



adequado a  
VEGANOS



sem CORANTES nem  
AROMAS ARTIFICIAIS

# TOPFIL origens

O sabor autêntico da  
*nossa* natureza

  
PRODUZIDO EM  
PORTUGAL



• PERA ROCHA 60% •

A gama TOPFIL  
habitua-nos ao melhor que  
a fruta tem para oferecer.

com verdadeiros  
pedaços de  
fruta!

Com TOPFIL ORIGENS  
vamos mais longe e  
trazemos até si o sabor  
autêntico e identidade da  
verdadeira fruta nacional!

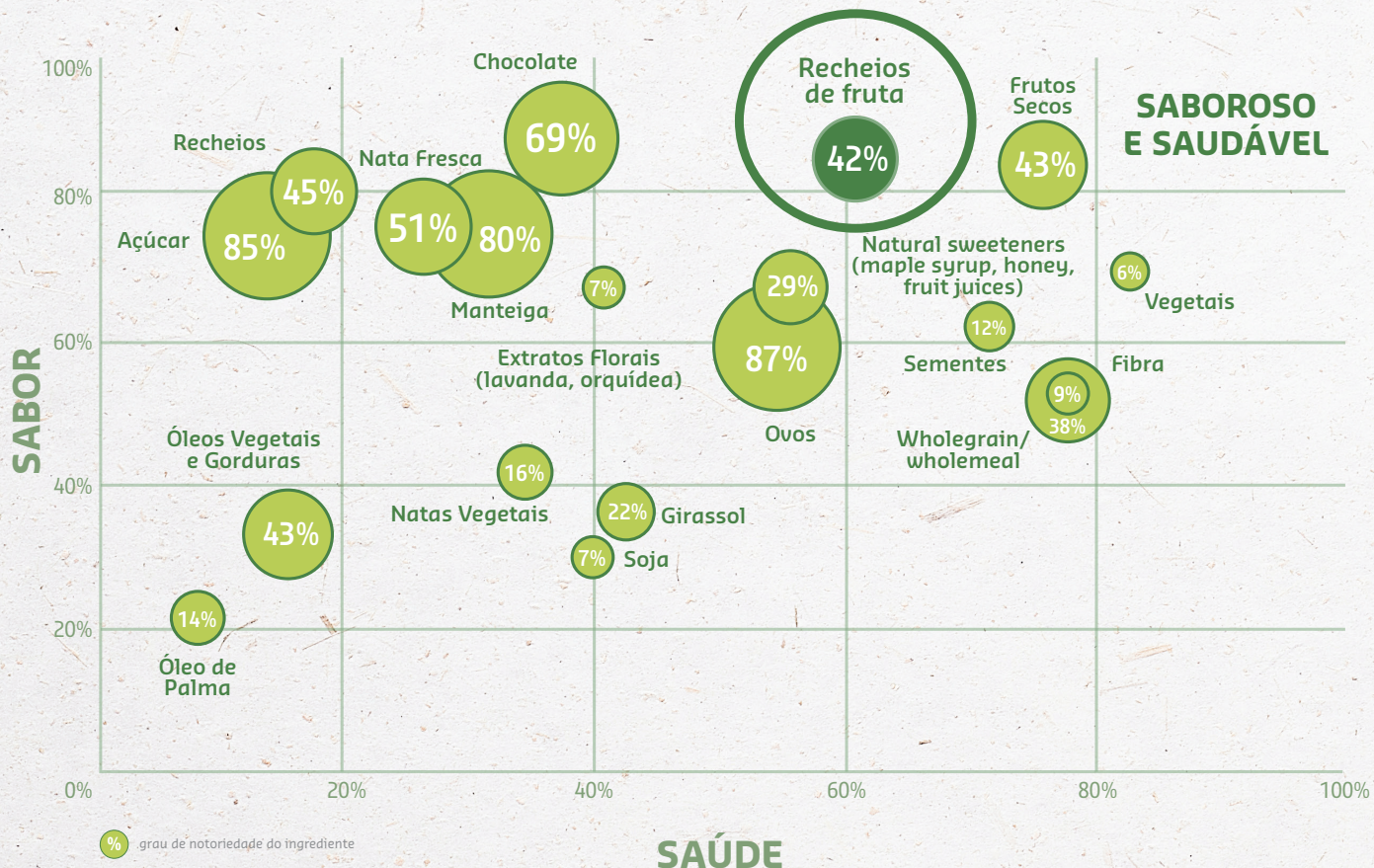


• GINJA E LICOR DE  
GINJA D'ÓBIDOS 48%\* •

  
**Puratos**  
Parceiros de confiança na inovação



Os recheios de fruta são percebidos como um dos principais ingredientes com uma **relação perfeita entre sabor e saúde** no mundo da pastelaria



A Naturalidade e Autenticidade dos ingredientes são cada vez mais valorizados pelo consumidor.

**90%** dos consumidores lêem a informação do rótulo

**65%** dos consumidores procuram ver a lista de ingredientes quando compra um produto

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



81%



81%

## O QUE TORNA A GAMA TOPFIL TÃO ESPECIAL?

Topfil é uma gama de recheios de fruta deliciosos, feitos a partir de verdadeiros pedaços de fruta, que melhoram o sabor, a textura e o aspecto visual das suas especialidades.



## CARACTERÍSTICAS:

- ✓ Até 90% de teor de fruta
- ✓ Pronto a usar
- ✓ Estável ao forno e à congelação
- ✓ Sem aromas ou corantes artificiais
- ✓ Disponível em 4 sabores



ananás



maçã



framboesa



mirtilos

EDIÇÃO ESPECIAL

# TOPFIL origens

O sabor autêntico da  
*nossa* natureza

A gama TOPFIL habituou-nos ao melhor que a fruta tem para oferecer. Com TOPFIL ORIGENS vamos mais longe e trazemos até si o sabor autêntico e identidade da verdadeira fruta nacional!



