

Catálogo de produtos

• 2019 •





PANIFICAÇÃO 5

Melhorantes	6/7
· Processo Direto	6/7
· Processo Direto para Pães Fofos e Massas Lêvedas Doces	6/7
· Processo de Fermentação Controlada e Retardada	6/7
· Processo de Massas Congeladas.....	6/7

Easys e Tegraís de Panificação	8/9
· Pães de Cereais.....	8/9
· Pães Rústicos.....	8/9/10/11
· Pães Miga Fofa.....	10/11
· Pães Especiais.....	10/11
· Easy de Panificação com Massa Mãe	10/11
· Sementes com Massa Mãe	10/11
· Componente Ativo para Fabrico de Pão.....	12/13
· Massa Mãe	12/13

Tegral.....	14/15
· Massas Lêvedas Doces	14/15

Desmoldantes e Conservantes	14
-----------------------------------	----

Sementes de Decoração	15
-----------------------------	----

Margarinas.....	16/17
· Aristo.....	16/17
· Aloha	16/17
· Alfil	16/17

Óleos e Gorduras.....	16
· Óleos e Gorduras	16
· Complemento Gordo para Panificação	16

ÍNDICE

PASTELARIA 19

Cakes	20/21/22/23
· Tegral Satin Cake	20/21
· Tegral Cake.....	22/23

Queques, Bolos de Arroz e Muffins	22/23
-----------------------------------------	-------

Entremeios e Pães de Ló.....	24/25
------------------------------	-------

Especialidades.....	26/27
· Especialidades.....	26/27
· Outras Especialidades Doces.....	26/27

Crems Pasteleiro.....	28/29
· Crems Pasteleiro em Pó.....	28/29
· Crems Base Água de Aplicação Direta.....	28/29

Brilhos	30/31
---------------	-------

Compotas e Recheios Prontos a Usar.....	32/33
-----------------------------------------	-------

Natas e Bavaoises	34/35
· Natas Vegetais	34/35
· Natas Animais.....	34/35
· Crems Chantilly	34/35
· Estabilizante em pó	34/35

Aromas.....	34
-------------	----

Purés de Fruta	35
----------------------	----

Icings e Fondants.....	36/37
------------------------	-------

Pastas de Decoração.....	36/37
--------------------------	-------

Fruta Confeitada Escorrida.....	38
---------------------------------	----

Frutos Secos	38
--------------------	----

Fruta em Calda.....	39
---------------------	----

Produtos Complementares.....	40/41
------------------------------	-------

Basevit	40/41
---------------	-------



CHOCOLATE 43

Puro Belcolade.....	44/45
· Negro.....	44/45
· Leite.....	44/45
· Branco.....	44/45

Sucedâneo Carat.....	46/47
· Negro.....	46/47
· Leite.....	46/47
· Branco.....	46/47

Crems de Cacau	48/49
· Pralinés.....	48/49

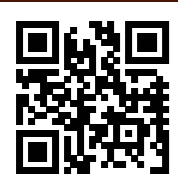
Produtos de Decoração.....	50/51
----------------------------	-------

LEGENDAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

- Proteína
- Fibra
- Baixo teor sal
- Baixo teor açúcar
- Fósforo
- Ferro
- Magnésio
- Cálcio
- Baixo teor de gordura saturada
- Vitaminas
- Ómega 3
- Contém sal iodado

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



PANIFICAÇÃO

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.



MELHORANTES

LEGENDAS:  Saco  Balde



Carcaça/Bola
Baguete
Pão rústico
Hambúrguer e Pães de tachorro
Pão de forma
Croissant
Folares
Brioche/Bolo Rei

ASPETO







CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

APLICAÇÃO
p/ kg de farinha

APLICAÇÃO
em relação ao peso da farinha



EMBALAGEM

PROCESSO DIRETO





PUMA	•	•	•						Pó	Melhorante em pó de boa performance para o fabrico de pão.	10g	0,5%	 5kg
TIGRIS	•	•	•	•	•	•	•	•	Pó	Melhorante básico com excelentes resultados com farinhas tenazes.	10g	1%	 15kg
S500 CONTROLLER	•	•	•						Pó	Melhorante com extraordinária tolerância fermentativa. Excelente volume.	10g	1%	 15kg
S500 ACTIPLUS	•	•	•	•	•	•	•	•	Pó	Melhorante que confere excepcional segurança, eficaz em todas as fases do processo. Confere excelente volume, caramelização e boa abertura do pão.	10g	1%	 5 e 15kg
BEIRÃO	•		•						Pó	Melhorante para pão de volume médio, cor ligeiramente acastanhada de miga fechada.	10g	1%	 15kg
S500 MALTE	•		•						Pó	Melhorante para pão regional escuro com sabor e odor a malte.	10g	1%	 15kg
S500 WHOLEMEAL	•	•	•						Pó	Melhorante com solução de frescura, adaptado a pães com incorporação de sementes e cereais, farinha integral e centeio.	20 a 40g	2% a 4%	 10kg

CLEAN(ER)
LABEL


PROCESSO DIRETO
PARA PÃES FOFOS E
MASSAS LÉVEDAS DOÇES

SOFT'R PAN LD				•	•				Pó	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 seja fácil de trincar devido à tecnologia Soft'r.	40 a 60g	4% a 6%	 15kg
SOFT'R BRIOCHE								•	Pó	Melhorante em pó para o fabrico de massas de brioche com miga fofa e elástica. Adequado para o fabrico de massas refrigeradas. Ótima conservação da frescura devido à tecnologia Soft'r.	50g	5%	 15kg
FRIAX-P								•	Pó	Melhorante para o fabrico de massas de brioche, com excelente tolerância fermentativa. Ideal para o fabrico de massas em grandes quantidades.	50g	5%	 15kg
FRIALUX CONTROLLER								•	Pasta	Melhorante para o fabrico de massa de brioche com gordura e açúcar incorporados. Garante melhor conservação.	250 a 300g	25% a 30%	 19kg

PROCESSO DE
FERMENTAÇÃO CONTROLADA
E RETARDADA

S500 PRO	•	•	•						Pó	Melhorante para o fabrico de pão com fermentação prolongada (até 48h). Contém solução de frescura e solução anti bolhas permitindo que o pão não apresente bolhas características das massas refrigeradas/fermentadas.	10 a 12g	1% a 1,2%	 15kg
S500 FRIO	•	•	•						Pó	Melhorante para o fabrico de pão refrigerado, adequado para fermentações longas. Contém glúten.	20g	2%	 15kg
S500 COLD	•	•	•						Pó	Melhorante para massas refrigeradas e fermentações retardadas com menos de 24h. Confere um bom volume, abertura e caramelização.	10g	1%	 5 e 15kg
S500 FLEX	•	•	•						Pó	Melhorante para massas refrigeradas até +/- 18h. Especialmente desenvolvido para aplicação em receitas com farinhas corrigidas que apresentam parâmetros de força, tenacidade e extensibilidade desequilibrados. Confere tranquilidade em todo o processo.	10g	1%	 10kg

PROCESSO DE
MASSAS
CONGELADAS

S500 KIMO	•	•	•	•	•				Pó	Melhorante para o fabrico de pão congelado, que assegura resultados de excelente qualidade na cozedura de especialidades congeladas a frio negativo. Reduz o descascamento/seca da cõdea durante um processo de congelação.	20g	2%	 15kg
-----------	---	---	---	---	---	--	--	--	----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	--------------------------------------------------------------------------------------------

EASYS E TEGRAIS DE PANIFICAÇÃO

LEGENDAS:  Saco  Caixa

RECEITA BÁSICA

PROPRIEDADES NUTRICIONAIS	Easy/Tegral	Farinha	Levedura fresca	Sal	Água (±)	Relax de panificação	Farinha recomendada
---------------------------	-------------	---------	-----------------	-----	----------	----------------------	---------------------

