

Catálogo de chocolate

•2019•





INTRODUÇÃO

O chocolate é considerado o sabor preferido dos consumidores, abrindo assim novas oportunidades aos profissionais de pastelaria e 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 e utilizando como ingrediente, o chocolate.

Deste modo, a **Puratos Portugal** desenvolveu este catálogo de chocolates, com o objetivo de proporcionar aos seus clientes uma experiência única e criativa, sempre que utilizarem nas suas receitas e especialidades **Belcolade**, **Chocolanté** e **Carat**.

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



PURO BELCOLADE

Uma marca de **chocolate puro belga**, produzido através dos grãos de cacau mais finos do mundo.

Em constante inovação, proporciona em cada especialidade um **sabor único e autêntico**.



ESPECIALIDADES

Bombons

Filigranas decorativas

Cobertura espessa

Cobertura fina

NEGRO

BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO VIETNAM 73

•

•

•

•

BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO PERU 64

•

•

•

•

BELCOLADE CHOCOLATE NEGRO SELECCÃO C501/J

•

•

•

•

BELCOLADE CHOCOLATE NEGRO SELECCÃO C501/J

•

•

•

•

LEITE

BELCOLADE CHOCOLATE LEITE SELECCÃO O3X5/G

•

•

•

•

BELCOLADE CHOCOLATE LEITE SELECCÃO O3X5/G

•

•

•

•

BRANCO

BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELECCÃO X605/G

•

•

•

•

BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELECCÃO X605/G

•









•

•

•

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

EMBALAGEM

% mínima de cacau	% de gordura	Fluidez	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM
73%	41,3-44,3%	****	Chocolate negro puro em pastilhas, com origem no Vietname, com aroma a cacau, citrinos, terra e tabaco.	 1kg
64%	37,9-40,9%	****	Chocolate negro puro em pastilhas, com origem no Peru, com aroma a cacau, passas e figos secos.	 1kg
55%	33,5-36,5%	****	Chocolate puro negro, em barra, de qualidade superior.	 2,5kg
55%	33,5-36,5%	****	Chocolate puro negro, em pastilhas, de qualidade superior.	 5kg
35%	35,2-38,2%	****	Chocolate puro de leite, em barra, de qualidade superior.	 2,5kg
35%	35,2-38,2%	****	Chocolate puro de leite, em pastilhas, de qualidade superior.	 5kg
-	35,3-38,3%	****	Chocolate puro branco, em barra, de qualidade superior.	 2,5kg
-	35,3-38,3%	****	Chocolate puro branco, em pastilhas, de qualidade superior.	 5kg

SUCEDÂNEO CARAT

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

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

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



ESPECIALIDADES

Moldes & Bombons

Filigранas decorativas

Cobertura fina

Cobertura muito fina

NEGRO

CARAT CAKAU BITTER

•

•

•

•

CARAT CAKAU DARK

•

•

•

•

CARAT COVER DARK U2

•

•

•

CARAT DARK FADO

•

•

LEITE

CARAT CAKAU MILK

•

•

•

•

BRANCO

CARAT COVERLUX WHITE

•



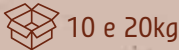



•

•

% mínima de cacau
% de gordura
Fluidez

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

EMBALAGEM

22%	34-37%	**	Sucedâneo de chocolate negro em pastilha para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. O cacau presente é 100% "Cacao Trace".	 10kg
18%	37-40%	***	Sucedâneo de chocolate negro em pastilha para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. O cacau presente é 100% "Cacao Trace".	 10kg
18%	37-40%	***	Sucedâneo de chocolate em pastilhas para várias aplicações de pastelaria. Cor escura, aroma a cacau e sabor doce. Bom brilho.	 10 e 20kg
6%	34,5-37,5%	****	Sucedâneo de chocolate em pastilhas para várias aplicações de pastelaria.	 20kg
6%	36-39%	***	Sucedâneo de chocolate de leite em pastilha para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. O cacau presente é 100% "Cacao Trace".	 10kg
-	35-38%	***	Sucedâneo de chocolate branco para banhar, moldar e decorar, com aroma e sabor lácteo e cor branco marfim.	 10kg

CREMES DE CACAU

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

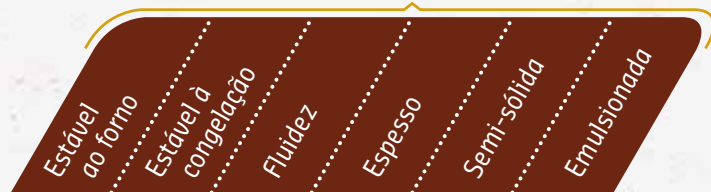


ESPECIALIDADES

	Recheio de bombons	Recheio de pastelaria	Cobertura espessa	Banhos e coberturas	Aerificar e cobrir
CHOCOCREME			•	•	•
CARAT GANACHE BRIGADEIRO	•	•	•	•	•
CREMIFIL CHOCOLATE		•			
CARAT KIMOCREM 401F		•			
TRUFEX		•	•		•
TRUFEX DARK		•	•		•
MIROIR PLUS CHOCOLAT NOIR				•	•
CARAT DECORCREM DARK (NEGRO) 520				•	•
CARAT DECORCREM WHITE (BRANCO) 520				•	•



