. O pão fica crocante estaladiço e com uma miga muito húmida e dourada e uma miga também ela mais avermelhada. Tem um perfil de sabor mais maltado e tostado. Para além disso permite fazer um pão 100% Natural (sem aditivos, sem números E). |  1 kg |  |
| Produto completo à base do trigo Durum vindo do Sul de Itália. Este produto combina massa mãe de origem italiana com farinha 100% de Trigo Duro certificada da zona de Apúlia. Confere ao pão uma miga muito elástica e amarela completamente diferenciadora, uma excelente crocância ao pão. Basta adicionar água à receita, permitindo a aplicação de elevadas percentagens de água tornando a receita rentável. |  10 kg |  |
| Massa mãe estabilizada em sal. Apresenta todos os benefícios de uma massa mãe artesanal de maior conservação, crocância e sabor. Perfil lácteo adaptado ao perfil de consumidor português. Uma massa mãe artesanal, de PH, acidez e perfil aromático estabilizado. Dosificação aplica-se na mesma % de uma massa mãe artesanal entre os 10% e os 20%. Por ser uma massa mãe estabilizada em sal por cada 10% de aplicação representa 1% de Sal. Pode ser feita uma receita com Sapore Boheme Atelier, combinado com melhorante, O-tentic Origin, O-tentic Durum. |  10 kg |  |
| Massa mãe estabilizada em sal. Apresenta todos os benefícios de uma massa mãe artesanal de maior conservação, crocância e sabor. Perfil ligeiramente mais ácido adaptado ao perfil de consumidor português. Uma massa mãe artesanal, de PH, acidez e perfil aromático estabilizado. Dosificação aplica-se na mesma % de uma massa mãe artesanal entre os 10% e os 20%. Por ser uma massa mãe estabilizada em sal por cada 10% de aplicação representa 1% de Sal. Pode ser feita uma receita com Sapore Serrana com mais opções Puratos dando perfis completamente distintos e únicos ao seu pão. |  10 kg |  |

Tegral

| | Tegral | Levedura Seca | Água | Margarina | Ovos | Frutos secos/ confitados | |
|-------------------------|-------------------------|---------------|----------------|----------------|----------|--------------------------|----------|
| Massas de lèvedas doces | TEGRAL BRIOCHE MANTEIGA | 1,000 kg | 0,010 kg | 0,340 kg | | | |
| | TEGRAL BRIOCHE SAPORE | 10 kg | 0,100-0,150 kg | 4,200 kg | | | |
| | TEGRAL BRIOCHE | 10 kg | 0,200 kg | 4,000 kg | | | |
| | TEGRAL SOFT'R BRIOCHE | 1,000 kg | 0,020 kg | 0,400 kg | | | |
| | TEGRAL BOLA DE BERLIM | 1,000 kg | 0,030 kg | 0,270-0,290 kg | | 0,200 kg | |
| | TEGRAL BOLO REI | 1,000 kg | 0,025 kg | 0,275 kg | 0,050 kg | 1,000 kg | 0,800 kg |
| | TEGRAL CROISSANT | 1,000 kg | 0,025 kg | 0,500 kg | | | |
| | TEGRAL FOLAR | 1,000 kg | 0,020 kg | 0,320 kg | | | |

Desmoldantes e conservantes

| | Características | Aplicações | Embalagem |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Desmoldantes | PURALIX Desmoldante de pastelaria. | Directa, trincha ou pistola. |  5.17 lt |
| | SPRAYLIX Desmoldante para todas as aplicações. | Directa, em spray. |  600 ml |
| Conservantes | ANTIFILANTE Conservante que impede o aparecimento do filante. | 30 g a 50 g por 10 kg de farinha. |  15 kg |
| | PROPIONATO SÓDIO Conservante em pó para massas lèvedas de panificação e pastelaria. | De 1,3 g a 3,9 g por kilo de produto final. Para mais informações consulte o regulamento 1129/2011. |  4 kg |
| | SORBATO DE POTÁSSIO Conservante em pó para massas lèvedas de panificação e pastelaria. | Aplicação de 2,7 g por kg de produto final. Para mais informações consulte o regulamento 1129/2011. |  4 kg |

Outras características

Embalagem

Brioche manteiga (8% de manteiga). Contém tecnologia Soff'r com um excelente aroma, frescura, resiliência e fofura. Não é necessário adicinar nenhum tipo de gordura à receita, não estando sujeito à variabilidade do preço da receita. Excelente poder fermentativo. Permite desenvolver um conjunto variado de receitas.

 15 kg

Ideal para massas de Brioche com um excelente aroma, frescura, resiliência e fofura devido Massa Mãe e pela tecnologia Soff'r. Excelente volume e teor de gordura reduzido -30% face ao Tegral Brioche.

 15 kg

Para a elaboração de massas de Brioche. Ideal para fabricos directos, confere bom volume e miga fofa.

 15 kg

Ideal para fabricos directos e refrigerados. Ótima conservação da frescura devido à tecnologia SOFT'R. Contem conservante.

 15 kg

Confere excelente fofura e volume recuperando a forma após pressão. Baixa absorção de óleo durante a fritura.

 15 kg

Ideal para fabricos directos e refrigerados. Confere bom volume, cor e sabor. Tolerante a grandes aplicações de fruta.

 15 kg

Indicado para croissant francês e folhado tipo dinamarquês. Excelente desenvolvimento e tolerância fermentativa.

 15 kg













Confere excelente aroma a especiarias. Miga fofa, excelente volume e textura.

 15 kg

Sementes de decoração

Características




Embalagem

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| DECOR PÃO SEMENTES | Milho miúdo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de sésamo e sementes de girassol. |  5 kg |
| DECOR MULTICEREAIS | Flocos de aveia, sementes de linho e de sésamo. |  5 kg |
| SEMENTES SÉSAMO | Sementes de sésamo sem pele. |  5 kg |
| PURAVITA DECOR QUINOA BRANCA (Puravita Rústico Ancestral) | Sementes de quinoa branca. |  2,4 kg |
| PURAVITA DECOR FIBRAS + (Puravita Fibras +) | Mistura de sementes e flocos: Flocos de trigo, sementes de sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de milho e girassol. |  5 kg |
| PURAVITA DECOR FLAX & SESAME SEEDS (Puravita Ómega 3) | Mistura de sementes de linhaça dourada e castanha e sementes de sésamo. |  5 kg |
| PURAVITA DECOR PAN-O-COL (Puravita Pan-O-Col) | Mistura de sementes e flocos: sementes de sésamo e papoila e flocos de aveia. |  5 kg |
| PURAVITA GRIANS DECOR (Puravita Grains) | Grãos de Trigo Sarraceno |  2,4 kg |
| PURAVITA DECOR FLOCOS DE CENTEIO (Puravita Espelta) | Flocos de Centeio |  2,4 kg |
| PURAVITA DECOR MILHO E GIRASSOL (Puravita Milho & Girassol) | Sementes de milho painço e sementes de girassol. |  5 kg |
| PURAVITA DECOR 4 GRÃOS (Puravita 12 Grãos) | Sementes de linhaça castanha, sementes de sésamo, sementes de girassol e flocos de aveia. |  5 kg |
| PURAVITA DECOR MULTI SEEDS AND MULTI FLAKES | Flocos de trigo, sementes de sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de milho e sementes de girassol |  5 kg |









Margarinas 100% vegetais

| | | Aplicações | | | | | | | | |
|--------|----------------------------|----------------|--------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------|----------------------|--------------------|
| | | Aroma manteiga | Plasticidade | Extensibilidade | Meio folhado/ Pastel de Nata | Croissant francês | Palmiers/ mil folhas | Sortido húngaro | Bolo Rei/ Brioche | Cremes de manteiga |
| ARISTO | ARISTO LUX FOLHADOS Placas | *** | *** | | | • | • | • | | |
| | ARISTO CROISSANT Placas | *** | *** | | | • | • | • | | |
| | ARISTO BOLO REI Bloco | *** | *** | ** | | | | | • | • |
| ALOHA | ALOHA FOLHADOS Placas | ** | ** | | | • | • | • | | |
| | ALOHA CREMA - Bloco | ** | ** | | *** | | | | | |
| | ALOHA BOLO REI - Bloco | ** | ** | ** | | | | | | |
| | MIMETIC Placas | *** | *** | *** | • | • | • | • | • | |
| | ALFIL BOLO REI | ** | ** | ** | | | | | • | |