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



EMBALAGEM

PÃES DE CEREAIS

EASY MULTICEREAIS		1kg	1kg	20g	-	1,2kg	-	-	Produto semi completo em pó para a elaboração fácil de pão especial. Contém variedades de cereais e sementes.	 15kg
TEGRAL FIBRAS		1kg	-	10g	-	600g	-	-	Produto completo em pó para a elaboração fácil de pão com fibras. É fonte de fibras.	 25kg
TEGRAL CENTEIO		1kg	-	10g	-	600g	-	-	Para elaboração de pão de mistura com farinhas de trigo e centeio. Contém elevado conteúdo de farinha de centeio.	 25kg
TEGRAL SOJA		1kg	-	10g	-	600g	-	-	Para a elaboração de pão especial com soja. Contém elevado conteúdo de soja, fonte de isoflavonas.	 25kg
 TEGRAL PURAVITA RÚSTICO ANCESTRAL		-	-	-	-	-	-	-	Produto completo em pó para a elaboração de pães especiais rústicos. Contém 23% de cereais ancestrais e grãos de centeio germinados e desidratados. Contém milho painço, trigo sarraceno triturado, farinha de sorgo, sementes de quinoa, sementes de chia, sal iodado. Fonte de fibra e proteína e teor de sal reduzido (comparativamente a um pão com 1.3g de sal/100g). Primeiro Puravita crocante e rústico da linha Puravita.	 15kg
 TEGRAL PURAVITA GRÃOS GERMINADOS		1kg	-	20g	-	570g	-	-	Produto completo em pó para o fabrico de pão especial com grãos germinados. Grãos germinados (22%) (grãos de centeio germinados e grão-de-bico torceado, germinado). Fonte de fibra, proteína, fósforo e ferro, baixo teor de açúcares.	 15kg
TEGRAL PURAVITA ALFARROBA		1kg	-	20g	-	600g	-	-	Para a elaboração de pão especial com farinha de alfarroba. Contém alto teor em fibra, fonte de proteína e baixo teor de açúcares.	 15kg
TEGRAL PURAVITA 12 GRÃOS		1kg	-	20g	-	600g	-	-	Para a elaboração de pão especial com sementes e cereais (15%). Alto teor em fibra, fonte de proteína, baixo teor de açúcares e de gordura saturada. Contém soja triturada, sementes de girassol, trigo sarraceno, flocos de milho, sementes de papoila, sementes de chia, sementes de abóbora, linhaça castanha, flocos de aveia, flocos de centeio, sementes de quinoa e sementes de sésamo.	 15kg
TEGRAL PURAVITA MILHO & GIRASSOL		1kg	-	20g	-	500g	-	-	Para a elaboração de pão especial com sementes de girassol e milho (13%). Contém farinha de trigo, farinha de milho, sementes de girassol, milho painço, flocos de milho e sêmola de milho. Fonte de proteína e fibra, baixo teor de açúcares.	 15kg
TEGRAL PURAVITA ESPELTA		1kg	-	20g	-	600g	-	-	Pão especial com farinha de espelta e centeio. Fonte de fibra e proteína, baixo teor de açúcares.	 15kg
TEGRAL PURAVITA GRAINS		1kg	-	20g	-	600g	-	-	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, sêmea de trigo, soja triturada, sementes de linhaça castanha e dourada, sementes de milho. Alto teor em cálcio e fibra, reduzido em sal (em relação a um pão com 1% de sal), fonte de magnésio, fósforo e proteína, baixo teor de gordura saturada.	 15kg
 TEGRAL PURAVITA FIBRAS +	 A, B1, B12, B6, E, Ácido Fólico	1kg	-	30g	-	500g	-	-	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 e vitamina E, alto teor em ácido fólico, fonte de fósforo e sal iodado.	 15kg
 TEGRAL PURAVITA ÔMEGA 3		1kg	-	20g	-	600g	-	-	Para a elaboração de pão rico em ômega 3. Contém farinha de trigo, sementes de linho, farinha de centeio e soja granulada. Alto teor de ácidos gordos, ômega 3, fonte de proteína e fibra. Com sal iodado.	 15kg
TEGRAL PURAVITA BREAKFAST		1kg 300g de fruta +700g de pó	-	15g	-	475g	-	-	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. *Sem açúcar adicionado. O açúcar proveniente advém da fruta.	 15kg <small>composta por 1 saco 10,5kg de Tegral Puravita Breakfast sem frutos + 1 saco 4,5kg de Mistura Frutos Breakfast</small>

PÃES RÚSTICOS

EASY RÚSTICO		5kg	5kg	100-200g	-	7kg	-	Tipo 65	Contém massa fermentada (massa mãe) desidratada que confere um sabor tradicional. Cêdea crocante e estaladiça, miga aberta e elástica.	 15kg
TEGRAL BROA DE MILHO BRANCO		1kg	-	10g	-	750g	-	-	Produto completo em pó para elaboração de broa especial de milho branco e broas doces. Com 60% de farinha de milho branco, farinha de centeio e farinha de trigo. Cêdea crocante e muito estaladiça. Grande frescura da miga mesmo quando há necessidade de congelar (após cozida). Sabor e aspeto de uma broa tradicional.	 15kg

EASYS E TEGRAIS DE PANIFICAÇÃO

LEGENDAS: Saco Caixa Balde Bag in Box



RECEITA BÁSICA

PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

Easy/Tegral	Farinha	Levedura fresca	Sal	Água (±)	Relax de panificação	Farinha recomendada
-------------	---------	-----------------	-----	----------	----------------------	---------------------

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

EMBALAGEM

		Easy/Tegral	Farinha	Levedura fresca	Sal	Água (±)	Relax de panificação	Farinha recomendada		
PÃES RÚSTICOS	TEGRAL BROA DE MILHO AMARELO	1kg	-	50g	-	750g	-	-	Produto completo em pó para elaboração de broa especial de milho amarelo e broas doces. Farinha de milho, farinha de centeio, farinha de trigo. Sabor e aspeto similar à broa tradicional, miga muito húmida e côdea muito crocante, mesmo quando existe possibilidade de congelar (após cozida).	15kg
	TEGRAL BROA ESCURA DE CENTEIO	1kg	-	15g	-	700g	-	-	Produto completo em pó para elaboração fácil de broa de centeio escura. Contém farinha de centeio, farinha de trigo, farinha de milho. Miga húmida mesmo quando há necessidade de congelar (após cozida). Côdea crocante e estaladiça e sabor de uma típica broa de centeio.	15kg
	TEGRAL BROA DE GRÃOS GERMINADOS	1kg	-	15g	-	700g	-	-	Produto completo em pó para elaboração fácil de broa de centeio escura. Contém farinha de centeio, farinha de trigo, farinha de milho. Miga húmida mesmo quando há necessidade de congelar (após cozida). Côdea crocante e estaladiça e sabor de uma típica broa de centeio.	15kg
PÃES MIGA FOFA	EASY RÚSTICO SOFT	1kg	1kg	20g	-	1kg	-	Tipo 65	Para a elaboração de pão fofo com sabor rústico, côdea de aspeto e sabor rústico (contém massa madre). Miga muito fofo 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, bôlas entre outras especialidades.	15kg
	EASY FORMA	1kg	1kg	40g	-	1,1kg	120g	Tipo 65	Para fabrico de pão de forma pré-embalado em fatias, pão de hamburguer e cachorro pré-embalado. Confere excelente volume, miga fofo sem esfarelar. Conservação 15 dias.	25kg
PÃES ESPECIAIS	EASY CENTEIO DA BAVIERA	3,3kg	6,7kg	150g	-	6,4kg	-	-	Pão de centeio escuro idêntico ao da região da Baviera, na Alemanha. Muito apreciado em Portugal.	15kg
	EASY CHAPATA	3,3kg	6,7kg	100g	-	7,5kg	-	Tipo 65	Pão típico italiano com côdea crocante, miga alveolada e aspeto rústico.	15kg
	EASY BAGUETE	3,3kg	6,7kg	100-200g	-	6kg	-	Tipo 65	Pão típico francês, côdea estaladiça e dourada.	15kg
	EASY ALEMÃO	1kg	1kg	20g	-	1,2kg	-	Tipo 65	Pão típico alemão, escuro, de sabor ácido, miga fechada e com volume médio.	15kg
EASY DE PANIFICAÇÃO COM MASSA MÃE	CREATE TRADIÇÃO	100g	1kg	10g	-	650g	-	-	Easy de panificação com base em massa mãe de trigo e centeio 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).	10kg
	CREATE MISTURA	100g	1kg	10g	-	650g	-	-	Easy de panificação com base em massa mãe de centeio 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).	10kg
SEMENTES COM MASSA MÃE	SOFTGRAIN ANCIENT	Recomendado aplicação entre 25%-50% em relação ao peso da farinha							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 inteiros que preservam todas as vitaminas e minerais. É composto por grãos de trigo, grãos de cevada, mel de flores, painço, grãos de aveia, grãos de espelta, grãos de centeio, quinoa, sorgo, amaranto e teff. Sabor levemente adoçado devido ao mel.	10kg
	SOFTGRAIN QUINOA	Recomendado aplicação entre 25%-50% em relação ao peso da farinha							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 inteiros que preservam todas as vitaminas e minerais. É composto por quinoa, grãos de trigo, mel de flores, grãos de espelta, grãos de centeio. Sabor levemente adoçado devido ao mel.	10kg
	SOFTGRAIN MULTIGRAIN	Recomendado aplicação entre 10%-30% em relação ao peso da farinha							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 inteiros que preservam todas as vitaminas e minerais. É composto por grãos de sésamo, grãos de centeio, sementes de girassol, sementes de papoila, grãos de trigo, linhaça dourada e linhaça castanha.	10kg







