

| RECEITUÁRIO DE |
DOUGHNUTS & BRIOCHE

Vamos celebrar a Quilana!



VAMOS CELEBRAR O OUTONO com novas receitas e sabores que tanto vão de encontro com o gosto dos mais pequenos como dos mais crescidos.

Neste catálogo pretendemos reunir não só ideias para lanches escolares, como também especialidades para um consumo mais familiar quer na sua loja quer em casa promovendo o Take Away.

Inspiramo-nos em receitas tradicionais, sendo que algumas já esquecidas e que já não aparecem nas montras de muitas padarias e pastelarias.

Para além da frescura, o sabor é essencial.

81%

Sabores Tradicionais

Os consumidores procuram tanto sabores tradicionais como exóticos.

81%

Sabores novos & exóticos de outros lugares do mundo

64%

“Gosto de experimentar comida com diferentes texturas”

A TEXTURA converteu-se num fator chave do sabor.



A Aparência

É o 4º fator mais importante quando compramos massa de brioche e pastelaria.

Nestas receitas baseamo-nos não só no nosso produto **Tegral Bola de Berlim** para a elaboração das receitas de doughnuts mas também na nossa gama de produtos completos para fazer **Brioche** que permite oferecer uma montra muito diferenciadora e apelativa:

- **Brioche:** um dos produtos mais reconhecidos da nossa gama com aroma suave que permite obter uma excelente especialidade de brioche
- **Brioche Manteiga:** um Brioche único já com manteiga incorporada que permite elaborar especialidades com excelente sabor e aroma a manteiga dando ainda mais sabor às suas especialidades
- **Brioche Sapore:** um Brioche com Massa Mãe que apresenta uma excelente fofura, frescura e volume. As suas peças se devidamente embaladas apresentam a durabilidade de 3 dias. Para além disso o Brioche Sapore apresenta ainda redução de gordura (-30% versus um brioche standard)
- **Brioche de Leite SP:** permite elaborar um Brioche de leite sem palma com uma textura muito suave devido ao leite que compõe a receita. Adequado a todas as especialidades de brioche nomeadamente pela sua composição de leite sugerimos para receitas dedicadas aos mais pequenos.

Fonte: Taste Tomorrow Puratos Portugal



Índice

Doughnuts

- 4 Doughnut de Caramelo Salgado
- 5 Doughnut de Chocolate
- 6 Doughnut de Framboesa
- 7 Doughnut de Frutos Secos
- 8 Doughnut de Lima e Bolacha
- 9 Doughnut de Marshmallow
- 10 Doughnut de Pintarolas
- 11 Doughnut Tradicional

Especialidades de Brioche

- 14 Almofadas
- 15 Arrufadas Simples
- 15 Arrufadas com Queijo e Fiambre
- 16 Arrufadas com Chocolate
- 17 Caracóis de Fruta
- 18 Cardiais
- 19 Croissants à Moda do Norte
- 19 Croissants à Moda do Sul
- 20 Croissants com Quinoa
- 21 Ferraduras
- 22 Ferraduras de Chocolate
- 23 Pata de Veado
- 24 Pudim de Brioche



RECEITAS DE
Doughnuts



Doughnut de *Caramelo Salgado*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Pralicerac Caramelo Salgado	q.b.
-----------------------------	------

MODO DE OPERAR

- Mergulhar 50% da peça no Pralicerac Caramelo Salgado.
- Decorar a gosto.

Doughnut de *Chocolate*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Decorrem 520	q.b.
Chocolanté Microshavings Dark e White	q.b.

MODO DE OPERAR

- Aquecer o Decorrem 520 a 32°C no micro-ondas.
- Mergulhar 50% da peça no Decorrem 520.
- Decorar com Chocolanté Microshavings Dark e White.



Doughnut de *Framboesa*



Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Decorcrem white	q.b.
Miroir Plus Frutos Vermelhos	q.b.

MODO DE OPERAR

- Aquecer a 32°C no micro-ondas.
- Mergulhar 50% da peça Decorcrem White e riscar com Miroir Plus Frutos Vermelhos

Doughnut de *Frutos Secos*



Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Pralicroc	q.b.
-----------	------

MODO DE OPERAR

- Mergulhar 50% da peça no Pralicroc.
- Decorar a gosto.



