



O saber da tradição
na criação do futuro!

• LANÇAMENTOS 2019 •


Puratós
Parceiros de confiança na inovação

O saber da TRADIÇÃO na criação do FUTURO

A **Puratos** apresenta-lhe um catálogo dos lançamentos mais recentes. Inspiramo-nos no que o consumidor pede, nas últimas tendências de mercado. Para isso vamos buscar o que existe de mais tradicional e reiventamos.

Na Panificação, *O Futuro do Pão Reside no seu Passado*, fomos recuperar as origens da Panificação de longas fermentações e da utilização de **Massas Mãe** para

conseguirmos um pão cheio de sabor e crocância. Para além das **Massas Mãe**, também os pães de saúde crescem e representam cada vez mais do mercado de panificação. As últimas tendências de **Grãos e Sementes** inspiram-nos para os últimos lançamentos.

Em Pastelaria, renovámos a tradição, apostando nas famílias de produtos mais tradicionais, reinventando novos sabores e texturas.

No Chocolate, inspiramo-nos no melhor que a natureza nos dá, para oferecer o **Puro Sabor** sem necessidade de temperar.

Inspire-se nas nossas sugestões e aposte na renovação do seu sortido de forma a atrair o consumidor à sua casa.

Lembre-se que a fidelização é tão importante como a conquista de novos clientes.



Índice Lançamentos 2019

PANIFICAÇÃO

O-tentic Tutto Pugliese	P.6/7
Sapore Boheme Atelier	P.8/9
Softgrain	P.10/11
Puravita	P.12/13



PASTELARIA

Fruitfil	P.16/17
Biscuit	P.18/19
Miroir Glassage	P.20
Purage! Frutos Vermelhos	P.21
Fondant Caramelo	P.21
Cremyvit Chocolate	P.22
Quick Ovo	P.23



Satin SAVOURY

P.26/27



CARAT Cakau

P.30-33



as nossas
NOVIDADES
• Outubro 2018 •

o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



51% dos consumidores portugueses
consomem **pão branco**
mais de uma vez por semana

Fonte Estudo ao Consumidor Português, Puratos S.A

83% dos consumidores
consideram mais saudável
os produtos que contêm
grãos e sementes

Fonte Estudo Taste Tomorrow

38% dos consumidores portugueses
consomem **pães de grãos e sementes integrais**
mais de uma vez por semana

Fonte Estudo ao Consumidor Português, Puratos S.A

Panificação

O futuro do pão
reside no seu passado!



A história renasce!

A HISTÓRIA:

É reconhecido que a **Apúlia** (Puglia em Italiano) e em particular a cidade de **Altamura**, produz um dos melhores pães do mundo. **O segredo?** É uma combinação única de fermento natural, farinha de trigo duro e experiência dos mestres padeiros. **O que torna o pão Pugliese tão especial?** Apúlia e Basilica têm enormes campos de trigo duro imersos no sol de verão. O trigo duro é colhido bastante cedo no verão, depois trilhado, seco e preparado para a elaboração de pão.

Esta tipologia de trigo é especial porque possui uma **elevada capacidade de absorção de água** em relação ao trigo normal, entre **10-15%** de absorção de água extra significa que a humidade é libertada mais lentamente durante o processo de cozedura.

Da pesquisa e do trabalho desenvolvido com os Mestres Padeiros, nasce o **O-tentic Tutto Pugliese**, produzido exclusivamente com "**sêmola de trigo duro da mais alta qualidade**", obtida pela mistura das variedades de trigo duro cultivadas nas áreas montanhosas de Murgia e nas colinas de Matera. Estas são as áreas mais extensas e importantes para a produção de trigo de Apúlia e Basilica.

O resultado é uma combinação única de farinha e massa mãe, extremamente fácil de usar: apenas adicione água e...

O MELHOR RESULTADO É GARANTIDO!