EASYS E TEGRAIS DE PANIFICAÇÃO

LEGENDAS:  Saco  Caixa  Bag in Box




RECEITA BÁSICA

PROPRIEDADES NUTRICIONAIS	Easy/Tegral	Farinha	Levedura fresca	Sal	Água (±)	Relax de panificação	Farinha recomendada
---------------------------	-------------	---------	-----------------	-----	----------	----------------------	---------------------

COMPONENTE ATIVO PARA FABRICO DE PÃO

	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS	Easy/Tegral	Farinha	Levedura fresca	Sal	Água (±)	Relax de panificação	Farinha recomendada	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM
O-TENTIC ORIGIN		40g	1kg	-	18g	650g	-	Tipo 65	Componente ativo para fabrico de pão que confere o sabor típico das longas fermentações. Com massa mãe originária de França, 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).	 1kg
O-TENTIC DURUM		40g	1kg	-	18g	650g	-	Tipo 65	Componente ativo 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, com uma còdea avermelhada e com uma miga muito húmida e dourada. Tem um perfil de sabor mais maltado e tostado. Para além disso permite fazer um pão 100% Natural (sem aditivos, sem números E).	 1kg
O-TENTIC TUTTO PUGLIESE		1kg	-	-	-	700g	-	Tipo 65	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.	 10kg

MASSA MÃE

SAPORE BOHEME ATELIER			Permite aplicação em várias tipologias de receitas dos 10%-20% de aplicação	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 apenas com Sapore Boheme Atelier ou combinando com melhorantes, O-tentic Origin, O-tentic Durum. Permite fazer um pão natural caso não se utilize aditivos na receita.	 10kg
-----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------



RECEITA BÁSICA



MASSAS LÉVEDAS DOCES

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

EMBALAGEM

Produto	Tegral	Levedura seca	Água	Margarina	Ovos	Frutos secos/ confeitados	Características do Produto	Embalagem
TEGRAL BRIOCHE MANTEIGA	1kg	10g	340g	-	-	-	Brioche manteiga (8% de manteiga). Contém tecnologia Soft'r. Com excelente aroma, frescura, resiliência e fofura. Não é necessário adicionar 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.	15kg
TEGRAL BRIOCHE SAPORE	1kg	10-15g	420g	-	-	-	Ideal para massas de brioche com um excelente aroma, frescura, resiliência e fofura devido à Massa Mãe e pela tecnologia Soft'r. Excelente volume e teor de gordura reduzido -30% face ao Tegral Brioche.	15kg
TEGRAL BRIOCHE	1kg	20g	400g	-	-	-	Para a elaboração de massas de brioche. Ideal para fabricos diretos, confere bom volume e miga fofa.	15kg
TEGRAL SOFT'R BRIOCHE	1kg	20g	400g	-	-	-	Ideal para fabricos diretos e refrigerados. Ótima conservação da frescura devido à tecnologia Soft'r. Contém conservante.	15kg
TEGRAL ORLANDO DOUGHNUT	1kg	20g	400g	-	-	-	Confere excelente fofura e volume. Baixa absorção de óleo durante a fritura.	15kg
TEGRAL BOLA DE BERLIM	1kg	30g	270-290g	-	200g	-	Confere excelente fofura e volume recuperando a forma após pressão. Baixa absorção de óleo durante a fritura.	15kg
TEGRAL BOLO REI	1kg	25g	275g	50g	1kg	800g	Ideal para fabricos diretos e refrigerados. Confere bom volume, cor e sabor. Tolerante a grandes aplicações de fruta.	15kg
TEGRAL CROISSANT	1kg	25g	500g	-	-	-	Indicado para croissant francês e folhado tipo dinamarquês. Excelente desenvolvimento e tolerância fermentativa.	15kg
TEGRAL FOLAR	1kg	20g	320g	-	-	-	Confere excelente aroma a especiarias. Miga fofa, excelente volume e textura.	15kg

DESMOLDANTES E CONSERVANTES

LEGENDAS: Garrafas Frasco Saco

DESMOLDANTES

CONSERVANTES

Produto	Características do Produto	Aplicação	Embalagem
PURALIX	Desmoldante.	Direta, trincha ou pistola.	5l
SPRAYLIX	Desmoldante para todas as aplicações.	Direta, em spray.	600ml
ANTIFILANTE	Conservante que impede o aparecimento do filante.	30g a 50g por 10kg de farinha.	15kg
PROPIONATO SÓDIO	Conservante em pó para massas lêvedas de panificação e pastelaria.	De 1,3g a 3,9g por kilo de produto final. Para mais informações consulte o regulamento 1129/2011.	4kg
SORBATO DE POTÁSSIO	Conservante em pó para massas lêvedas de panificação e pastelaria.	De 2,7g por kilo de produto final. Para mais informações consulte o regulamento 1129/2011.	4kg

SEMENTES DE DECORAÇÃO

LEGENDAS: Saco

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

EMBALAGEM

Produto	Características do Produto	Embalagem
DECOR PÃO SEMENTES	Milho miúdo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de sésamo e sementes de girassol.	5kg
DECOR MULTICEREAIS	Flocos de aveia, sementes de linho e de sésamo.	5kg
SEMENTES SÉSAMO	Sementes de sésamo sem pele.	5kg
PURAVITA DECOR QUINOA BRANCA (Puravita Rústico Ancestral)	Sementes de quinoa branca.	2,4kg
PURAVITA DECOR FIBRAS + (Puravita Fibras + e Puravita Breakfast)	Mistura de sementes e flocos: flocos de trigo, sementes de sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de milho e girassol.	5kg
PURAVITA DECOR FLAX & SESAME SEEDS (Puravita Ómega 3)	Mistura de sementes de linhaça dourada e castanha e sementes de sésamo.	5kg
PURAVITA DECOR GRAINS (Puravita Grains)	Grãos de trigo sarraceno.	2,4kg
PURAVITA DECOR FLOCOS DE CENTEIO (Puravita Espelta)	Flocos de Centeio	2,4kg
PURAVITA DECOR MILHO & GIRASSOL (Puravita Milho & Girassol)	Sementes de milho painço e sementes de girassol.	5kg
PURAVITA DECOR 4 GRÃOS (Puravita 12 Grãos)	Sementes de linhaça castanha, sementes de sésamo, sementes de girassol e flocos de aveia.	5kg