Doughnut de *Lima e Bolacha*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Fondant	500 g
Raspa de lima	2 un

MODO DE OPERAR

- Aquecer tudo a 40°C no micro-ondas.
- Mergulhar 50% da peça no Fondant.
- Decorar com pedaços de crumble.

Doughnut de *Marshmallow*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Decorcrem 520	q.b.
---------------	------

MODO DE OPERAR

- Aquecer tudo a 32°C C no micro-ondas.
- Mergulhar 50% da peça no Decorcrem 520.
- Decorar com marshmallows cortados em tiras.



Doughnut de *Pintarolas*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Decorcrem White 520	q.b.
---------------------	------

MODO DE OPERAR

- Aquecer a 32°C no micro-ondas
- Mergulhar 50% da peça no Decorcrem White 520.
- Decorar com pintarolas.

10



Doughnut *Tradicional*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	+/- 290 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Temperatura da massa: 27°C.
- Tempo de descanso em bloco: 10 minutos.
- Laminar a massa a 6 mm de espessura.
- Cortar com o cortante dos donuts.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
- Temperatura: 32°C com 70% humidade.
- Fritar a 170°C.
- Tempo de fritura: ± 3 minutos

Cobertura

INGREDIENTES

Surfin	500 g
Água (a 60°C)	100 g

MODO DE OPERAR

- Misturar bem os dois ingredientes.
- Mergulhar a peça inteira na cobertura.
- Colocar numa rede para escorrer.
- Deixar estabilizar.

11





RECEITAS DE 
Brioches






Almofadas



Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioches Leite SP	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	420 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.

Creme queijo

INGREDIENTES

Chantypak	500 g
Deli Cheesecake	500 g

MODO DE OPERAR

- Misturar os dois ingredientes, colocar a bater com varas até obter um creme homogéneo.
- Reservar.

Tendura e Decoração

- Laminar a massa a espessura de 5 cm cortar peças 4x8cm (80 gramas de massa) colocar num tabuleiro e levar à estufa.
- Tempo de levedação aproximadamente 60 minutos a 30 °c e com 70% humidade.
- Tempo de cozedura aproximadamente 15 minutos a 210°C.
- Depois de cozidas e arrefecidas abrir com uma faca e recheiar com boquilha frisada as almofadas com (100 g de creme de queijo).
- Decorar com fios (10 fios) de ovos.

Arrufadas *Simple*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioches Manteiga	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	350 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.
- Dividir a massa em bolas de 70 gramas colocar em tabuleiro, levedar aproximadamente 50 minutos estufa 30°C com 70% de humidade.
- Pintar com pintura de ovo sobrepor açúcar pilé e cozer a temperatura de 210°C aproximadamente 12 minutos.



Arrufadas *com Queijo e Fiambre*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioches Manteiga	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	350 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.
- Dividir a massa em bolas de 70 gramas colocar em tabuleiro, levedar aproximadamente 50 minutos estufa 30°C com 70% de humidade.
- Pintar com pintura de ovo sobrepor açúcar pilé e cozer a temperatura de 210°C aproximadamente 12 minutos.

Acabamento

- Depois de cozidas e arrefecidas abrir ao meio e recheiar com alface, queijo e fiambre.



Arrufadas *com Chocolate*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche Manteiga	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	350 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes , até obter uma massa homogênea, com a rede de glúten desenvolvida .
Temperatura da massa 27°C .
- Dividir a massa em bolas de 70 gramas colocar em tabuleiro, levedar aproximadamente 50 minutos estufa 30°C com 70% de humidade.
- Pintar com pintura de ovo, sobrepor açúcar pilé e cozer a temperatura de 210°C aproximadamente 12 minutos.

Creme Chocolate

INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate	500 g
Água	750 g
Chantypak	150 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o **Cremyvit Chocolate** com a água quente a (80°C) e bater durante 3 minutos a velocidade media até ficar macio e homogêneo ,
- Adicionar o **Chantypak** misturar tudo novamente durante 1 minuto até ficar liso e homogêneo.
- Reservar.

Acabamento

- Depois de as peças cozidas e arrefecidas abrir com uma faca e rechear com o creme pasteleiro (60 gramas de **Cremyvit de Chocolate**).