Óleos e gorduras

| | | Aplicações | | Estado | | Outras características | Aplicação | Embalagem |
|------------------------------------|-------------------|------------|-----|---------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Fritura | Pão | Líquido | Sólido | | | |
| Óleos e gorduras | BIFRI G | • | | | • | Gordura sólida de palma boa resistência à fritura | |  20 kg |
| | BIFRI GOURMET | • | | • | | Contém oleína de palma que aumenta a resistência à fritura. Líquido incluindo a temperaturas baixas. | |  22 kg |
| Complemento gordo para panificação | RELAX PANIFICAÇÃO | | • | | • | Prolonga a longevidade do pão, conferindo maior brilho e cor à côdea. | 1% A 5% em relação ao peso da farinha |  10 kg |















Legenda:  Caixa  Lata  Balde

| Outras características | Embalagem |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Qualidade superior para massas folhados, com uma plasticidade invejável. |  5 x 2 kg |
| Proporciona folhado crocante. |  5 x 2 kg |
| Com aroma a manteiga, pode-se aplicar a espátula. |  4 x 2,5 kg |
| Proporciona uma boa tolerância às massas incluindo em processo de frio e um excelente folhado. |  10 x 2 kg |
| Proporciona excelente cremosidade e volume de manteiga fresca. |  8 x 2,5 kg |
| Cor amarela, apta para aplicar a espátula. |  8 x 2,5 kg |
| Trata-se de uma seleção cuidadosa de gorduras vegetais (sem manteiga) que quando combinada com massa mãe proporciona às peças finais um sabor e aroma agradáveis e únicos a manteiga. Além disso, é muito mais fácil de trabalhar que a manteiga é assim uma solução mais barata dada a variabilidade dos custo da manteiga. |  10 kg |
| Margarina 3/4. Aplica-se a massas de Brioche boa textura e plasticidade. De fácil incorporação na massa. |  20 kg |










Produtos Complementares

| | Características | Embalagem |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruta confeitada escorrida | CEREJA VERMELHA Cerejas confeitadas, para incorporação e/ou decroação em produtos de pastelaria. |  5 kg |
| | CASCA DE LARANJA Casca de laranja confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  8 kg |
| | PERA METADES Pera confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  10 kg |
| | FIGO Figo confeitado para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  10 kg |
| | ABÓBORA VERDE LAMINADA Abóbora verde confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. |  10 kg |
| | ABÓBORA VERMELHA LAMINADA Abóbora vermelha confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. |  10 kg |
| | ABÓBORA BRANCA LAMINADA Abóbora confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  10 kg |
| | GILA | |
| | ABÓBORA GILA CONFITADA Recheio à base de abóbora gila para aplicação em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  14 kg |
| | SORTIDO PICADO NACIONAL 6 mm Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja), em cubos, para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. |  5 kg |
| | FRUTA SORT. PICADA PROFESSIONAL |  10 kg |

Produtos Complementares

| | Características | Embalagem | |
|--------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruta em calda | CALDI ANANÁS RODELAS | Rodelas de ananás em calda de açúcar. |  3,035 kg |
| | CALDI MAÇÃ FILETADA | Gomos de maçã (sem casca), em calda de açúcar. |  2,8 kg |
| | CALDI PÊSSEGO METADES | Metades de pêssego (sem pele) em calda de açúcar. |  2,65 kg |
| Frutos secos | AMÊNDOA MIOLO COM PELE | Miolo de amêndoa com pele |  10 kg |
| | AMÊNDOA TRITURADA | Miolo de amêndoa sem pele triturado |  10 kg |
| | AMÊNDOA PALITADA | Miolo de amêndoa sem pele em palitos |  10 kg |
| | AMÊNDOA LAMINADA | Miolo de amêndoa sem pele laminado |  10 kg |
| | AMÊNDOA MOIDA SEM PELE | Miolo de amêndoa sem pele moído |  10 kg |
| | AMÊNDOA MOIDA COM PELE | Miolo de amêndoa com pele moído |  10 kg |
| | AMÊNDOA MIOLO SEM PELE | Miolo de amêndoa sem pele |  10 kg |
| | NOZ MIOLO METADES | Miolo de noz em metades |  10 kg |
| | NOZ MIOLO PEDAÇOS | Miolo de noz em pedaços |  10 kg |
| | SULTANAS | Sultanas |  12,5 kg |
| COCO RALADO | Coco ralado |  10 kg ou 25 kg | |

Legenda:  Lata  Caixa  Saco  Balde

| | Características | Embalagem | |
|-------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produtos complementares | SUPER LÓ | Produto concentrado em pó para fabrico de batidos de pão de ló, adapta-se a variadas receitas, excelente humidade, sabor e cor amarela |  5 kg e  15 kg |
| | IMPULSOR | Fermento em pó para pastelaria. |  5 kg |
| | CANELA EM PÓ | Canela em pó |  1 kg |
| | GLUCOSE | Xarope de glucose |  5 kg |
| | GELATINA EM PÓ | Gelatina em pó, de origem animal. |  5 kg |
| | AMIDO DE MILHO | Amido de milho em pó |  10 kg |
| | GLUTEN TRIGO | |  25 kg |
| | TRIMOLINE | Açúcar invertido parcialmente cristalizado |  11 Kg |



A **Puratos** oferece todas as soluções para a elaboração de especialidades de Pastelaria, desde bases, recheios e coberturas.

Sabemos como os ingredientes de cada especialidade se devem interligar. Graças à nossa experiência e às nossas tecnologias únicas, podemos ajudar os nossos clientes a desenvolver e melhorar as suas especialidades.

Disponibilizamos vários produtos que preencham as necessidades dos nossos clientes, tendo sempre em conta as preferências dos seus consumidores.



Pastelaria



Cakes

| | Elaboração | Cor | Receita | | | | | |
|------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-------|-------|-----------|------------------------------|
| | | | Satin | Ovos | Óleo | Água | Margarina | Outros |
| Tegral Satin Cake | TEGRAL SATIN BROWNIE CT | Ideal para o fabrico de brownie e bolacha tipo americana | 1 kg | 450 g | | | 450 | 450 g de Chocolate Belcolade |
| | TEGRAL SATIN CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA | Ideal para o fabrico de bolos, entremeios e queques. Permite a incorporação de outros ingredientes. | Dourado | 1 kg | 350 g | 300 g | 250 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE VEGAN | | Dourado suave | 1 kg | | 200 g | 470 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE | | Dourado suave | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE DE CHOCOLATE | | Típica do chocolate | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE CARAMELO | | Típica do caramelo | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE DE NOZ | | Dourado | 1 kg | 300 g | 200 g | 200 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE CENOURA | | Entre amarelo e laranja | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE AMÊNDOA | | Dourado suave | 1 kg | 350 g | 60 g | 225 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE IOGURTE | | Dourado suave | 1 kg | 350 g | 300 g | 250 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE LARANJA | | Entre amarelo e laranja | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE WHOLEGRAIN | | Branco acinzentado | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL SATIN CAKE RED VELVET | | Rosa avermelhado | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| TEGRAL SATIN CAKE COCO | Dourado suave | 1 kg | 450 g | 150 g | 250 g | | | |

 **Processo de fabrico de Satin Cakes:** Misturar todos os ingredientes durante 3 a 5 minutos em velocidade média com raquete. Cozer a 160 -180 °C para todo o tipo de aplicações.

| | | | | | | | |
|-------------|----------------------------------------|---------------------------------------|------|-------|-------|-------|--|
| Tegral Cake | TEGRAL CAKE NEUTRO S/ ADIÇÃO AÇÚCAR | Dourado suave | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL CAKE CHOCOLATE S/ ADIÇÃO AÇÚCAR | Típica do chocolate | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL CAKE MAÇÃ S/ ADIÇÃO AÇÚCAR | Dourado | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL CAKE NEUTRO | Dourado suave | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL CAKE CHOCOLATE | Típica do chocolate | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |
| | TEGRAL CAKE NOZ | Branco com pequenos pedaços castanhos | 1 kg | 350 g | 300 g | 225 g | |