MARGARINAS

LEGENDAS:  Caixa



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	APLICAÇÕES				EMBALAGEM
		Aroma manteiga	Plasticidade	Extensibilidade	Emulsão	
ARISTO	ARISTO LUX FOLHADO Placas Qualidade superior para massas folhadas, com uma plasticidade invejável.	***	***			 5x2kg
	ARISTO CROISSANT Placas Proporciona um folhado crocante.	***	***			 5x2kg
	ARISTO BOLO REI Bloco Com aroma a manteiga, pode-se aplicar a espátula. Cor da margarina amarelo mais intenso.	***	***	**		 4x2,5kg
ALOHA	ALOHA FOLHADOS Placas Proporciona uma boa tolerância às massas incluindo em processo de frio, proporcionando um excelente desenvolvimento do folhado.	**	**			 10x2kg
	ALOHA MASSAS Bloco Apta para aplicar a espátula. Cor da margarina amarelo suave.	**	**	**		 8x2,5kg
	ALOHA CREMA Bloco Proporciona excelente cremosidade e volume de manteiga fresca.	**	**		***	 8x2,5kg
	ALOHA BOLO REI Bloco Cor amarela, apta para aplicar a espátula.	**	**	**		 8x2,5kg
ALFIL	ALFIL FOLHADOS Placas Proporciona tolerância às massas, sobretudo em processo direto e congelação.	*	**			 10x2kg
	ALFIL BOLO REI Bloco Apta para aplicar à espátula. Apresenta uma cor amarela intensa.	*	**	**		 4x5kg

* Pouco ** Médio *** Elevado

ÓLEOS E GORDURAS

LEGENDAS:  Caixa  Lata  Balde

	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	APLICAÇÕES		ESTADO		EMBALAGEM
		Fritura	Pão	Líquido	Sólido	
ÓLEOS E GORDURAS	BIFRI G Gordura sólida de palma, boa resistência à fritura.	•			•	 20kg
	BIFRI GOURMET Contém oleína de palma que aumenta a resistência à fritura. Líquido, incluindo a temperaturas baixas.	•		•		 22kg
COMPLEMENTO GORDO PARA PANIFICAÇÃO	RELAX PANIFICAÇÃO Prolonga a longevidade do pão, conferindo maior brilho e cor à cõdea.		•		•	 10kg

Aplicação: 1 a 5% em relação ao peso da farinha





PASTELARIA


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 preenchem as necessidades dos nossos clientes, tendo sempre em conta as preferências dos seus consumidores.



	ELABORAÇÃO	RECEITA					CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	SAÚDE		OUTRAS PROPRIEDADES				
		Satin	Ovos	Óleo	Água	Outros			Grãos e Sementes	Fruta/Vegetais	Sem palma	Palma sustentável	NAFNAC	Sem conservantes	
TEGRAL SATIN CAKE	TEGRAL SATIN CAKE	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura. Permite elaboração de bolo inglês.	 5 e 15kg							
	TEGRAL SATIN CAKE CHOCOLATE	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura.	 5 e 15kg							
	TEGRAL SATIN MOIST CAKE DE CHOCOLATE	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura. Extra húmido, com sabor mais intenso a chocolate.	 10kg							
	TEGRAL SATIN CAKE CARAMELO	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura. Contém pepitas de caramelo.	 5kg				em análise			
	TEGRAL SATIN CAKE NOZ	1kg	300g	200g	200g	-	Excelente frescura. Contém noz triturada.	 5 e 15kg		6%					
	TEGRAL SATIN CAKE CENOURA	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura. Contém cenoura em pó.	 10kg		2%					
	TEGRAL SATIN CAKE AMÊNDOA	1kg	350g	60g	225g	-	Excelente frescura. Contém pedaços de amêndoa.	 10kg		15%					
	TEGRAL SATIN CAKE IOGURTE	1kg	350g	300g	250g	-	Excelente frescura. Contém iogurte em pó.	 5kg							
	TEGRAL SATIN CAKE LARANJA	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura. Contém laranja em pó.	 5 e 15kg		1%					
	TEGRAL SATIN CAKE WHOLEGRAIN	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura. Contém flocos, sementes e farinha integral.	 5kg	11,6%						
	TEGRAL SATIN CAKE RED VELVET	1kg	350g	300g	225g	-	Excelente frescura. Contém beterraba em pó.	 5kg							
	TEGRAL SATIN CAKE COCO	1kg	450g	150g	250g	-	Excelente frescura. Contém coco ralado.	 5kg		17%					
TEGRAL SATIN CAKE SAVOURY	Ideal para o fabrico de bolas, muffins salgados, snacks e outras tipologias de pastelaria salgada	1kg	-	500g	700g	500g (charcutaria/ outros)	Excelente frescura e sabor salgado. Ideal para combinar com queijos, charcutaria ou vegetais.	 10kg							

 Processo de fabrico de Satin Cake: • 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.



CAKES

LEGENDAS:  Saco



TEGRAL CAKE

ELABORAÇÃO

Ideal para o fabrico de bolos, entremeios e queques. Permite a incorporação de outros ingredientes.

RECEITA

	Tegral	Ovos	Óleo	Água	Outros
TEGRAL CAKE NEUTRO SEM ADIÇÃO AÇÚCAR	1kg	350g	300g	225g	-
TEGRAL CAKE CHOCOLATE SEM ADIÇÃO AÇÚCAR	1kg	350g	300g	225g	-
TEGRAL CAKE MAÇÃ SEM ADIÇÃO AÇÚCAR	1kg	350g	300g	225g	-
TEGRAL CAKE NEUTRO	1kg	350g	300g	225g	-
TEGRAL CAKE CHOCOLATE	1kg	350g	300g	225g	-
TEGRAL CAKE NOZ	1kg	350g	300g	225g	-

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ideal para a elaboração de bolos sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes e açúcares naturalmente presentes.


Ideal para a elaboração de bolos de chocolate sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes e açúcares naturalmente presentes.


Ideal para a elaboração de bolos de maçã sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes e açúcares naturalmente presentes.


Contém cacau em pó.


Contém noz triturada.


EMBALAGEM


 5kg

 5kg

 5kg

 15kg

 15kg

 15kg

SAÚDE

Frutas	Menos/Sem Açúcar
	•
	•
10%	•
3%	

OUTRAS PROPRIEDADES

Sem palma	Palma sustentável	Sem conservantes
	•	•
	•	•
	•	•
	•	•
	•	•
	•	•

 **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.

QUEQUES, BOLOS DE ARROZ E MUFFINS

LEGENDAS:  Saco



Queques/Madalenas	Muffins	Bolo de arroz	Volume
**	***	-	***
**	***	-	***
**	***	-	***
**	***	-	***
***	**	-	***
**	***	-	***
**	***	-	***
-	**	***	**

RECEITA

Tegral	Ovos	Óleo	Água
1kg	350g	300g	200g
1kg	350g	300g	200g
1kg	350g	300g	200g
1kg	350g	300g	200g
1kg	300g	300g	250g
1kg	-	400g	400g
1kg	-	450g	400g
1kg	-	400g	400g

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ideal para a elaboração do verdadeiro muffin americano.

Ideal para a elaboração do verdadeiro muffin americano.

Ideal para a elaboração do verdadeiro muffin americano.

Ideal para a elaboração do verdadeiro muffin americano.

Excelente formação de cabeça e brilho. Sabor tradicional e miga húmida.

Também apto para elaboração de bolo inglês.

Bom volume e miga mais húmida.

Contém 15% de farinha de arroz.