Caracóis *de Fruta*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche Manteiga	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	350 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes , até obter uma massa homogênea, com a rede de glúten desenvolvida .
Temperatura da massa 27°C.

Creme

INGREDIENTES

Cremyvit Classic	400 g
Água	1000 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o **Cremyvit Classic** com a água incorporar durante alguns instantes na velocidade media e depois deixar bater durante 5 minutos em velocidade mais rápida.
- Reservar.

Tendadura e Acabamento

- Laminar a massa, colocar por cada kg de massa 200 g de **Margarina Aristo Croissant**, dar 2 voltas simples.
- Laminar a 3 mm de espessura, barrar com creme pasteleiro (400g), sobrepor **Sortido Picado** (150g) e **Sultanas** (150g) e enrolar fazendo um rolo
- Cortar peças de 1 cm de largura com 70 g
- Tempo de levedação aproximadamente 60 minutos a 30 °C e com 70 % húmidade.
- Pintar com ovo e levar a cozer durante 15 minutos a 210°C
- Depois de cozidos pintar com **Sublimo** (5 gramas)



Cardiais

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	420 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.

Xarope de Groselha

INGREDIENTES

Açúcar	250 g
Água	250 g
Groselha (xarope)	200 g

MODO DE OPERAR

- Ferver o açúcar com a água.
- Retirar do lume e juntar o xarope de groselha.
- Reservar.

Creme Queijo

INGREDIENTES

Chantypak	500 g
Deli Cheesecake	500 g

MODO DE OPERAR

- Misturar os dois ingredientes, colocar a bater com varas até obter um creme homogéneo.
- Reservar.

Tendadura e Acabamento

- Colocar 50 gramas de massa em formas das queijadas previamente untada com Puralix.
- Tempo de levedação aproximadamente 50 minutos a 30°C e com 70% humidade.
- Cozer a temperatura 210°C aproximadamente 10 minutos.
- Depois de cozidos e arrefecidos cortar em formato de cone, enxarpar (10 g) no xarope de groselha e reservar.
- Com saco pasteleiro e boquilha frisada fazer uma roseta (50 g) decorar com fios de ovos (10g) e sobrepor o cone na superfície.

18



Croissants à Moda do Norte



Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche de Leite SP	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	420 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.
- Deixar Repousar a massa 10 minutos.
- Laminar a massa, colocar por cada kg de massa 50g de Margarina Aristo Bolo-rei, dar 1 volta simples.
- Laminar a 3 mm de espessura, cortar peças com ±100 g.
- Tender os croissants, deixar levedar cerca de 60 minutos a 30°C de temperatura e a 70% de Humidade.
- Pincelar com ovo, fornear.
- Temperatura 210°C teto, 210°C lar.
- Tempo de cozedura, ±14 minutos.
- Pincelar com Harmony Sublimo.



19

Croissants à Moda do Sul



Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche de Leite SP	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	420 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.
- Deixar repousar a massa 5 minutos.
- Laminar a massa, colocar por cada kg de massa 200g de Margarina Aristo Croissant, dar 2 voltas simples.
- Laminar a 3 mm de espessura, cortar peças com ±100 g.
- Tender os croissants, deixar levedar cerca de 60 minutos a 30°C temperatura, a 70% de humidade.
- Pincelar com ovo e fornear.
- Temperatura 210 °C teto, 210 °C lar.
- Tempo de cozedura, ±14 minutos.

Nota: quando faltar 3 minutos do final da cozedura polvilhar com Surfin e deixar caramelizar um pouco



Croissants *com Quinoa*



Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche de Leite SP	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	420 g
Softgrain Quinoa	200 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.
- Envolver o **Softgrain Quinoa** durante 2 minutos em 1ª velocidade.
- Deixar Repousar a massa 10 minutos.
- Laminar a massa, colocar por cada kg de massa 50 g de **Margarina Aristo Bolo Rei**, dar 1 volta simples.
- Laminar a 3 mm de espessura, cortar peças com ±100 g.
- Tender os croissants, deixar levedar cerca de 60 minutos a 30°C temperatura, 70% de humidade.
- Pincelar com ovo, fornear.
- Temperatura 210 °C teto, 210 °C lar.
- Tempo de cozedura, ±14 minutos.



Ferraduras

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	420 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.