 **Processo de fabrico de Cakes:** Misturar todos os ingredientes durante 3 a 5 minutos em velocidade média com raquete. Cozer a 160 -180 °C para todo o tipo de aplicações.

| Características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| |  10 kg |  |
| Produto sem aromas ou corantes artificiais. Com pedaços de maçã 100% de Alcobaça |  10 kg |  |
| Excelente frescura. Permite elaboração de bolo 100% vegan. |  10 kg |  |
| Excelente frescura. Permite elaboração de bolo inglês. |  5 e 15 kg |  |
| Excelente frescura. Contém cacau em pó. |  5 e 15 kg |  |
| Excelente frescura. Contém pepitas de caramelo. |  5 kg |  |
| Excelente frescura. Contém noz triturada. |  5 e 15 kg |  |
| Excelente frescura. Contém cenoura em pó. |  10kg |  |
| Excelente frescura. Contém pedaços de amêndoa. |  10kg |  |
| Excelente frescura. Contém iogurte em pó. |  10 kg |  |
| Excelente frescura. Contém laranja em pó. |  5 e 15 kg |  |
| Excelente frescura. Contém flocos, sementes e farinha integral. |  5 kg |  |
| Excelente frescura. Contém beterraba em pó. |  5 kg |  |
| Excelente frescura. Contém 17% de coco ralado. |  5 kg |  |
| Ideal para a elaboração de bolos sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes. Contém açúcares naturalmente presentes. |  5 kg |  |
| Ideal para a elaboração de bolos de chocolate sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes. Contém açúcares naturalmente presentes. |  5 kg |  |
| Ideal para a elaboração de bolos de maçã sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes. Contém açúcares naturalmente presentes. |  5 kg |  |
| Produto versátil, para a elaboração de bolos d'avó, entremeios ou pastas. |  15 kg |  |
| Contém cacau em pó. |  15 kg |  |
| Contém noz triturada. |  15 kg |  |

Queques, bolos de arroz e muffins

| | Queques/ Madalenas | Muffins | Bolo de Arroz | Volume | Receita | | | |
|--------------------------------|-----------------------|---------|------------------|--------|---------|-------|-------|-------|
| | | | | | Tegral | Ovos | Óleo | Água |
| TEGRAL SATIN MUFFIN AVEIA | ** | *** | | *** | 1 kg | 350 g | 300 g | 200 g |
| TEGRAL SATIN MUFFIN LIMA-LIMÃO | ** | *** | | *** | 1 kg | 350 g | 300 g | 200 g |
| TEGRAL QUEQUE PLUS | *** | ** | | *** | 1 kg | 300 g | 300 g | 250 g |
| TEGRAL MUFFIN PLUS | ** | *** | | *** | 1 kg | | 400 g | 400 g |
| TEGRAL MUFFIN LUSITANO | ** | *** | | *** | 1 kg | | 450 g | 400 g |
| TEGRAL BOLO DE ARROZ | | ** | *** | ** | 1 kg | | 400 g | 400 g |

 **Processo de Fabrico:** Misturar todos os ingredientes durante 3 a 5 minutos em velocidade rápida com raquete. Distribuir o batido pelas formas desejadas. Cozer entre 180 -220 °C conforme o tipo de aplicações.

Entremeios e Pães-de-ló










| | Entremeios/Pão-de-ló | | Tortas | | Pão-de-ló tradicional | | Volume | Absorção |
|------------------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------|----------|
| | Aplicação | Receita por kg de produto | Aplicação | Receita por kg de produto | Aplicação | Receita por kg de produto | | |
| TEGRAL BISCUIT | *** | 750 g de ovos e 100 g de água | ** | 600 g de ovos e 200 g de água | | | *** | ** |
| TEGRAL BISCUIT TORTAS | * | 750 g de ovos e 300 g de água | *** | 750 g de ovos e 600 g de água | | | | |
| TEGRAL BISCUIT 4X4 | *** | 600 a 700 g de ovos e 180 g de água | *** | 1000 g de ovos, 500 g de claras e 350 g de água | | | | |
| TEGRAL BISCUIT 4X4 CHOCOLATE | *** | 750 g de ovos e 165 g de água | *** | 750 g de ovos e 500 g de água | | | | |
| TEGRAL PÃO DE LÓ | *** | 750 g de ovos e 180 g de água | ** | 750 g de ovos e 600 g de água | | | ** | *** |

 **Processo de Fabrico:** Adicionar o produto aos ingredientes líquidos e misturar durante 10 a 15 minutos em velocidade média/elevada com varas. Cozer entre 180 -200 °C para a aplicação em entremeios/pão de ló e a 250°C para a as tortas.

| | | | | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|------|-------------------------------|--|--|
| TEGRAL REAL PÃO DE LÓ | | | | | **** | 550 g de ovos e 120 g de água | | |
|-----------------------|--|--|--|--|------|-------------------------------|--|--|




 **Processo de Fabrico:** Adicionar o produto aos ingredientes líquidos e misturar durante 10 a 15 minutos em velocidade média com varas. Cozer a 220 °C.

Especialidades

| | Elaboração | Receita do produto | Outras características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|-------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEGRAL QUEIJADA LEITE | Para elaboração de queijadas e tortas. | 300 g de ovos e 700 g de água | Contém leite em pó. |  5 e 15 kg |  PALMA SUSTENTÁVEL  CO2 NEUTRAL |
| TEGRAL QUEIJADA LARANJA | | | Contém laranja em pó. |  5 e 15 kg |  PALMA SUSTENTÁVEL  CO2 NEUTRAL |
| TEGRAL QUEIJADA CENOURA | | | Contém cenoura em pó. |  5 kg |  PALMA SUSTENTÁVEL  CO2 NEUTRAL |

| Características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ideal para a elaboração do verdadeiro muffin americano. |  5 kg |   |
| Ideal para a elaboração do verdadeiro muffin americano. |  5 kg |   |
| Excelente formação de cabeça e brilho. Sabor tradicional e miga húmida. |  15 kg |   |
| Também apto para elaboração de bolo inglês. |  5 e  15 kg |   |
| Bom volume e miga húmida. |  15 kg |   |
| Contém 15% de farinha de arroz. |  15 kg |    |

| Características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Excelente volume e miga aberta. |  15 kg |  |
| Excelente flexibilidade da pasta para dobrar e enrolar sem quebrar. |  15 kg |   |
| Produto indicado para manuseio, corte, recheio e decoração. Miga compacta e coesa. Boa humidade e miga fechada. |  5 e  15 kg |   |
| Produto resistente e flexível Miga compacta e coesa. Excelente cor e humidade. |  15 kg |   |
| Miga fechada, húmida e bastante regular. |  15 kg |  |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ideal para elaborar a especialidade de pão-de-ló de margaride em formas de barro e outros tipos de pão-de-ló tradicionais. Excelente sabor, miga fechada e húmida. |  15 kg |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|







Outras especialidades





















Elaboração

Receita por kg de produto

| | Elaboração | Receita por kg de produto |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| TEGRAL PATIS MACARON EXTRA | Ideal para a elaboração de macarons. | 200 g de água, acima de 45°C. |
| TEGRAL COOKIE | Para elaboração de bolachas e sortido seco. | 300 g de margarina, 125g de ovos. |
| TEGRAL CHOU | Para elaboração de massa de choux. | 2000 g de água(40°C), 300 g de óleo. |
| TEGRAL SONHOS | | 2000 g de água(40°C). |
| TEGRAL SONHOS ABÓBORA | Para elaboração de massa de sonhos e churros. | 1600 g de água(40°C). |
| TEGRAL SCONE | Para elaboração de scones. | 420 g de água, 150 g de sultanas. |
| TEGRAL BROINHA DA ALDEIA | Para elaboração de broinhas doces com especiarias. | 350 g de água, 50g de ovos, 700 g de fruta confitada, frutos secos e sultanas. |
| TEGRAL AMÊNDOA INTEGRAL | Para elaboração de petits fours de amêndoa. | 200 a 250 g de claras |
| PASTA DE AMÊNDOA | Para elaboração de petits fours de amêndoa. | Aplicação directa |
| OVABLANCA | Produto completo para fabrico de merengue. | 500 g de água |
| COULANT CHOCOLATE | Para elaboração de coulant e de Brownies | 435 g de água, 300 g de óleo |