EMBALAGEM

 10kg

 10kg

 5kg

 5kg

 15kg


 5 e 15kg

 15kg

 15kg

OUTRAS PROPRIEDADES

Sem palma	Palma sustentável	NAFNAC	Sem conservantes
	•		•
	•		•
	•		•
	•		•
•			•
•			•
•			•

 **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

LEGENDAS:  Saco

	ENTREMEIOS/PÃO DE LÓ		TORTAS		PÃO DE LÓ TRADICIONAL		VOLUME	ABSORÇÃO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES		
	Aplicação	Receita (por kg de produto)	Aplicação	Receita (por kg de produto)	Aplicação	Receita (por kg de produto)					Frutas	Palma sustentável	Sem conservantes
TEGRAL BISCUIT	***	750g > ovos + 100g > água	**	600g > ovos + 200g > água	-	-	***	**	Excelente volume e miga alveolada.	 15kg			•
TEGRAL BISCUIT CARAMELO	***	700g > ovos + 120g > água	-	800g > ovos + 500g > água	-	-	-	-	Excelente sabor e aroma a caramelo.	 10kg		•	•
TEGRAL BISCUIT CAFÉ	***	700g > ovos + 120g > água	-	800g > ovos + 500g > água	-	-	-	-	Excelente sabor e aroma a café.	 10kg		•	•
TEGRAL BISCUIT FRUTOS SECOS	***	700g > ovos + 120g > água	-	1200g > ovos	-	-	-	-	Excelente sabor e textura, com 12% de frutos secos na composição.	 10kg	12%	•	•
TEGRAL BISCUIT X-PRESS	***	800g > água	-	1000g > água	-	-	-	-	Excelente volume. Não necessita adicionar ovos. Basta juntar água.	 10kg			•
TEGRAL BISCUIT TORTAS	*	750g > ovos + 300g > água	***	750g > ovos + 600g > água	-	-	-	-	Excelente flexibilidade da pasta para dobrar e enrolar sem quebrar.	 15kg		•	•
TEGRAL BISCUIT 4X4	***	600-700g > ovos + 180g > água	***	1000g > ovos + 500g > claras + 350g de água	-	-	-	-	Produto resistente e flexível. Boa humidade e miga fechada.	 5 e 15kg		•	•
TEGRAL BISCUIT 4X4 CHOCOLATE	***	750g > ovos + 165g > água	***	750g > ovos + 500g > água	-	-	-	-	Produto resistente e flexível. Excelente cor e humidade.	 15kg		•	•
TEGRAL PÃO DE LÓ	***	750g > ovos + 200g > água	**	750g > ovos + 600g > água	-	-	**	***	Miga fechada, húmida e bastante regular.	 15kg			•
 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 as tortas.												
TEGRAL REAL PÃO DE LÓ	-	-	-	-	****	550g > ovos + 120g > água	-	-	Ideal para elaborar a especialidade de pão de ló de margaride em formas de barro e otros tipos de pão de ló tradicionais. Excelente sabor, miga fechada e húmida.	 15kg			•
 Processo de fabrico:	• Adicionar o produto aos ingredientes líquidos e misturar durante 10 a 15 minutos em velocidade média com varas. • Cozer entre 220°C.												



	ELABORAÇÃO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	RECEITA										EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES					
			Mix	Água	Ovos	Óleo	Margarina	Sultanas	Fruta confitada	Frutos secos	Claras	Sem palma		Palma sustentável	NAFNAC				
ESPECIALIDADES	TEGRAL QUEIJADA LEITE	Para elaboração de queijadas, tortas e tartes.	Contém leite em pó.	1000g	700g	300g	-	-	-	-	-	-	-	-	 5 e 15kg				
	TEGRAL QUEIJADA LARANJA		Contém laranja em pó.	1000g	700g	300g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	 5 e 15kg		•	
	TEGRAL QUEIJADA CENOURA		Contém cenoura em pó.	1000g	700g	300g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	 5kg		•	
OUTRAS ESPECIALIDADES DOCES	TEGRAL PATIS MACARON EXTRA	Ideal para a elaboração de macarons.	Contém 26,8% de amêndoa. Elaboração do típico macaron francês.	1000g	200g (>45°C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	 5kg				
	TEGRAL COOKIE	Para elaboração de bolachas e sortido seco.		1000g	-	100g	-	300g	-	-	-	-	-	-	 15kg				
	TEGRAL CHOU	Para elaboração de massa de chou.	Com ovo incorporado.	1000g	2000g (40°C)	-	300g	-	-	-	-	-	-	-	 10kg		•	•	
	TEGRAL SONHOS		Com ovo incorporado.	1000g	200g (40°C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	 10kg		•		
	TEGRAL SONHOS ABÓBORA	Para elaboração de massa de sonhos e churros.	Com ovo incorporado. Contém abóbora em pó.	1000g	1600g (40°C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	 8kg		•	•	
	TEGRAL SCONES	Para elaboração de scones doces e salgados.		1000g	420g	-	-	-	150g	-	-	-	-	-	 15kg		•	•	
	TEGRAL BROINHA DA ALDEIA	Para elaboração de broinhas doces. Contém especiarias.		1000g	350g	50g	-	-	-	700g	-	-	-	-	 15kg		•		
	TEGRAL AMÊNDOA INTEGRAL	Para elaboração de petits fours de amêndoa integral.		1000g	-	-	-	-	-	-	-	-	200-250g	-	 5kg	•		•	
	PASTA DE AMÊNDOA	Para elaboração de petits fours de amêndoa.												Aplicação direta	 6,2kg				
	OVABLANCA	Produto completo para fabrico de merengue.	Ótima estabilidade e sabor.	1000g	500g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	 5kg				
COULANT CHOCOLATE	Para elaboração de "coulant" e de brownies.	Contém chocolate belga incorporado.	1000g	435g	-	300g	-	-	-	-	-	-	-	 6kg					



CREMES PASTELEIRO

LEGENDAS:  Saco  Balde

RECEITA

ESTABILIDADE

Congelação	Forno
------------	-------

SABOR

Tegral	Água	Leite	Açúcar	Nata
--------	------	-------	--------	------

Nome	Congelação	Forno	Sabor	Tegral	Água	Leite	Açúcar	Nata
CREME AVANTAGE	-	-	Baunilha	1000g	6l	-	3000g	-
CREME V3 MB	**	*	Baunilha	1000g	3l (água ou leite)	-	1000g	-
CREME BERLIM	**	*	Baunilha	1000g	3l (água ou leite)	-	1000g	-
SINTRA	**	*	Baunilha	1000g	3l (água ou leite)	-	1000g	-
CREME GEL	*	*	Baunilha	300g	1l (água ou leite)	-	-	-
CREMYVIT	**	*	Baunilha	1000g	2,5l	-	-	-
CREMYVIT CLASSIC	***	***	Lácteo	1000g	2,5l	-	-	-
CREMYVIT CHOCOLATE	***	***	Chocolate	1000g	1500g	-	-	300g
CREME TRADIÇÃO	**	**	Lácteo	400g	-	-	-	-
QUICK OVO	-	-	Ovo	1000g	500g	-	-	-

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome	Características
CREME AVANTAGE	Cor alaranjada e textura macia.
CREME V3 MB	Cor amarela clara e textura cremosa.
CREME BERLIM	Cor amarela alaranjada e textura cremosa.
SINTRA	Cor amarela e textura cremosa e aveludada.
CREME GEL	Cor amarela brilhante.
CREMYVIT	Cor amarela clara e textura macia.
CREMYVIT CLASSIC	Cor amarela clara, textura cremosa e excelente sabor.
CREMYVIT CHOCOLATE	Cor castanha, textura cremosa e excelente sabor a chocolate.
CREME TRADIÇÃO	Cor amarela neva e textura cremosa.
QUICK OVO	Produto completo em pó para elaboração fácil de doce de ovos.

EMBALAGEM

Nome	Embalagem
CREME AVANTAGE	 15kg
CREME V3 MB	 15kg
CREME BERLIM	 15kg
SINTRA	 5 e 15kg
CREME GEL	 15kg
CREMYVIT	 15kg
CREMYVIT CLASSIC	 15kg
CREMYVIT CHOCOLATE	 14kg
CREME TRADIÇÃO	 15kg
QUICK OVO	 10kg


OUTRAS PROPRIEDADES

Sem palma	Palma sustentável	Sem conservantes
-----------	-------------------	------------------

CREME AVANTAGE	•	•
CREME V3 MB	•	•
CREME BERLIM	•	•
SINTRA	•	•
CREME GEL	•	•
CREMYVIT	•	•
CREMYVIT CLASSIC	•	•
CREMYVIT CHOCOLATE	•	•
CREME TRADIÇÃO	•	•
QUICK OVO	•	•

 Processo de fabrico: •Misturar todos os ingredientes durante 3 minutos com varas. •Deixar repousar antes de utilizar.

Nome	Congelação	Forno	Sabor	Tegral	Água	Leite	Açúcar	Nata
CREME PASTEL DE NATA	***	***	Tradicional	500g	-	-	-	-

 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.

Nome	Congelação	Forno	Sabor	Tegral	Água	Leite	Açúcar	Nata
CREMFIL CLASSIC COCOA	**	**	Cacau	-	-	-	-	Pronto a usar
CREMFIL SILK	**	**	Baunilha	-	-	-	-	Pronto a usar

Ideal para aplicar como recheio antes de enfiar.