PRODUZIDO EM  
PORTUGAL

• GINJA E LICOR DE  
GINJA D'ÓBIDOS 48%\*



**N**ão se sabe ao certo como apareceu a ginja no nosso país, mas pensa-se que chegou ao mediterrâneo através das rotas comerciais provenientes da Ásia menor.

Foi em **Portugal**, mais especificamente em **Óbidos**, que surgiram as **melhores ginjas silvestres da Europa**, graças ao particular microclima desta região. E assim nasce o tão famoso **licor de Ginja d'Óbidos**.

Acredita-se que a origem deste licor remonta ao século XVII e possa ser o resultado da pesquisa de um frade alquimista que tenha aproveitado o excesso de fruto existente na época. Rapidamente, esta fórmula espalhou-se entre os habitantes da região, que começaram a confeccionar o licor a nível familiar.

Com o boom do turismo, um contador nato de histórias e de grande visão comercial, de seu nome Sr. Montez, decidiu abrir o primeiro bar da vila, que rapidamente se transformou no ponto de encontro de uma classe abastada, tornando a ginja no sucesso comercial que hoje conhecemos.

Este licor define-se por um **sabor forte, intensamente perfumado** com o sabor característico e **agridoce** das ginjas.



**RECHEIO DE GINJA E  
LICOR DE GINJA D'ÓBIDOS**

Embalagem: 3 kg

Validade: 9 meses

Armazenamento: 5°C - 25°C

**48%**  
de ginja\*

\*40% de ginja e 8% de licor de ginja d'Óbidos

# • PERA ROCHA 60% •

Tudo começou em Sintra, em 1836. O Sr. Pedro António Rocha descobriu por acaso uma pereira diferente na sua propriedade, a Fazenda Rocha. Orgulhoso de possuir frutos únicos e de qualidade invulgar, todos os anos em Setembro convidava os amigos a deliciarem-se com as suas peras.