Creme

INGREDIENTES

Cremyvit Classic	400 g
Água	1000 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o **Cremyvit Classic** com a água e incorporar durante alguns instantes na velocidade média e depois deixar bater durante 5 minutos em velocidade mais rápida.
- Reservar.

Tendadura e Acabamento

- Laminar a massa, colocar por cada kg de massa 200 g de **Margarina Aristo Croissant**, dar 2 volta simples.
- Laminar a 3 mm de espessura, colocar a massa na mesa e cortar peças rectangular de 11x6 rechear com (25 g) de creme, dobrar e fazer o formato da ferradura.
- Colocar a levedar aproximadamente 60 minutos, temperatura 30°C e humidade 70%
- Cozer a 210 °c durante 12 minutos.
- Depois de frios polvilhar com **Surfin**.





Ferraduras de Chocolate



Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	420 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.

Creme

INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate	500 g
Água	750 g
Chantypak	150 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o **Cremyvit Chocolate** com a água quente a (80°C) e bater durante 3 minutos a velocidade média até ficar macio e homogêneo.
- Adicionar o **Chantypak** misturar tudo novamente durante 1 minuto até ficar liso e homogêneo.

Tendadura e Acabamento

- Laminar a massa, colocar por cada kg de massa 200 g de **Margarina Aristo Croissants**, dar 2 volta simples.
- Laminar a 3 mm de espessura, colocar a massa na mesa e cortar peças rectangular de 11x6 recheiar com (25 g) de creme, dobrar e fazer o formato da ferradura.
- Colocar a levedar aproximadamente 60 minutos, temperatura 30°C e humidade 70%
- Cozer a 210 °c durante 12 minutos.
- Depois de frios polvilhar com **Surfin**.

Pata de Veado



Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioché	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	420 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea, com a rede de glúten desenvolvida. Temperatura da massa 27°C.

Creme

INGREDIENTES

Cremyvit Classic	400 g
Água	1000 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o **Cremyvit Classic** com a água e incorporar durante alguns instantes na velocidade média e depois deixar bater durante 5 minutos em velocidade mais rápida.
- Reservar.

Tendadura e Acabamento

- Pesar bolas de 250 gramas, deixar descansar 10 minutos.
- Formar baguetes ao tamanho do tabuleiro 60x40 cm. Colocar em levedação aproximadamente 50 minutos, a 30°C com 70% de humidade.
- Pintar com pintura de ovo, cozer a 210°C aproximadamente 15 minutos.
- Depois de cozidas e arrefecidas recheiar com creme pasteleiro e unir as duas baguetes pela base.
- Pintar com **Sublimo** (50g) as laterais e passar por coco ralado (50g)
- Cortar em formato triangular.
- Barrar a superfície com creme pasteleiro (30g) e fazer um risco de canela (2g)





Pudim de Brioche



Esta receita combate/reduz o desperdício alimentar, uma vez que são utilizadas as variedades de brioche que não são vendidas no dia podendo ser aproveitadas para ser incorporadas na receita.

Massa Pudim

INGREDIENTES

Chantypak	750 g
Leite	750 g
Ovos	1000 g
Açúcar	500 g
Deli Cheesecake	250 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o Deli Cheesecake com ovos e açúcar e mexer bem.
- Adicionar o leite e o Chantypak e envolver tudo muito bem.
- Passar por um por um coador Chinês.
- Reservar.

Montagem / Decoração

- Esta receita destina-se ao aproveitamento de massas de Brioche sem cremes. *Exemplo:* Pães de leite, arrufadas, ou croissants.
- Numa forma rectangular previamente untada com **Margarina Aristo Bolo Rei** derretida e passada por açúcar.
- Colocar no fundo da forma fatias dos aproveitamentos do Brioche fatiados, sobrepor a cada camada com pudim de leite e queijo, repetindo este processo até encher a forma (equivalente 600g de brioche cozido) ficando assim com 6 a 7 camadas de fatias de aproveitamentos de brioche.
- Colocar a cozer em banho maria a 200°C aproximadamente 35 minutos .
- Desenformar, barrar com **Deli Yema** (100g), sobrepor com **Mirroi Neutro** (50g).
- Cortar fatias e riscar com canela (2g por fatia).





*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



www.puratos.pt

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