 13kg



























Ideal para aplicar como recheio antes de enfiar.

 12kg

CREMES PASTELEIRO EM PÓ

CREMES
BASE ÁGUA
DE APLICAÇÃO
DIRETA


























	MODO DE USO			UTILIZAÇÃO			SABOR	APLICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	NAFNAC
	Trincha/Espátula	Aplicação a quente	Aplicação a frio	Coberturas de bolos e tartes de fruta	Coberturas de massas levedadas	Coberturas de semifrios					
HARMONY BRILHO		•		***	***		Maçã	Diluir com 30 a 40% de água segundo aplicação. Aquecer até obter a consistência desejada.	Boa velocidade de gelificação. Não transmite humidade às especialidades.	 5, 13 e 25kg	
HARMONY GEL		•		***	***		Fruta	Dissolver com 70 a 90% de água a 85°C, mexendo bem até obter a consistência desejada.	Produto de textura sólida, gelatinoso.	 13kg	
MIROIR GLASSAGE CHOCOLAT NOIR			•	**		***	Chocolate negro	Pronto a usar. Aquecer a 35-40°C e aplicar.	Ideal para semifrios, bavaoises, mousses e pastelaria fina. Excelente brilho. Contém 21% de chocolate Belcolade Negro.	 5kg	•
MIROIR GLASSAGE CHOCOLAT BLANC			•	**		***	Chocolate branco	Pronto a usar. Aquecer a 35-40°C e aplicar.	Ideal para semifrios, bavaoises, mousses e pastelaria fina. Excelente brilho. Contém 20% de chocolate Belcolade Branco.	 5kg	
MIROIR PLUS FRUIT ROUGES			•	**		***	Frutos vermelhos	Pronto a usar.	Ideal para semifrios, bavaoises, mousses e pastelaria fina.	 2,5kg	
MIROIR NEUTRE			•	**		***	Neutro	Pronto a usar.	Ideal para semifrios pois não escorre nas aplicações. Permite excelente conservação da fruta. Não gelifica.	 5kg	•
MIROIR CHOCOLAT			•	***		***	Chocolate	Pronto a usar.	Excelente cor e sabor a chocolate. Não escorre nas aplicações, mantendo um brilho perfeito mesmo após a congelação.	 5kg	•
MIROIR CARAMEL			•	***		***	Caramelo	Pronto a usar.	Excelente cor e sabor a caramelo. Não escorre nas aplicações, mantendo um brilho perfeito mesmo depois da congelação.	 5kg	•
PURAGEL NEUTRO			•	**		**	Neutro	Pronto a usar.	Sabor neutro.	 5kg	•
PURAGEL CHOCOLATE			•	**		**	Chocolate	Pronto a usar.	Bom sabor e cor de chocolate.	 5kg	•
PURAGEL CARAMELO			•	**		**	Caramelo	Pronto a usar.	Bom sabor e cor de caramelo.	 5kg	
PURAGEL FRUTOS VERMELHOS			•	**		**	Frutos vermelhos	Pronto a usar.	Bom sabor e cor de frutos vermelhos. Contém sementes.	 5kg	
HARMONY SUBLIMO GLAZE & GO			•	**	***	*	Neutro	Pronto a usar.	Gel neutro pronto a usar, de aplicação a frio, para cobertura de peças de pastelaria e produtos de brioche.	 12kg	•



COMPOTAS E RECHEIOS PRONTOS A USAR

LEGENDAS:  Balde

OUTRAS PROPRIEDADES

	Em peça fechada no forno	Em peça aberta no forno	Decoração	Para injetar	Estável à congelação	Espátula	% de fruta	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	Sem palma	Palma sustentável	NAFNAC
TOPFIL MAÇÃ MINI CUBOS 90%	***	**	*	-	**	*	90%	Compota com cubos de maçã.	 5kg	•		
TOPFIL FRAMBOESA 60%	***	**	*	-	**	**	60%	Compota com pedaços de framboesa.	 5kg	•		
TOPFIL MORANGO 60%	***	**	*	-	**	**	60%	Compota com pedaços de morango.	 5kg	•		
TOPFIL MIRTILOS 60%	***	**	*	-	**	**	60%	Compota com pedaços de mirtilos.	 5kg	•		•
TOPFIL ANANÁS 60%	***	**	*	-	**	**	60%	Compota com pedaços de ananás.	 5kg	•		•
TOPFIL MANGA 50%	***	**	*	-	**	**	50%	Compota com pedaços de manga.	 5kg	•		•
FRUITFIL MAÇÃ & CANELA	***	***	**	***	***	**	52%	Recheio de maçã e canela.	 5kg	•		
FRUITFIL FRUTOS VERMELHOS	***	**	**	***	***	**	48%	Recheio de frutos vermelhos. Contém sementes.	 5kg	•		
FRUITFIL MORANGO	***	***	**	***	***	**	44%	Recheio de morango. Contém sementes.	 5kg	•		
FRUITFIL ABÓBORA	***	***	**	***	***	**	32%	Recheio de abóbora.	 5kg	•		
FRUITFIL MARACUJÁ	***	***	**	***	***	**	20%	Recheio de maracujá. Contém sementes.	 5kg	•		
DECORFIL COCO	*	*	***	***	***	***	1,60%	Recheio de fruta com cor itensa e brilhante.	 5kg	•		
DECORFIL MORANGO	*	*	***	***	***	***	4,60%	Recheio de fruta com cor itensa e brilhante.	 5kg	•		
DECORFIL LIMÃO	*	*	***	***	***	***	5,80%	Recheio de fruta com cor itensa e brilhante.	 5kg	•		
HARMONY MORANGO	-	-	-	*	-	***	-	Recheio com aroma de morango para aplicação em produtos de pastelaria.	 5 e 13kg			
HARMONY LARANJA	-	-	-	*	-	***	-	Recheio com aroma de laranja para aplicação em produtos de pastelaria.	 5kg			
DELI CITRON (LIMÃO)	*	-	***	***	***	*	-	Recheio cremoso de limão. Cor amarela.	 5kg	•		•
DELI CARAMELO	-	-	***	***	***	*	-	Recheio cremoso de caramelo.	 5kg		•	•
DELI YEMA	*	-	***	-	***	**	-	Creme de ovo pronto a usar, excelente plasticidade, cor natural da gema. Conteúdo de ovo superior a 30%.	 5 e 13kg	•		
DELI CREMOVO	*	-	***	-	**	**	-	Creme de ovo pronto a usar, excelente plasticidade, cor natural da gema.	 7kg	•		•
CREMOVO DURO	-	-	-	-	***	-	-	Massa de ovo de aplicação direta para elaboração de castanhas de ovos e afins.	 7kg	•		
DELI PUROVO	-	-	***	***	***	*	-	Creme de ovo. Cor alaranjada.	 5kg			
DELI CHEESECAKE	-	***	-	-	***	-	-	Base pronta a usar para preparação de cheesecakes, tartes de queijo e outras aplicações de pastelaria.	 5kg			•



NATAS E BAVAROISES

LEGENDAS: Saco Caixa Pacote

	RECEITA	EMULSÃO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES					
					Sem palma	Palma sustentável	NAFNAC	Sem conservantes		
NATAS VEGETAIS	CHANTYPAK	Aplicação direta.	Mais de 3 vezes o seu volume	Com açúcar incorporado. Estável à congelação e próprio para coberturas e recheios.	12x11				•	
	WHIPPAK	Aplicação direta.							•	
	MONTAMIX	Aplicação direta.							•	
	AMBIANTE	Aplicação direta.				Mais de 4 vezes o seu volume				•
NATAS ANIMAIS	NATA MONTAR 35%	Aplicação direta.		Não tem açúcar incorporado. 35% de matéria gorda, de origem 100% animal. Estável à congelação e próprio para coberturas e recheios.	6x11	•		•	•	
CREMES CHANTILLY	CREME CHANTILLY	650g/l de água	Mais de 2 vezes o seu volume	Estável à congelação, próprio para recheios e coberturas.	5kg		•		•	
	CREME FRANCÊS	1000g/l de água					•			
ESTABILIZANTE EM PÓ	BAVAROIS NEUTRO	250g > produto + 250g > água + 1kg > natas vegetais	ELABORAÇÃO	Para a elaboração de bavaoises e semifrios. Serve também de estabilizante para natas vegetais.	Sabor neutro.	1kg	•		•	•