Legenda:  Saco  Balde  Caixa

| Outras características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contém 26,8% de amêndoa. Elaboração do típico macaron francês. |  5 kg | |
| |  15 kg | |
| Com ovo incorporado. |  10 kg |   |
| Com ovo incorporado. |  10 kg |  |
| Com ovo incorporado. Contém abóbora em pó. |  8 kg |   |
| |  15 kg |   |
| |  15 kg |  |
| | |   |
| |  6,2 kg | |
| Ótima estabilidade e sabor. |  5 kg | |
| Contém chocolate belga incorporado. |  6 kg | |

Crems pasteleiro

Estabilidade

| | Estabilidade | | Receita por litro (água ou leite) | Sabor | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|
| | Congelação | Forno | | | |
| Crems pasteleiros em pó | CREME GEL | * | * | 300 g de produto | Baunilha |
| | CREME AVANTAGE | ** | * | 167g de produto, 500 de açúcar (no rótulo vem 1 mix+ 3 açúcar + 6 água) | Baunilha |
| | CREME TRADIÇÃO | ** | ** | 400 g de produto | Lácteo |
| | CREME V3 MB | ** | * | 330 g de produto, 330 g de açúcar (no rótulo vem 1 mix+ 3 açúcar + 3 água) | Baunilha |
| | CREME BERLIM | ** | ** | 330 g de produto, 330 g de açúcar (no rótulo vem 1 mix+ 3 açúcar + 3 água) | Baunilha |
| | SINTRA | ** | * | 330 g de produto, 330 g de açúcar (no rótulo vem 1 mix+ 3 açúcar + 3 água) | Baunilha |
| | CREMYVIT | ** | * | 400 g de produto | Baunilha |
| | CREMYVIT CLASSIC | *** | *** | 400 g de produto | Lácteo |
|  Processo de Fabrico: Misturar todos os ingredientes durante 3 minutos com varas. Deixar repousar antes de utilizar. | | | | | |
| CREME PASTEL DE NATA | *** | *** | 500 g de produto | Tradicional | |
|  Processo de Fabrico: Misturar os ingredientes até obter um creme homogéneo. Deixar repousar 20 minutos e voltar a mexer com varas e verter nas formas com massa folhada. Cozer a 340° C. | | | | | |
| Crems pronto a usar | CREMIFIL CLASSIC COCOA | *** | *** | Pronto a usar | Cacau |
| | CREMIFIL SILK | *** | *** | Pronto a usar | Baunilha |

Brilhos

| | Modo de uso | | | Aplicação | | | Sabor |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------|
| | Trincha / espátula | Aplicação a quente | Aplicação a frio | Coberturas de entremeios / tartes de fruta | Coberturas de massas levedas | Coberturas de semi-frios | |
| MIROIR GLASSAGE CHOCOLAT NOIR | E | | • | •• | | ••• | Chocolate negro |
| MIROIR GLASSAGE CHOCOLAT BLANC | E | | • | •• | | ••• | Chocolate branco |
| MIROIR GLASSAGE FRUITS ROUGES | E | | • | •• | | ••• | Frutos vermelhos |
| MIROIR NEUTRE | E | | • | •• | | ••• | Neutro |
| MIROIR CHOCOLAT | E | | • | ••• | | ••• | Chocolate |
| MIROIR CAMEL | E | | • | ••• | | ••• | Caramelo |
| PURAGEL NEUTRO | E | | • | •• | | •• | Neutro |
| PURAGEL CHOCOLATE | E | | • | •• | | •• | Chocolate |
| PURAGEL CAMELO | E | | • | •• | | •• | Caramelo |
| HARMONY GEL | T | • | | ••• | ••• | | Maçã |
| HARMONY BRILHO | T | • | | ••• | ••• | | Maçã |
| HARMONY SUBLIMO GLAZE&GO | T | | • | •• | ••• | • | Neutro |

Legenda:  Saco  Balde

| Outras Características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cor amarela brilhante. Apropriado para produtos vegan. |  15 kg |    |
| Cor alaranjada e textura macia.// Produto concentrado. |  15 kg |  |
| Cor amarelo claro e textura cremosa.// Creme pasteleiro de cor clara e sabor lácteo, mais próximo a uma receita tradicional. |  15 kg |  |
| Cor amarela e textura cremosa. |  15 kg |  |
| Cor laranja forte, tipo creme de ovo. |  15 kg |   |
| Cor amarela forte, indicado para variadas aplicações. |  5 e  15kg |  |
| Cor amarela e textura macia. |  15 kg |   |
| Cor amarela , excelente sabor e textura. Estável ao forno. |  5 e  15kg |  |
| Sabor e cor idênticos ao pastel de nata tradicional. |  15 kg |  |
| Ideal para aplicar como recheio antes de enfiar. Apropriado para peças embaladas com tempo de vida até algumas semanas (3 a 4). |  13 kg | |
| Ideal para aplicar como recheio antes de enfiar. Apropriado para peças embaladas com tempo de vida até algumas semanas (2 a 3). |  12 kg |  |

| Aplicação | Outras características | Embalagem | Propriedades Nutricionais |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Pronto a usar. Aquecer a 35 - 40°C e aplicar | Ideal para semi-frios, bavaoises, mousses e pastelaria fina. Contém 21% de chocolate Belcolade negro. Excelente aplicação, não escorre. Efeito espelhado. |  15 kg |  |
| Pronto a usar. Aquecer a 35 - 40°C e aplicar | Ideal para semi-frios, bavaoises, mousses e pastelaria fina. Contém 20% de chocolate Belcolade branco. Excelente aplicação, não escorre. Efeito espelhado. |  15 kg | |
| Pronto a usar. | Ideal para semi-frios, bavaoises, mousses e pastelaria fina. |  15 kg | |
| Pronto a usar. | Ideal para semi-frios pois não escorre nas aplicações. Permite excelente conservação da fruta. Não gelifica. |  15 kg |  |
| Pronto a usar. | Excelente cor e sabor a chocolate. Não escorre nas aplicações, mantendo um brilho perfeito mesmo após a congelação. |  15 kg |  |
| Pronto a usar. | Excelente cor e sabor a caramelo. Não escorre nas aplicações mantendo um brilho perfeito mesmo depois da congelação. |  5 e  15kg |  |
| Pronto a usar. | Sabor neutro Brilho neutro, estável à congelação. |  15 kg |  |
| Pronto a usar. | Bom sabor e cor de chocolate. Brilho com sabor a chocolate, estável à congelação. |  5 kg |  |
| Pronto a usar. | Bom sabor e cor de caramelo. Brilho com sabor a caramelo, estável à congelação. | | |
| Diluir com 70 a 90% de água e aquecer a 85°C. | Para diluição com água, bilho de aplicação a quente, para toque seco. Produto permite maior diluição. | | |
| Diluir com 30 a 40% de água e aquecer a 85°C. | Boa velocidade de gelificação. Não transmite humidade às especialidades. Para diluição com água, brilho de aplicação a quente, com toque seco após arrefecer. | | |
| Pronto a usar. | Pronto a usar, de aplicação a frio, para cobertura de peças de pastelaria e produtos de brioche. Toque seco após estabilizar. | |  |

