

Topfil

Dê um óptimo sabor e textura às suas especialidades com os pedaços de fruta sumarenta dos recheios Topfil.

A gama diversificada de Topfil dar-lhe-á a oportunidade para experimentar várias possibilidades, tais como recheios ou coberturas para as suas especialidades de pastelaria.

Especificações técnicas

Embalagem: 5 kg

Validade: 6 a 9 meses

Armazenamento: 5°C – 25°C



• Topfil Morango 60%



• Topfil Mirtilo 60%



• Topfil Framboesa 60%



• Topfil Ananás 60%



• Topfil Cereja 65%



• Topfil Manga 50%



• Topfil mini cubos Maça 90%



www.puratos.pt

PURATOS SA - Av. Dr. Luís Sá, 24 - Abrunheira - 2714-509 Sintra - Portugal
T: 21 915 83 00 - F: 21 925 94 05 - portugal@puratos.pt

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

Topfil

Um sabor da natureza

Descubra a
seleção Topfil

✓ SEM AROMAS
ARTIFICIAIS

✓ SEM CORANTES
ARTIFICIAIS



Puratos
Parceiros de confiança na inovação

O que torna o Topfil tão único?

Topfil é uma gama de recheios deliciosos de fruta, feitos a partir de verdadeiros pedaços de fruta, para melhorar a textura e o aspecto visual das suas especialidades. A gama é definida para responder aos requisitos mais exigentes dos profissionais.

Características

- até 90% de pedaços de fruta
- Gama com vários tipos de fruta
- Pronto a usar
- Estável ao forno
- Estável à congelação
- Sem aromas artificiais
- Sem corantes artificiais



Leve o sabor da floresta aos seus consumidores

O que é mais importante do que oferecer produtos saborosos aos seus consumidores?

Cultivados naturalmente na floresta, os frutos silvestres produzem o seu sabor mais completo durante o Verão.

É nesta fase que são colhidos à mão e passam a recheios deliciosos de fruta Topfil.



Inspire-se na Natureza e crie especialidades inovadoras

Potencial aumento de vendas



Ao evidenciar que a preparação das suas especialidades é feita com frutos silvestres aumenta a vontade do consumidor em comprá-las.

Delicie-se na primeira trinca



Os consumidores adoram o sabor dos frutos silvestres Puratos: recompra garantida!



A Natureza é positiva



Os frutos silvestres garantem uma imagem de naturalidade e sabor positiva.

A Natureza traz inovação



Especialidades com frutos silvestres são percebidas pelos consumidores como únicas.



"Os frutos silvestres são mais pequenos que os cultivados porque têm menos água. É por isso que o seu sabor é mais forte!"