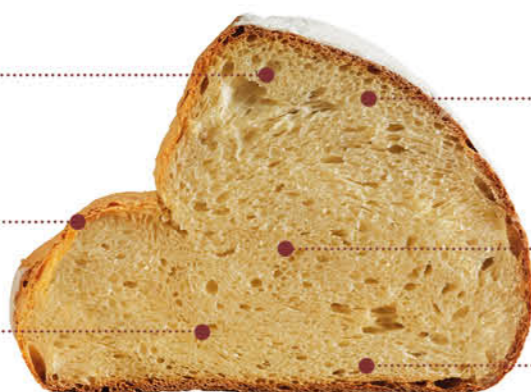


Uma autêntica revolução no mercado, uma nova categoria de pão que não existe e que vai surpreender o consumidor. Indo de encontro com a **necessidade de Inovar sem esquecer a Tradição.**

✓ Aroma intenso

✓ Côdea crocante, estaladiça e muito rica

✓ Excelente textura



✓ Cor amarela única e típica do trigo duro

✓ Elaborado com farinha 100% Trigo Duro dos Campos da Puglia

✓ Frescura e suavidade prolongada da miga

PÃO PUGLIESE

Ingredientes

O-tentic Tutto Pugliese 1.000g
Água 750g

Modo de Operar

- **Amassadura:** ± 4 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade.
- Dividir em unidades de 600g, enrolar e deixar a massa em

estanca cerca de 1 hora, polvilhada com sêmola de milho.

- Dar o formato de acordo com a imagem e tender com sêmola de milho. Deixar fermentar cerca de 1 hora.
- Cozer a 180°C cerca de 60 minutos.



BAGUETE PUGLIESE

Ingredientes

O-tentic Tutto Pugliese 1.000g
Água 750g

Modo de Operar

- **Amassadura:** ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade.
- Dividir em unidades de 300g, deixar em estanca cerca de 30 minutos.

- Dar o formato de baguete e deixar fermentar cerca de 20 minutos.
- Polvilhar com farinha e dar os cortes.
- Cozer a 225°C/235°C cerca de 25 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.



Sapores Bohème Atelier

A nossa Massa Mãe Artesanal

- Apresenta todos os benefícios de uma massa mãe artesanal, de maior conservação, crocância e sabor.
- Perfil lácteo adaptado ao perfil de sabor do consumidor Português.
- Uma massa mãe artesanal com PH, acidez e perfil aromático estabilizado.
- **Dosificação:** Aplica-se na receita na mesma proporção que uma massa mãe artesanal. Entre os 10% e os 20%. **Atenção em relação à questão do sal.** Quando incorporamos 10% de **Sapores Bohème Atelier** estamos a incorporar 1% de Sal.



UM PROCESSO ARTESANAL DE 60H DE FERMENTAÇÃO



Na Puratos seguimos um processo de fermentação de 60 horas com 5 refrescos a cada 12 horas.

BOLA BOHEME



Ingredientes 🍷

Farinha Tipo 65.....	3.000g
O-tentic Durum.....	120g
Sapores Bohème Atelier.....	300g
Água.....	2.250g
Sal.....	15g

Modo de Operar 🍷

- Amassar ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade.
- Dividir em unidades de 500g, dar formato e deixar a massa em estanca cerca de 1 hora.
- Fermentar cerca de 35 minutos, virar e polvilhar com farinha.
- Cozer a ± 205°C/210°C cerca de 30 a 35 minutos.

PÃO DA ALDEIA



Ingredientes 🍷

Farinha Tipo 80.....	3.000g
Sapores Bohème Atelier.....	300g
Água.....	1.800g
Levedura Okedo Vermelha.....	30g
Sal.....	15g

Modo de Operar 🍷

- Amassar ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade.
- Dar estanca à massa cerca de 1 hora.
- Dividir em unidades de 500g, dar formato e deixar fermentar cerca de 60 minutos.
- Polvilhar com farinha e cortar.
- Cozer a ± 215°C/220°C cerca de 25 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.

Softgrain

Softgrain baseia-se no processo alemão de pré-cozedura dos grãos de centeio “Brühstück”.

Na Puratos maceramos os grãos em **Massa Mãe** para proporcionar um melhor sabor e uma maior durabilidade do pão final comparando com um pão em que incorporamos as sementes secas (método tradicional).

Para além destas características, o **Softgrain** é muito fácil de aplicar. Pode-se decidir a percentagem que se pretende e pode ser aplicado a pães crocantes, pães fofos e a massas de brioche.



BRIOCHE QUINOA

Ingredientes

Brioche Sapore	3.000g
Softgrain Quinoa	750g
Água	1.300g
Levedura Okedo Ouro.....	45g

Modo de Operar

- Amassar ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade.
- Deixar a massa em estanca em bloco cerca de 2 horas.
- Dividir em unidades de 800g e dar o formato pretendido. Polvilhar com farinha e deixar fermentar cerca de 1 hora.
- Polvilhar com **Surfin** antes de cozer.
- Cozer a ± 190°C cerca de 15 a 20 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.