Compotas e recheios prontos a usar

| | Em peça fechada no forno | Em peça aberta no forno | Decoração | Para injetar | Estável à congelação | Espátula | % de fruta |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|--------------|----------------------|----------|------------|
| TOPFIL ORIGENS MORANGO 50% | ••• | • | • | | •• | • | 50% |
| TOPFIL ORIGENS PERA ROCHA 60% | ••• | •• | • | | •• | • | 60% |
| TOPFIL ORIGENS FRUTOS SILVESTRES 40% | ••• | • | • | | •• | • | 40% |
| TOPFIL MAÇÃ MINI CUBOS 90% | ••• | •• | • | | •• | • | 90% |
| TOPFIL FRAMBOESA 60% | ••• | •• | • | | •• | •• | 60% |
| TOPFIL MIRTILLOS 60% | ••• | •• | • | | •• | •• | 60% |
| TOPFIL ANANÁS 60% | ••• | •• | • | | •• | •• | 60% |
| FRUITFIL MAÇÃ & CANELA | ••• | ••• | •• | ••• | ••• | •• | 52% |
| FRUITFIL FRUTOS VERMELHOS | ••• | •• | •• | ••• | ••• | •• | 48% |
| FRUITFIL MORANGO | ••• | ••• | •• | ••• | ••• | •• | 44% |
| FRUITFIL ABÓBORA | ••• | ••• | •• | ••• | ••• | •• | 32% |
| FRUITFIL MARACUJÁ | ••• | ••• | •• | ••• | ••• | •• | 20% |
| DECORFIL COCO | • | • | ••• | ••• | ••• | ••• | 1.60% |
| DECORFIL MORANGO | • | • | ••• | ••• | ••• | ••• | 4.60% |
| HARMONY MORANGO | | | | • | | ••• | |
| HARMONY LARANJA | | | | • | | ••• | |
| DELI CITRON (Limão) | • | | ••• | ••• | ••• | • | |
| DELI CAMELO | | | ••• | ••• | ••• | • | |
| DELI CAMELO SALGADO | | | ••• | ••• | ••• | • | |
| DELI DOCE DE LEITE | | | ••• | ••• | ••• | • | |
| DELI YEMA | • | | ••• | | ••• | •• | |
| DELI CREMOVO | • | | ••• | | •• | •• | |
| CREMOVO DURO | | | | | ••• | | |
| DELI PUROVO | | | ••• | ••• | ••• | • | |
| DELI CHEESECAKE | Base pronta a usar para preparação de cheesecakes, tartes de queijo e outras aplicações de pastelaria. | | | | | | |

Outras características

Embalagem

Propriedades nutricionais

Compota com pedaços de morango 100% nacional.

 3,5 kg



Compota com pedaços de pera rocha.

 3,5 kg



Compota com pedaços de morango, framboesas e amoras. Fruta 100% nacional.

 3,5 kg



Compota de maçã natural com cubos de maçã.

 5 kg



Compota com pedaços de framboesa.

 5 kg



Compota com pedaços de mirtilos.

 5 kg



Compota com pedaços de ananás.

 5 kg



Recheio de maçã e canela.

 5 kg



Recheio de frutos vermelhos. Contém sementes.

 5 kg



Recheio de morango. Contém sementes.

 5 kg



Recheio de abóbora.

 5 kg



Recheio de maracujá. Contém sementes.

 5 kg



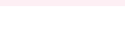
Recheio de fruta com cor itensa e brilhante.

 5 kg



Recheio de fruta com cor itensa e brilhante.

 5 kg



Recheio com aroma de morango para aplicação em produtos de pastelaria.

 5 e
 13 kg



Recheio com aroma de laranja para aplicação em produtos de pastelaria.

 5 kg



Recheio cremoso de limão. Cor amarela.

 5 kg



Recheio cremoso de caramelo.

 5 kg



Recheio cremoso de caramelo salgado.

 5 kg



Recheio cremoso de doce de leite

 5 kg



Creme de ovo pronto a usar, excelente plasticidade, cor natural da gema. Conteúdo de ovo superior a 30%.

 5 e
 13 kg



Creme de ovo pronto a usar, excelente plasticidade, cor natural da gema.

 7kg



Massa de ovo de aplicação direta para elaboração de castanhas de ovos e afins.

 7 kg



Creme de ovo. Cor alaranjada.

 5 kg



 5 kg







Natas e bavaoises

| | | Estável à congelção | Coberturas | Recheios | Emulsão | Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|----------------|-----------|------------------------|------------|----------|---------------------------------|-------------------------|-----------|------------------------------|
| Natas vegetais | CHANTYPAK | • | • | • | Mais de 3 vezes o seu volume | Com açúcar incorporado. | 12x1 lt | |
| | WHIPPAK | • | • | • | | Com açúcar incorporado. | 12x1 lt | |
| | MONTAMIX | • | • | • | | Com açúcar incorporado. | 12x1 lt | |
| | AMBIANTE | • | • | • | Mais de 4 vezes o seu volume | Com açúcar incorporado. | 12x1 lt | |

| | | Estável à congelção | Coberturas | Recheios | Emulsão | Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|---------------------|--------------------|------------------------|------------|----------|---------------------------------|------------------------|-----------|------------------------------|
| Cremes chantilly | CREME CHANTILLY | • | • | • | Mais de 2 vezes o seu volume | 650 g/l de água | 5 kg | |
| | CREME FRANÇÊS | • | • | • | Mais de 2 vezes o seu volume | 1000 g/l de água | 15 kg | |

| | | Elaboração | Receita para Bavaoise | Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|---------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|------------------------------|
| Semi frios | BAVAROIS NEUTRO | Para a elaboração de bavaoises e semi-frios. Serve também de estabilizante para natas vegetais. | 250 g de produto, 250 g de água, 1 kg de natas vegetais | Sabor neutro. | 1 kg | |

Aromas

| | Textura | Aromas e sabor | Cor | Dosagem/ kg massa | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|---------------------------------|--------------------|-------------------|-----|----------------------------------------|-----------|------------------------------|
| SUMMUM NOIX | Gel com pedaços | • | | 100 g | 1 kg | |
| CLASSIC MORANGO | Pasta | • | • | 30 a 50 g | 1 kg | |
| CLASSIC MANGA | Pasta | • | • | 30 a 50 g | 1 kg | |
| CLASSIC CAFÉ | Pasta | • | • | 30 a 50 g | 1 kg | |
| CLASSIC ANANÁS | Pasta | • | • | 30 a 50 g | 1 kg | |
| CLASSIC LIMÃO | Pasta | • | • | 30 a 50 g | 1 kg | |
| CLASSIC LARANJA | Pasta | • | • | 30 a 50 g | 1 kg | |
| PURADOCE | Líquido | | | | 5 lt | |
| BOLAROMA* | Líquido | • | • | 30 a 50 g | 5 lt | |
| AROMA BAUNILHA DE MADAGÁSCAR | Líquido | • | | 0,3 a 0,5% do peso total da receita | 0,85 kg | |

*Mistura líquida para aromatizar massas lêvedas

Purés de fruta

| | Textura | Aromas e sabor | Cor | Características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|---------------------------------------------------|---------|----------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|
| STARFRUIT FRUIT DE LA PASSION (MARACUJÁ) | Líquido | • | | Puré pasteurizado açúcarado de maracujá. Contém 90% de maracujá. | 1 kg | |
| STARFRUIT FRUITS ROUGES (FRUTOS VERMELHOS) | Líquido | • | • | Puré de frutos do bosque. Contém 90% de frutas (morangos, framboesas, cerejas, amoras e mirtilos). | 1 kg | |












Icings e fondants

| | Descrição | Aplicação | Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|
| CHOCOFONDANT | Fondant com sabor a chocolate para decoração de bolos e donuts. | Aquecer ligeiramente para aplicar. | Pasta de açúcar com cacau de cor castanha e com sabor a chocolate. | 15 kg | |
| PURATOP ICING WHITE | Icing líquido para decoração de bolos e donuts. | Aquecer previamente até adquirir a fluidez necessária, não ultrapassando uma temperatura de 40-45 °C. Aplicar imediatamente e deixar secar. | Cor branco alvo e brilhante. Bastante estável ao frio. | 14 kg | |
| DECOLUX | Matéria gorda açúcarada para preparação de creme tipo manteiga. | Simplex ou com adição de água, aplicando até 300 g de água por 1 kg de Decolux. | Cor esbranquiçada e textura cremosa. | 10 kg | |