AROMAS

LEGENDAS: Frasco Garraão

	TEXTURA	Aromas e sabor		COR	DOSAGEM POR QUILO	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES	
		Aromas e sabor	Cor				NAFNAC	
SUMMUM NOIX	Gel com pedaços	•	-	-	100g	1kg		•
CLASSIC FRAISE (MORANGO)	Pasta	•	•	•	30-50g	1kg		•
CLASSIC MANGUE (MANGA)	Pasta	•	•	•	30-50g	1kg		•
CLASSIC MOKA (CAFÉ)	Pasta	•	•	•	30-50g	1kg		•
CLASSIC ANANÁS	Pasta	•	•	•	30-50g	1kg		•
CLASSIC CITRON (LIMÃO)	Pasta	•	•	•	30-50g	1kg		•
CLASSIC ORANGE (LARANJA)	Pasta	•	•	•	30-50g	1kg		•
PURADOCE	Líquido	-	-	-	-	5l		
BOLAROMA*	Líquido	•	•	•	30-50g	5l		
AROMA BAUNILHA DE MADAGÁSCAR	Líquido	•	-	-	0,3-0,5% do peso total da receita	0,85kg		

*Mistura líquida para aromatizar massas lêvedas

PURÉS DE FRUTA


LEGENDAS: Doypack

	TEXTURA	Aromas e sabor		COR	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES		
		Aromas e sabor	Cor				SAÚDE	NAFNAC	Sem conservantes
STARFRUIT FRUIT DE LA PASSION (MARACUJÁ)	Líquido	•	•	•	Puré pasteurizado açúcarado de maracujá. Contém 90% de maracujá.	1kg	•	•	•
STARFRUIT FRUITS ROUGES (FRUTOS VERMELHOS)	Líquido	•	•	•	Puré de frutos do bosque. Contém 90% de frutas (morangos, framboesas, cerejas, amoras e mirtilos).	1kg	•	•	•



ICINGS E FONDANTS

LEGENDAS:  Saco  Balde

	DESCRIÇÃO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	APLICAÇÃO	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES	
					Palma sustentável	NAFNAC
SURFIN	Açúcar em pó para polvilhar e decorar.	Açúcar extra branco.	Aplicar diretamente nas peças depois de cozidas.	 15kg		
SURFIN INSOLÚVEL	Açúcar em pó para polvilhar e decorar.	Resistente à humidade.	Aplicar diretamente nas peças depois de cozidas.	 15kg	•	
FONDANT	Fondant para decoração de bolos e donuts.	Cor branco alvo e brilhante. Permite colorir e aromatizar a gosto.	Aquecer ligeiramente para aplicar.	 15kg		
CHOCOFONDANT	Fondant com sabor a chocolate para decoração de bolos e donuts.	Pasta de açúcar com cacau de cor castanha e com sabor a chocolate.	Aquecer ligeiramente para aplicar.	 15kg		•
FONDANT CARAMELO	Fondant com sabor a caramelo para decoração de bolos e donuts.	Pasta de açúcar com cor e aroma de caramelo.	Aquecer ligeiramente para aplicar.	 5kg		
PURATOP ICING WHITE	Icing líquido para decoração de bolos e donuts.	Cor branco alvo e brilhante. Bastante estável ao frio.	Aquecer previamente até adquirir a fluidez necessária, não ultrapassando uma temperatura de 40-45°C. Aplicar imediatamente e deixar secar.	 14kg		
DECOLUX	Pasta açucarada para preparação de creme tipo manteiga.	Cor esbranquiçada e textura cremosa.	Simples ou com adição de água, aplicando até 300g de água por 1kg de Decolux.	 10kg		

PASTAS DE DECORAÇÃO

LEGENDAS:  Caixa

	DESCRIÇÃO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	APLICAÇÃO	EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES	
					Palma sustentável	NAFNAC
PASTA BIANCA	Pasta de açúcar para cobertura.	Boa estabilidade ao frio.	Aplicação direta. Para mais fácil aplicação, levar ao laminador.	 6kg		
PASTA AÇÚCAR BRANCA	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR AMARELA	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR COR DE PELE	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR COR DE LARANJA	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR COR DE ROSA BEBE	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR VERMELHA	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR AZUL MARINHO	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR VERDE	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR PRETA	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR CASTANHA	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a cacau.	Aplicação direta.	250g e 1kg		
PASTA AÇÚCAR LILÁS	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	1kg		
PASTA AÇÚCAR FUSCIA	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	1kg		
PASTA AÇÚCAR AZUL BEBE	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Sabor a baunilha.	Aplicação direta.	1kg		

FRUTA CONFEITADA ESCORRIDA

LEGENDAS:



	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM
CEREJA VERMELHA	Cerejas confeitadas, para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.	5kg
CASCA DE LARANJA	Casca de laranja confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	10kg
PÊRA METADES	Pêra confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	10kg
FIGO	Figo confeitado para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	10kg
ABÓBORA VERDE LAMINADA	Abóbora verde confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.	10kg
ABÓBORA VERMELHA LAMINADA	Abóbora vermelha confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.	10kg
ABÓBORA BRANCA LAMINADA	Abóbora confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	10kg
GILA		10kg
ABÓBORA GILA CONFITADA	Recheio à base de abóbora gila para aplicação em produtos de pastelaria. Sem corantes.	14kg
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.	5kg
FRUTA SORT. PICADA PROFISSIONAL		10kg

FRUTOS SECOS

LEGENDAS:



	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM
AMÊNDOA MIOLO COM PELE	Miolo de amêndoa com pele.	10kg
AMÊNDOA TRITURADA	Miolo de amêndoa sem pele triturado.	10kg
AMÊNDOA PALITADA	Miolo de amêndoa sem pele em palitos.	10kg
AMÊNDOA LAMINADA	Miolo de amêndoa sem pele laminado.	10kg
AMÊNDOA MOÍDA SEM PELE	Miolo de amêndoa sem pele moído.	10kg
AMÊNDOA MOÍDA COM PELE	Miolo de amêndoa com pele moído.	10kg
AMÊNDOA MIOLO SEM PELE	Miolo de amêndoa sem pele.	10kg
NOZ MIOLO METADES	Miolo de noz em metades.	10kg
NOZ MIOLO PEDAÇOS	Miolo de noz em pedaços.	10kg
SULTANAS		10 e 12,5kg
COCO RALADO		10 ou 25kg

FRUTA EM CALDA

LEGENDAS:













	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM
CALDI ANANÁS RODELAS	Rodelas de ananás em calda de açúcar.	3,035kg
CALDI MAÇÃ FILETADA	Gomos de maçã (sem casca), em calda de açúcar.	2,8kg
CALDI PÊSEGO METADES	Metades de pêsego (sem pele) em calda de açúcar.	2,65kg



PRODUTOS COMPLEMENTARES

LEGENDAS:  Saco  Caixa  Balde

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES
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.	 10kg	
IMPULSOR	Fermento em pó para pastelaria.	 5kg	
CANELA EM PÓ		 1kg	
GLUCOSE	Xarope de glucose.	 5kg	
GELATINA EM PÓ	Gelatina em pó, de origem animal.	 5kg	

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		EMBALAGEM
AMIDO DE MILHO		 5kg
GLÚTEN TRIGO		 10kg
TRIMOLINE	Açúcar invertido parcialmente cristalizado.	 11kg
PIZZATOP	Produto completo em pó para a preparação de molho para pizza.	 1kg

BASEVIT

LEGENDAS:  Caixa

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		OUTRAS PROPRIEDADES				EMBALAGEM	OUTRAS PROPRIEDADES		
		Com manteiga	Doce	Salgado	Neutro		Sem palma	NAFNAC	Sem conservantes
MACARON SORTIDO	Macarons de várias cores e sabores típicos. Prontos a rechear.		•			 384 uni.			•
BV MINI TARTELETE DOCE Ø49	Caixas redondas, em massa areada, para tartes doces em miniatura. Prontas a rechear.	•	•			 240 uni.	•	•	•
BV MINI TARTELETE SALGADA Ø49	Caixas redondas, em massa quebrada, com bordo decorado, para tartes salgadas em miniatura. Prontas a rechear.			•		 240 uni.	Falta FT	•	•
BV TARTELETE DOCE Ø85	Caixas redondas, com bordo canelado, em massa areada, para tartes doces individuais. Prontas a rechear.		•			 12 uni.		•	•
BV PASTA BRISA Ø210	Caixas redondas para tartes doces, em massa areada, com bordo canelado. Prontas a rechear.		•			 144 uni.	•	•	•
BV MINI VOL AU VENT Ø34	Vol-au-vents miniatura, elaborados em massa folhada. Prontos a rechear.	•		•		 240 uni.	•	•	•
BV ECLAIR Ø160	Éclairs, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear e decorar.	•			•	 90 uni.	•	•	•
BV MINI LIONESA	Profiteroles, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear.	•			•	 96 uni.	•	•	•





CHOCOLATE

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.