Durantes anos este fruto foi apreciado entre amigos e investiu-se na sua produção. Ganhou fama e expandiu-se pela região do Oeste, e depois para outras regiões de país e além fronteiras. Em homenagem ao seu proprietário, Sr. Rocha, este fruto raro passou a ser denominado **Pera Rocha**.



Vitaminas A, B1, B2, C e E

Fonte de proteínas

Fibras dietéticas

Poderoso antioxidante

Forte concentração de potássio

Recomendada para bebés

✓ Tamanho: Médio (55-65mm)

✓ Cor: Amarela a verde clara

✓ Formato: Oval e piroforme

✓ Cor da Polpa: Branco

✓ Epiderme: Fina e lisa

✓ Qualidade: Rija, firme, sumarenta e doce



**RECHEIO DE PERA ROCHA**

Embalagem: 3,5 kg

Validade: 8 meses

Armazenamento: 5°C - 25°C

**60%**  
de pera

# Tranças de Pera Rocha e Noz

## MASSA FOLHADA

Tegral Croissant	2.000 g
Água (4°C)	1.000 g
Levedura Okedo Ouro	40 g
Margarina Aristo Croissant	1.000 g

## Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Deixar repousar a massa em bloco, no frio, durante 10 minutos.
- Abrir o patão, colocar 1000 gr de **Margarina Aristo croissant**, e fechar o patão.
- Dar 1 volta em livro e uma simples. Repousar a massa durante 30 minutos no frio. Laminar a 2mm de espessura.
- Cortar as extremidades em tiras com cortante extensível. Colocar **Topfil Origens Pera Rocha** no centro da peça e adicionar nozes.
- Colocar as extremidades da massa (uma tira de cada vez) para o centro, formando um entrançado.
- Levedar durante 45 minutos, na câmara de fermentação.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Fornear.
- Temperatura: 200°C
- Tempo: ±25 minutos
- Quando sair do forno, polvilhar com **Surfin**.



# Muffins de Ginja d'Óbidos

## MUFFIN

Tegral Satin Muffin	1.000 g
Ovos	350 g
Água	225 g
Óleo	300 g

## Modo de operar

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 90 g de massa em cada forma de tulipa.
- Injetar 20g de **Topfil Origens Ginja d'Óbidos**. Fornear.
- Temperatura: 200°C lar.
- Tempo: ±25 minutos



# Pera Rocha Folhada

## MASSA FOLHADA

Farinha	2.000 g
Açúcar	100 g
Sal	40 g
Ovos	100 g
Água	750 g
Margarina Aristo Croissant	750 g

## Modo de operar

- Amasar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Deixar repousar a massa em bloco durante 10 minutos.
- Abrir o patão, colocar 750 gr de **Margarina Aristo Croissant** e fechar o patão.
- Dar 3 voltas em livro e laminar a massa a 2mm de espessura.
- Cortar no formato de pera. Picar a massa.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar **Topfil Origens Pera Rocha** por cima da peça cortada, e fornear.
- Temperatura: 200°C
- Tempo: ±25 minutos
- Depois de fria, pintar com **Harmony Sublimo**.



# Torta de Ginja d'Óbidos

## BISCUIT

Tegral Biscuit Tortas	1.000 g
Ovos	750 g
Água	600 g

## Modo de operar

- Reservar 300 g de água.
- Bater os restantes ingredientes durante 10 minutos, em velocidade alta.
- Colocar a restante água e bater mais 2 minutos à mesma velocidade.
- Dispor num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
- Fornear.
- Temperatura: 220°C Iar.
- Tempo: ±8 minutos

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

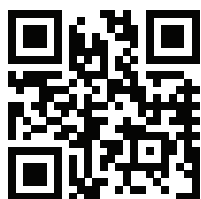
- Depois da pasta de biscuit fria, rechear com **Topfil Origens Ginja d'Óbidos**.
- Enrolar, fatiar a gosto e polvilhar com **Surfin**.





*Para mais informações,  
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



INSTAGRAM



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

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