Pastas de decoração

| | Descrição | Aplicação | Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------|
| PASTA BIANCA | Pasta de açúcar para cobertura. | Aplicação direta. Para mais fácil aplicação, levar ao laminador. | Boa estabilidade ao frio. | 6 kg | |
| PASTA AÇÚCAR BRANCA | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR AMARELA | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR COR DE PELE | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR COR DE LARANJA | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR COR DE ROSA | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR VERMELHA | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR AZUL MARINHO | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR VERDE | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR PRETA | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a baunilha. | 250 g e 1 kg | |
| PASTA AÇÚCAR CASTANHA | Pasta de açúcar para modelagem e decoração. | Aplicação direta. | Sabor a cacau. | 250 g e 1 kg | |












Fruta confeitada escorrida

| | Características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| CEREJA VERMELHA | Cerejas confeitadas, para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. |  5 kg | |
| CASCA DE LARANJA | Casca de laranja confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  10 kg | |
| PÊRA METADES | Pêra confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  10 kg | |
| FIGO | Figo confeitado para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  10 kg | |
| ABÓBORA VERDE LAMINADA | Abóbora verde confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. |  10 kg | |
| ABÓBORA VERMELHA LAMINADA | Abóbora vermelha confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. |  10 kg | |
| ABÓBORA BRANCA LAMINADA | Abóbora confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  10 kg | |
| GILA | |  10 kg | |
| ABÓBORA GILA CONFITADA | Recheio à base de abóbora gila para aplicação em produtos de pastelaria. Sem corantes. |  14 kg | |
| SORTIDO PICADO NACIONAL 6 mm | Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja), em cubos, para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. |  5 kg | |
| FRUTA SORT. PICADA PROFISSIONAL | |  10 kg | |

Fruta em calda

| | Características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|-----------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| CALDI ANANÁS RODELAS | Rodelas de ananás em calda de açúcar. |  3,035 kg | |
| CALDI MAÇÃ FILETADA | Gomos de maçã (sem casca), em calda de açúcar. |  2,8 kg | |
| CALDI PÊSSEGO METADES | Metades de pêssigo (sem pele) em calda de açúcar. |  2,65 kg | |

Frutos secos

| | Características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| AMÊNDOA MIOLO COM PELE | Miolo de amêndoa com pele. |  10 kg | |
| AMÊNDOA TRITURADA | Miolo de amêndoa sem pele triturado. |  10 kg | |
| AMÊNDOA PALITADA | Miolo de amêndoa sem pele em palitos. |  10 kg | |
| AMÊNDOA LAMINADA | Miolo de amêndoa sem pele laminado. |  10 kg | |
| AMÊNDOA MOIDA SEM PELE | Miolo de amêndoa sem pele moído. |  10 kg | |
| AMÊNDOA MOIDA COM PELE | Miolo de amêndoa com pele moído. |  10 kg | |
| AMÊNDOA MIOLO SEM PELE | Miolo de amêndoa sem pele. |  10 kg | |
| NOZ MIOLO METADES | Miolo de noz em metades. |  10 kg | |
| NOZ MIOLO PEDAÇOS | Miolo de noz em pedaços. |  10 kg | |
| SULTANAS | |  10 e 12,5 kg | |
| COCO RALADO | |  10 ou 25 kg | |

Produtos complementares

| | Características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| QUICK LÓ | Produto concentrado em pó para fabrico de batidos de pão de ló. Adapta-se a variadas receitas. Excelente humidade, sabor e cor amarela. |  10 kg |  |
| SUPER LÓ | Produto concentrado em pó para fabrico de batidos de pão de ló. Adapta-se a variadas receitas. Excelente humidade, sabor e cor amarela. |  10 kg | |
| IMPULSOR | Fermento em pó para pastelaria. |  5 kg | |
| IMPULSOR INDÚSTRIA | Fermento em pó para pastelaria. |  15 kg | |
| CANELA EM PÓ | Canela em pó. |  1 kg | |
| GLUCOSE | Xarope de glucose. |  5 kg | |
| GELATINA EM PÓ | Gelatina em pó, de origem animal. |  5 kg | |
| AMIDO DE MILHO | Amido de milho em pó. |  5 kg | |
| GLÚTEN TRIGO | |  10 kg | |
| TRIMOLINE | Açúcar invertido parcialmente cristalizado. |  11 kg | |
| PIZZATOP | Produto completo em pó para a preparação de molho para pizza. |  4x1 kg |  |

Basevit

| | Com manteiga | Doce | Salgado | Neutro | Características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|-------------------------------|--------------|------|---------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MACARON SORTIDO | | • | | | Macarons de várias cores e sabores típicos. Prontos a rechear. |  384un. |  |
| BV MINI TARTELETE DOCE D50 | • | • | | | Caixas redondas, em massa areada, para tartes doces em miniatura. Prontas a rechear. |  216un. |    |
| BV MINI TARTELETE SALGADA D50 | | | • | | Caixas redondas, em massa quebrada, com bordo decorado, para tartes salgadas em miniatura. Prontas a rechear. |  216un. | |
| BV TARTELETE DOCE D 85 | | • | | | Caixas redondas, com bordo canelado, em massa areada, para tartes doces individuais. Prontas a rechear. |  135un. |   |
| BV PASTA BRISA D 210 | | • | | | Caixas redondas para tartes doces, em massa areada, com bordo canelado. Prontas a rechear. |  144un. |    |
| BV MINI VOL AU VENT D 34 | • | | • | | Vol-au-vents miniatura, elaborados em massa folhada. Prontos a rechear. |  240un. |   |
| BV ECLAIR 160 | • | | | • | Éclairs, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear e decorar. |  90un. |    |
| BV MINI LIONESA | • | | | • | Profiteroles, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear. |  96un. |    |



O Chocolate é considerado o sabor preferido dos consumidores, abrindo assim novas oportunidades aos profissionais chocolateiros.

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

Graças à sua enorme experiência, a Puratos criou 3 gamas completas - Belcolade, Chocolanté e Carat - para ir ao encontro de todas as necessidades dos seus clientes.



Chocolate



Puro Belcolade

Especialidades

| | | Bombons | Filigranas decorativas | Cobertura espessa | Cobertura Fina | % de Cacau | % de Gordura | Fluidez | Formato |
|--------|------------------------------------------------------|---------|------------------------|-------------------|----------------|------------|--------------|---------|------------------|
| Negro | BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO VIETNAM 73 | • | • | • | • | 73% | 41-44% | •••• | Pastilha |
| | BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO PERU 64 | • | • | • | • | 64% | 38-41% | •••• | Pastilha |
| | BELCOLADE CHOCOLATE NEGRO SELEÇÃO C501/J | • | • | • | • | 55% | 34-37% | •••• | Pastilha/Barra |
| Leite | BELCOLADE CHOCOLATE LEITE SELEÇÃO O3X5/G | • | • | • | • | 35% | 36-39% | •••• | Pastilha/Barra |
| Branco | BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELEÇÃO X605/G | • | • | • | • | 31%* | 37-40% | •••• | Pastilha / Barra |
| | BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELEÇÃO AMBAR CACAO-TRACE | • | • | • | • | 30%* | 34-37% | •••• | Pastilha |

*Proveniente apenas da manteiga de cacau

Sucedâneo Carat

Especialidades

| | | Moldes & Bombons | Filigranas decorativas | Cobertura Fina | % de Cacau | % de Gordura | Fluidez | Formato |
|--------|----------------------|------------------|------------------------|----------------|------------|--------------|---------|-----------|
| Negro | CARAT CAKAU BITTER | • | • | • | 22% | 34-37% | •• | Pastilhas |
| | CARAT CAKAU DARK | • | • | • | 18% | 37-40% | ••• | Pastilhas |
| | CARAT COVER DARK U2 | | • | • | 18% | 37-40% | •••• | Pastilhas |
| | CARAT DARK FADO | | • | • | 6% | 35-38% | ••• | Pastilhas |
| Leite | CARAT CAKAU MILK | • | • | • | 5.5% | 36-39% | ••• | Pastilhas |
| Branco | CARAT COVERLUX WHITE | • | • | • | | 35-38% | ••• | Pastilhas |

Legenda:  Saco  Caixa  Barra

Ou tras características

Embalagem

Propriedades nutricionais

Chocolate negro puro, com origem no Vietname, com aroma a cacau, citrinos, terra e tabaco. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Chocolate puro negro em pastilhas, com origem no Peru, com aroma a cacau, passas e figos secos.