ESPECIALIDADES

	Bombons	Filigranas decorativas	Cobertura espessa	Cobertura fina	% mínima de cacau	% de gordura	Fluidez	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	
NEGRE	BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO VIETNAM 73	•	•	•	•	73%	41,3-44,3%	****	Chocolate negro puro em pastilhas, com origem no Vietname, com aroma a cacau, citrinos, terra e tabaco.	 1kg
	BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO PERU 64	•	•	•	•	64%	37,9-40,9%	****	Chocolate negro puro em pastilhas, com origem no Peru, com aroma a cacau, passas e figos secos.	 1kg
	BELCOLADE CHOCOLATE NEGRO SELECÇÃO C501/J	•	•	•	•	55%	33,5-36,5%	****	Chocolate puro negro, em barra, de qualidade superior.	 2,5kg
	BELCOLADE CHOCOLATE NEGRO SELECÇÃO C501/J	•	•	•	•	55%	33,5-36,5%	****	Chocolate puro negro, em pastilhas, de qualidade superior.	 5kg
LEITE	BELCOLADE CHOCOLATE LEITE SELECÇÃO O3X5/G	•	•	•	•	35%	35,2-38,2%	****	Chocolate puro de leite, em barra, de qualidade superior.	 2,5kg
	BELCOLADE CHOCOLATE LEITE SELECÇÃO O3X5/G	•	•	•	•	35%	35,2-38,2%	****	Chocolate puro de leite, em pastilhas, de qualidade superior.	 5kg
BRANCO	BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELECÇÃO X605/G	•	•	•	•	-	35,3-38,3%	****	Chocolate puro branco, em barra, de qualidade superior.	 2,5kg
	BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELECÇÃO X605/G	•	•	•	•	-	35,3-38,3%	****	Chocolate puro branco, em pastilhas, de qualidade superior.	 5kg





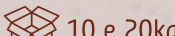



SUCEDÂNEO CARAT

LEGENDAS:  Caixa

ESPECIALIDADES

Moldes & Bombons	Filigranas decorativas	Cobertura fina	Cobertura muito fina	% mínima de cacau	% de gordura	Fluidez
------------------	------------------------	----------------	----------------------	-------------------	--------------	---------



NEGRO	CARAT CAKAU BITTER	•	•	•	•	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
	CARAT CAKAU DARK	•	•	•	•	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
	CARAT COVER DARK U2	•	•	•	•	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
	CARAT DARK FADO		•		•	6%	34,5-37,5%	****	Sucedâneo de chocolate em pastilhas para várias aplicações de pastelaria.	 20kg
LEITE	CARAT CAKAU MILK	•	•	•	•	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
BRANCO	CARAT COVERLUX WHITE	•	•	•	-	-	35-38%	***	Sucedâneo de chocolate branco para banhar, moldar e decorar, com aroma e sabor lácteo e cor branco marfim.	 10kg



CREMES DE CACAU

LEGENDAS:  Balde



TEXTURA
















Estável ao forno	Estável à congelação	Fluídez	Espesso	Semi-sólida	Emulsionada
------------------	----------------------	---------	---------	-------------	-------------

ESPECIALIDADES

Recheio de bombons	Recheio de pastelaria	Cobertura espessa	Banhos e coberturas	Aerificar e cobrir
--------------------	-----------------------	-------------------	---------------------	--------------------

OUTRAS PROPRIEDADES

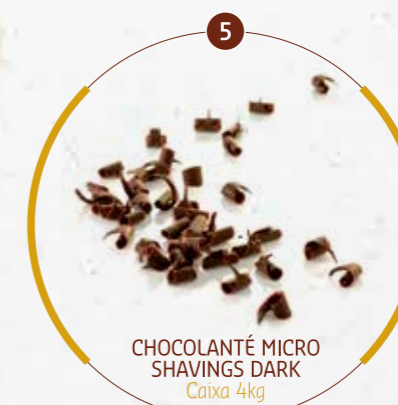
Sem palma	Palma sustentável	NAFNAC
-----------	-------------------	--------

	Estável ao forno	Estável à congelação	Fluídez	Espesso	Semi-sólida	Emulsionada	Recheio de bombons	Recheio de pastelaria	Cobertura espessa	Banhos e coberturas	Aerificar e cobrir	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	EMBALAGEM	Sem palma	Palma sustentável	NAFNAC
CHOCOCREME		•		•	•			•	•		•	Creme de cacau para recheios e coberturas.	 11kg		•	
CARAT GANACHE BRIGADEIRO		•		•	•		•	•	•	•	•	Ganache de chocolate para múltiplas aplicações. Excelente sabor, do brigadeiro tradicional.	 5kg			
CREMFILO CHOCOLATE	•	•		•				•				Creme de chocolate para recheio de produtos de pastelaria e padaria.	 12kg			
CARAT KIMOCREM 401F	•			•				•				Creme de cacau com avelã para recheios de pastelaria. Estável ao forno.	 5 e 15kg			
TRUFEX		•	•		•	•		•	•		•	Creme de cacau aerificado para recheios e decorações de pastelaria.	 5 e 10kg			
TRUFEX DARK		•	•		•	•		•	•		•	Creme de cacau, para recheios e decorações de pastelaria, muito cremoso e excelente sabor.	 10kg			
MIROIR PLUS CHOCOLAT NOIR		•	•	•					•	•		Glassage de chocolate negro para decoração de pastelaria fina fria ou congelada.	 5kg			•
CARAT DECORCREM DARK (NEGRO) 520		•	•	•					•	•		Cobertura de chocolate de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo.	 4kg			
CARAT DECORCREM WHITE (BRANCO) 520		•	•	•					•	•		Cobertura de chocolate de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo.	 4kg			
PRALINÉS					•		•	•				Praliné crocante de amêndoa e avelã para recheios de pastelaria. Excelente sabor.	 4kg			
	HAZELNUT PRALINÉ (AVELÃ)				•		•	•				Praliné de avelã para recheios de pastelaria e elaboração de recheios de bombons.	 5kg			
	ALMOND PRALINÉ (AMÊNDOA)				•		•	•				Praliné de amêndoa para recheios de pastelaria e elaboração de recheios de bombons.	 5kg			
	PRALICRAC CARAMEL AU BEURRE SALÉ (CARAMELO SALGADO)				•		•	•				Praliné crocante de caramelo salgado. Contém 16,5% de amêndoa, chocolate puro e 12% de pedaços de caramelo.	 4,5kg	•		
	PRALICRAC FRAMBOISE (FRAMBOESA)				•		•	•				Praliné crocante com sabor a framboesa. Contém 20% de amêndoa, 1,7% de framboesas desidratadas, sumo concentrado de framboesa e arroz caramelizado.	 2kg			
	PRALINÉ À L'ANCIENNE				•			•	•				Praliné tradicional, de textura granulada. Contém 67% de amêndoa e avelã. Ideal para misturar com ganaches.	 5kg	•	

PRODUTOS DE DECORAÇÃO

LEGENDAS:  Saco  Caixa  Barra  Doypack

	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



*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