TEXTURA












CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

EMBALAGEM

OUTRAS PROPRIEDADES

Palma sustentável NAFNAC

Estável ao forno	Estável à congelação	Fluides	Espesso	Semi-sólida	Emulsionada	Características do Produto	Embalagem	Palma sustentável	NAFNAC
	•		•	•		Creme de cacau para recheios e coberturas.	 11kg	•	
	•		•	•		Ganache de chocolate para múltiplas aplicações. Excelente sabor, do brigadeiro tradicional.	 5kg		
•	•		•			Creme de chocolate para recheio de produtos de pastelaria e padaria.	 12kg		
•			•			Creme de cacau com avelã para recheios de pastelaria. Estável ao forno.	 5 e 15kg		
	•	•		•	•	Creme de cacau aerificado para recheios e decorações de pastelaria.	 5 e 10kg		
	•	•		•	•	Creme de cacau, para recheios e decorações de pastelaria, muito cremoso e excelente sabor.	 10kg		
	•	•	•			Glassage de chocolate negro para decoração de pastelaria fina fria ou congelada.	 5kg		•
	•	•	•			Cobertura de chocolate de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo.	 4kg		
	•	•	•			Cobertura de chocolate de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo.	 4kg		



PRALINÉS

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

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



ESPECIALIDADES

Recheio de bombons

Recheio de pastelaria

TEXTURA

Semi-sólida

PRALICROC

HAZELNUT PRALINÉ (AVELÃ)

ALMOND PRALINÉ (AMÊNDOA)

PRALICRAC CARAMEL AU BEURRE SALÉ
(CARAMELO SALGADO)

PRALICRAC FRAMBOISE (FRAMBOESA)

PRALINÉ À L'ANCIENNE

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•



OUTRAS
PROPRIEDADES

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

EMBALAGEM Sem palma

Praliné crocante de amêndoa e avelã para recheios de pastelaria. Excelente sabor.

 4kg

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

 5kg

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

 5kg

Praliné crocante de caramelo salgado. Contém 16,5% de amêndoa, chocolate puro e 12% de pedaços de caramelo.

 4,5kg

Praliné crocante com sabor a framboesa. Contém 20% de amêndoa, 1,7% de framboesas desidratadas, sumo concentrado de framboesa e arroz caramelizado.

 2kg

Praliné tradicional, de textura granulada. Contém 67% de amêndoa e avelã. Ideal para misturar com ganaches.

 5kg



PRODUTOS DE DECORAÇÃO

	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM
BELCOLADE CHUNKS	1 Pedacos de chocolate puro Belga negro.	 15kg
BELCOLADE GRAINS 10.000 NOIR SELECTION	2 Chocolate puro em pepitas. Para introduzir em cremes, entremeios, muffins e outros.	 5kg
BELCOLADE CHOCOCURLS	3 Finas placas de chocolate puro para decoração.	 5kg
CHOCOLANTÉ COCOA POWDER	4 Cacau em pó (10-12%) para aplicação em diversas receitas de pastelaria.	 3kg
CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS DARK (NEGRO)	5 Mini virutas de chocolate puro negro.	 4kg
CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS WHITE (BRANCO)	6 Mini virutas de chocolate puro branco.	 4kg
CHOCOLANTÉ SHAVINGS WHITE	7 Virutas de chocolate puro branco.	 2,5kg
CHOCOLANTÉ OCTOBER DARK	8 Folhas de chocolate puro negro.	 160 uni.
CHOCOLANTÉ OCTOBER WHITE	9 Folhas de chocolate puro branco.	 160 uni.
CHOCOLANTÉ CIGARRETTE ASSORTMENT BOX	10 Sortido de sticks de chocolate puro negro, leite e branco.	 108 uni.
CHOCOLANTÉ RING DARK	11 Círculo rendilhado de chocolate puro negro.	 40 uni.
CHOCOLANTÉ CURVE GREEN	12 Twist de chocolate puro negro com decoração verde.	 80 uni.
CHOCOLANTÉ DECO DARK	13 Quadrados decorados de chocolate puro negro.	 288 uni.
CARAT BARS DARK	14 Barritas de chocolate sucedâneo para recheio de produtos de pastelaria. Ideal para recheiar croissants.	 5kg
CARAT VERMICELLI RAINBOW (CORES)	15 Granulado colorido para decoração de produtos de pastelaria.	 1kg
CARAT VERMICELLI DARK (NEGRO)	16 Granulado de chocolate sucedâneo para decoração.	 1kg
BARRA COBERTURA NACIONAL	17 Barra de chocolate sucedâneo ideal para elaboração de raspas.	 5kg
MANTEIGA DE CACAU	18 Pepitas de manteiga de cacau.	 1kg



2



BELCOLADE GRAINS 10.000 NOIR SELECTION
Caixa 2x5kg

3



BELCOLADE CHOCOCURLS
Caixa 5kg

4



CHOCOLANTÉ COCOA POWDER
Caixa 3kg

5



CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS DARK
Caixa 4kg

6



CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS WHITE
Caixa 4kg

8



CHOCOLANTÉ OCTOBER DARK
Caixa 160 uni.

9



CHOCOLANTÉ OCTOBER WHITE
Caixa 160 uni.

10



CHOCOLANTÉ CIGARRETTE ASSORTMENT BOX
Caixa 108 uni.

11



CHOCOLANTÉ RING DARK
Caixa 40 uni.

12



CHOCOLANTÉ CURVE GREEN
Caixa 80 uni.

14



CARAT BARS DARK
Caixa 5kg

15



CARAT VERMICELLI RAINBOW
Caixa 1kg

16



CARAT VERMICELLI DARK
Caixa 1kg

17



BARRA COBERTURA NACIONAL
Barra 5kg

18



MANTEIGA DE CACAU
Doypack 125g



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CARAT
cajau
PURO SABOR

CARAT


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

CHOCOLANTÉ





“No Vietnam trabalhamos de perto com os produtores de cacau, graças à nossa plataforma em Ben Tre. Os produtores são formados pelos nossos agrónomos para melhorar os métodos de produtividade e de qualidade, que resulta num maior lucro para o agricultor.”

*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

Puratos
Parceiros de confiança na inovação