Chocolate puro negro, de qualidade superior. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Chocolate puro de leite, de qualidade superior. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Chocolate puro branco, de qualidade superior. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Chocolate puro branco, de qualidade superior. Sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Outras características

Embalagem

Propriedades nutricionais

Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Sucedâneo de chocolate para várias aplicações de pastelaria. Cor escura, aroma a cacau e sabor doce. Bom brilho.



Sucedâneo de chocolate para várias aplicações de pastelaria .



Sucedâneo de chocolate de leite para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.



Sucedâneo de chocolate branco para banhar, moldar e decorar, com aroma e sabor lácteo. Cor branco marfim.



Creμες de cacau

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

Pralinés































































| | Especialidades | | Textura | | % de Frutos secos |
|-----------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|-------------|----------|------------------------|
| | Recheio de bombons | Recheio de produtos de pastelaria | Semi-Sólida | Crocante | |
| HAZELNUT PRALINÉ (AVELĀ) | • | • | • | | 28% (avelĀ) |
| ALMOND PRALINÉ (AMĒNDOA) | • | • | • | | 29% (amĒndoa) |
| PRALICROC | • | • | • | • | 34% (avelĀ, amĒndoa) |
| PRALICRAC CARAMEL AU BEURRE SALÉ (CARAMELO SALGADO) | • | • | • | • | 16,5% (avelĀ, amĒndoa) |
| PRALINÉ Ā L'ANCIENNE | • | • | • | | 67% (avelĀ, amĒndoa) |



| Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Creme de cacau com avelãs para recheio de pasteleria e produtos de pasteleria. Contém 13% de avelã. |  5 kg |    |
| Creme branco com avelãs para recheio de produtos de panificação e pasteleria. Contém 9% de avelã. |  5 kg |   |
| Creme de cacau com avelãs para recheio de produtos de pasteleria. Resistente ao forno. |  5 e 15 kg |    |
| Produto completo em pasta para aplicação direta em decoração e recheio de bolos, elaboração de brigadeiros e salame de chocolate. |  5 kg | |
| Creme de chocolate para recheio de produtos de pasteleria e padaria. Estável ao forno e à congelação. Sabor a cacau e avelã. |  12 kg | |
| Creme de cacau para recheio, cobertura e decoração de produtos de pasteleria. |  11 kg |  |
| Creme de cacau aerificado para recheios e decorações de produtos de pasteleria. |  5 e 10 kg |   |
| Creme de cacau aerificado para recheios e decorações de produtos de pasteleria. Sabor mais intenso a chocolate. |  10 kg |   |
| Cobertura de chocolate negro de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo. Sabor a cacau e avelã. |  4 kg |  |
| Cobertura de chocolate branco de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo. |  4 kg |  |

| Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Praliné de avelã para recheios de produtos de pasteleria e bombons. |  5 kg |    |
| Praliné de amêndoa para recheios de produtos de pasteleria e bombons. |  5 kg |   |
| Praliné crocante de amêndoa e avelã para recheios de pasteleria. |  4 kg | |
| Praliné crocante com frutos secos e chocolate. Contém flocos de caramelo Isigny (12%) e sal marinho Guérande. |  4,5 kg |  |
| Praliné tradicional, feito a partir de avelãs, amêndoas e açúcar caramelizado com cubos de avelã torrada. |  5 kg |     |

Produtos de decoração

| | Outras características | Embalagem | Propriedades nutricionais |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | BELCOLADE CHUNKS (NEGRO SELEÇÃO) Pedaços de chocolate puro Belga, Selection Noir. |  15kg |   |
| 2 | BELCOLADE GRAINS 10.000 NOIR SELECTION Chocolate puro negro em pepitas. Para introduzir em cremes, entremeios, muffins e outros. |  5 kg |     |
| 3 | BELCOLADE CHOCOCURLS Finas placas de chocolate puro para decoração. |  5 kg |   |
| 4 | CHOCOLANTÉ COCOA POWDER Cacau em pó (10-12%) para aplicação em diversas receitas de pastelaria. |  3 kg |    |
| 5 | CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS DARK (NEGRO) Mini virutas de chocolate puro negro. |  4 Kg |   |
| 6 | CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS WHITE (BRANCO) Mini virutas de chocolate puro branco. |  4 kg |   |
| 7 | CHOCOLANTÉ SHAVINGS WHITE Virutas de chocolate puro branco. |  2,5 kg |    |
| 8 | CHOCOLANTÉ OCTOBER DARK Folhas de chocolate puro negro. |  160un. |   |
| 9 | CHOCOLANTÉ OCTOBER WHITE Folhas de chocolate puro branco. |  160un. |   |
| 10 | CHOCOLANTÉ CIGARRETTE ASSORTMENT BOX Sortido de sticks de chocolate puro negro, leite e branco. |  108un. |   |
| 11 | CHOCOLANTÉ RING DARK Círculo rendilhado de chocolate puro negro. |  40un. |    |
| 12 | CHOCOLANTÉ CURVE GREEN Twist de chocolate puro negro com decoração verde. |  80un. |  |
| 13 | CHOCOLANTÉ DECO DARK Quadrados decorados de chocolate puro negro |  288un |  |
| 14 | CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE NEGRO Esferas ocas de chocolate negro, ideais para trufas e bombons. |  504un |   |
| 15 | CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE LEITE Esferas ocas de chocolate de leite, ideais para trufas e bombons. |  504un |   |
| 16 | CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE BRANCO Esferas ocas de chocolate branco, ideais para trufas e bombons. |  504un |   |
| 17 | CARAT BARS DARK Pequenas barras de sucedâneo de chocolate para recheio de produtos de pastelaria. Resistente à congelação e cozedura. |  5 kg |   |
| 18 | CARAT VERMICELLI DARK (NEGRO) Granulado de chocolate sucedâneo para decoração. |  1 kg |  |
| 19 | CARAT VERMICELLI RAINBOW (CORES) Granulado colorido para decoração de produtos de pastelaria. Aspecto brilhante e textura crocante. |  1 kg | |
| 20 | BARRA COBERTURA NACIONAL Barra de chocolate sucedâneo ideal para elaboração de raspas. |  5 kg | |
| 21 | MANTEIGA DE CACAU Pepitas de manteiga de cacau biológico. |  1 kg |     |

Legenda:  Saco  Caixa  Barra  Doypack



Belcolade chunks
Saco 15kg



**Belcolade grains
10.000 noir selection**
Caixa 2x5kg



Belcolade chococurls
Caixa 5kg



**Chocolanté cocoa
powder**
Saco 3kg



**Chocolanté micro
shavings dark**
Caixa 4kg



**Chocolanté shavings
white**
Caixa 2,5kg



**Chocolanté shavings
white**
Caixa 2,5kg



**Chocolanté october
dark**
Caixa 160 uni.



**Chocolanté october
white**
Caixa 160 uni.



**Chocolanté cigarette
assortment box**
Caixa 108 uni.



Chocolanté ring dark
Caixa 40 uni.



Chocolanté curve green
Caixa 80 uni.



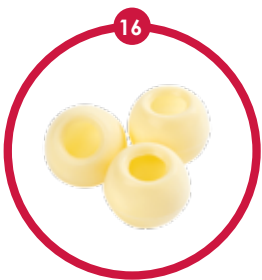
Chocolanté deco dark
Caixa 288 uni.



**Chocolanté esfera oca
de chocolate negro**
Caixa 504 uni.



**Chocolanté esfera
oca de chocolate leite**
Caixa 504 uni.



**Chocolanté esfera oca
de chocolate branco**
Caixa 504 uni.



Carat bars dark
Caixa 5kg



**Carat vermicelli
Rainbow**
Caixa 1 kg



Carat vermicelli dark
Caixa 1 kg



**Barra Cobertura
Nacional**
Barra 5kg



Manteiga de cacau
Doypack 125g

Conheça os serviços
que a **Puratos** tem para
lhe oferecer e que estão
à sua disposição através
de um clique:

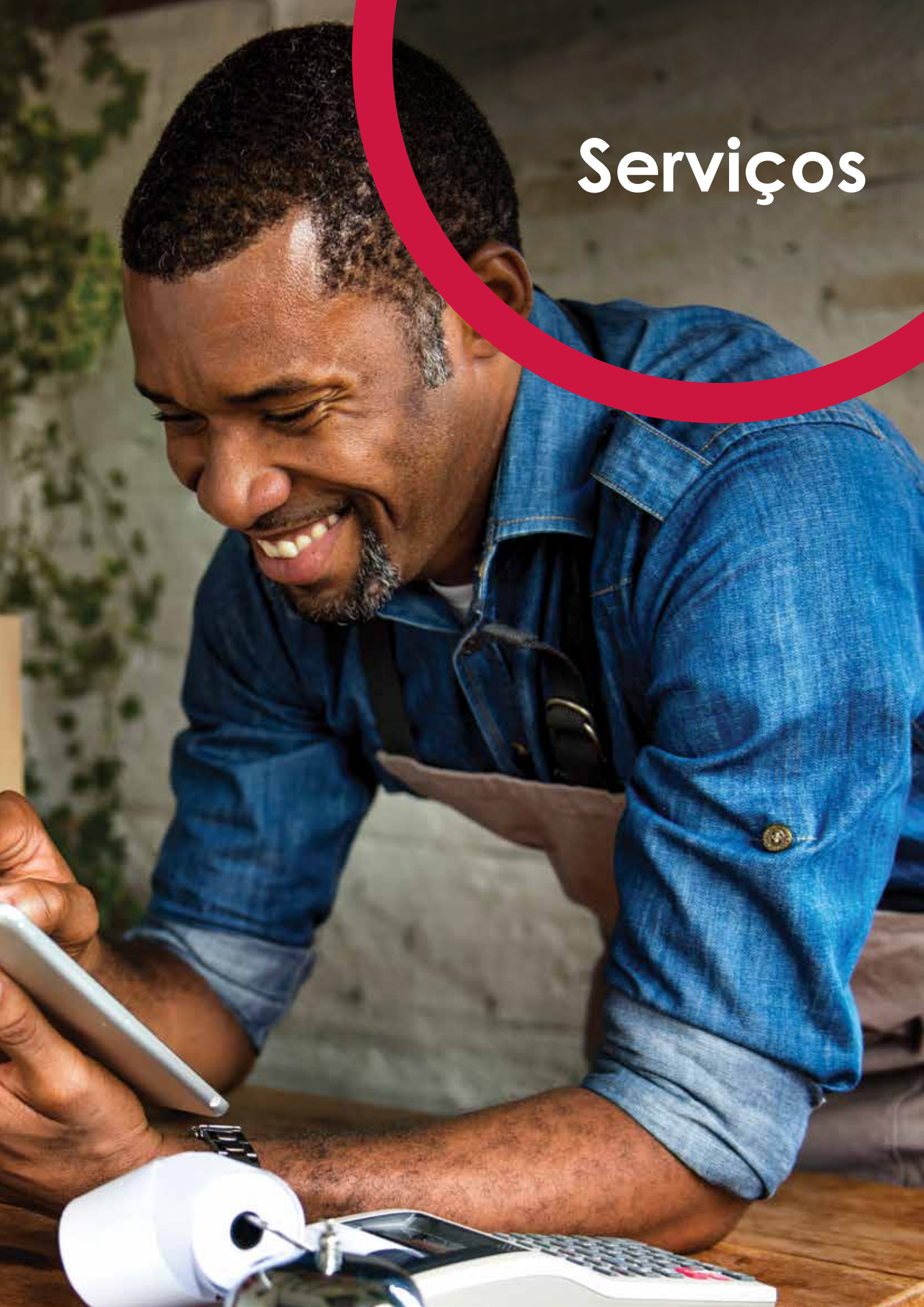
MyPuratos

BakerOnline

Puratos Print



Serviços





Na Puratos, queremos estar sempre junto de si e ajudá-lo a fazer a transição para o digital de forma fácil e tranquila!

MyPuratos é a plataforma de e-commerce da Puratos que lhe permite:

- Comprar os seus produtos favoritos;
- Desfrutar de campanhas exclusivas;
- Guardar as suas receitas de eleição;
- Ter acesso a toda a sua informação financeira;

E muito mais!



PRONTO PARA COMPRAR ONLINE?

Aceda a **MyPuratos** através do seu smartphone, tablet ou computador e faça chegar aos seus clientes o **o melhor da panificação, pastelaria e chocolate.**

**o futuro
começa agora!**

Saiba
mais



Crie a sua conta

MyPuratos



Solicite a sua conta MyPuratos

Preencha o formulário de registo para solicitar a sua conta.



Confirme o seu endereço de e-mail

Vai ser enviado um email para a sua caixa de entrada. Basta clicar no link de confirmação para ativar a sua conta (se não receber um e-mail, verifique a sua pasta de SPAM).



E-mail de boas vindas

Sim! Já tem acesso a toda a informação em MyPuratos, incluindo preços, promoções, informação de stock, as suas receitas favoritas e muito mais!



Faça o log-in à sua conta

Descubra todos os produtos disponíveis!



Vamos comprar!

Tenha acesso a



Registe-se aqui



o futuro começa agora!

Vamos encomendar em MyPuratos?



Faça log in em MyPuratos

Utilize as suas credenciais para fazer login na sua conta MyPuratos.



Navegue em MyPuratos

Conheça todos os produtos disponíveis, inspire-se com as nossas receitas e usufrua de campanhas exclusivas.



Adicione os produtos ao carrinho de compras

Os produtos podem ser adicionados através das páginas de produto, páginas de receitas ou através do seu menu MyPuratos.



Clique no icone do carrinho de compras para finalizar a sua compra

Reveja o seu carrinho e adicione os produtos que se esqueceu.



Confirme a sua encomenda

Durante o processo de finalização do processo poderá confirmar:
Data de entrega • Local de entrega • Método de pagamento



BAKERONLINE

A sua **loja online especializada**
à distância de um clique



Queremos ajudá-lo a digitalizar o seu negócio.
É por isso que a **Puratos** e a **Bakeronline** uniram forças.

Com o crescimento exponencial das vendas online em todo o mundo e a alteração dos hábitos do consumidor, na **Bakeronline** ajudamos os mercados da Panificação, Pastelaria e Chocolate na sua transição digital e adaptação a esta nova realidade.

Com mais de 10 anos de experiência e presente em cerca de 20 países, na **Bakeronline** desenvolvemos lojas online e aplicações especializadas, adaptadas à sua forma de trabalhar, para que possa proporcionar um serviço digital de excelência sempre acompanhado de uma equipa de especialistas pronta para a ajudar.

QUAIS AS VANTAGENS DA BAKERONLINE?

Ao aderir à **Bakeronline** terá acesso a um serviço especializado com centenas de funcionalidades para o seu mercado que lhe permitirá por exemplo:

- ★ Aumentar o valor médio de compra
- ★ Aumentar a receita anual
- ★ Facilitar a gestão de encomendas
- ★ Adaptar a sua loja
- ★ Modernizar o seu negócio



mais informações em

www.bakeronline.pt | info@bakeronline.pt





a plataforma de
design online
da **Puratos Portugal**.



Já pensou em comunicar os seus novos produtos,
as melhores ofertas e promoções ou ainda as soluções
take-away preferidas dos seus clientes na sua loja, de
forma diferenciadora?

Com **Puratos Print** conseguirá personalizar e dinamizar a
comunicação no seu ponto de venda, de forma gratuita
e em breves passos e de forma fácil e segura.

Divirta-se com **Puratos Print!**

Crie e adapte a comunicação da sua loja
tornando-a mais apelativa para o seu cliente.

**O melhor ainda
está por criar!**

Para mais
informação
aceda a

www.puratosprint.pt

ou através
do QR code







Para mais informações,
↓ **consulte-nos:**



site



youtube



facebook



instagram

www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 (chamada para a rede fixa nacional)
portugal@puratos.com