PÃO D'ARTE ANCESTRAL

Ingredientes

Farinha Tipo 65.....	3.000g
Crearte Mistura.....	300g
Softgrain Ancient	600g
Água	2.400g
Levedura Okedo Vermelha	15g

Modo de Operar

- Amassar ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade.
- Deixar a massa em estanca em bloco cerca de 17 horas.
- Dividir em unidades de 500g e deixar fermentar cerca de 60 minutos.
- Dar o formato pretendido e polvilhar com farinha.
- Cozer a ± 215°C/220°C cerca de 25 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.



NOVO

✓ Softgrain Quinoa

Grãos

- Quinoa Preta
- Quinoa Vermelha
- Trigo
- Centeio
- Espelta

Benefícios

A quinoa é um cereal ancestral com um alto teor de proteína completa que contém todos os aminoácidos que o ser humano não consegue sintetizar.



Coupage de Massa Mãe de Trigo e Centeio.

Sugestão de aplicação: Entre 25 a 50% em relação ao peso da farinha.

NOVO

✓ Softgrain Ancient

Grãos

- Quinoa
- Sorgo
- Amaranço
- Espelta
- Teff
- Milho
- Centeio
- Aveia
- Trigo
- Sarraceno
- Trigo
- Caramelizado
- Cevada
- Caramelizada

Benefícios

Os grãos ancestrais, porque são plantados e colhidos da mesma forma há milhares de anos. Mantêm as mesmas propriedades nutricionais desde épocas milenares. São geralmente grãos riquíssimos em proteínas de alto valor biológico, fibras, vitaminas e antioxidantes.



Coupage de Massa Mãe de Trigo e Centeio.

Sugestão de aplicação: Entre 25 a 50% em relação ao peso da farinha.

✓ Softgrain Multigrain

Grãos

- Trigo
- Centeio

Sementes

- Sementes de Girassol
- Papoila
- Sésamo
- Linhaça Dourada
- Linhaça Castanha

Benefícios

Uma combinação ideal de grãos e sementes que são importantes em termos de vitaminas e minerais.



Massa Mãe de Centeio.

Sugestão de aplicação: Entre 10 a 30% em relação ao peso da farinha.

Puravita

A marca **PURAVITA** de sempre apresenta uma nova imagem mais moderna

Apresentamos um novo **Puravita** que vai de encontro com o sabor pretendido do consumidor português, **crocante e estaladiço**, que permite elaborar um pão de grãos e sementes rústico. Para além do seu sabor e crocância, não nos esqueçamos do seu **valor nutricional**.

Combinámos no mesmo pão as últimas tendências em grãos e sementes. **Cereais ancestrais e Grãos germinados.**

MAIS SABOR. MAIS VIDA.



Cereais ancestrais

O que são?

São plantados e colhidos da mesma forma há milhares de anos. Todos estes cereais mantêm as mesmas propriedades nutricionais desde há milhares de anos atrás, sendo geralmente alimentos **riquíssimos em proteínas** de **alto valor biológico**, **fibras**, **vitaminas** e **antioxidantes**. Os estudos mais recentes demonstram que os cereais ancestrais oferecem de uma forma geral mais proteínas, fibras e vitaminas.



Grãos germinados

O que são?

São grãos que dão origem à criação de uma nova planta, sendo por isso **verdadeiras concentrações de nutrientes**. Geralmente os grãos germinados são **mais ricos** do ponto de vista nutricional e de **mais fácil digestão**.



Puravita

RÚSTICO ANCESTRAL



> Cereais ancestrais

Trigo espelta,
Milho painço,
Trigo sarraceno, Sorgo,
Sementes de quinoa e
Sementes de chia.

> Grãos germinados

Centeio

Cobertura do pão:
Sementes de Quinoa Branca
- cereal ancestral -



CONTÉM

SAL IODADO

Fonte de proteína vegetal

Fonte de fibra

Teor de sal reduzido*
*comparativamente a um pão com 1.3g de sal por 100g de pão

Valores Médios	Por 100g de pão elaborado	Por 30g de pão elaborado
Energia	1047 kJ/247 kcal	314 kJ/74 kcal
Lípidos	2,1g	0,63g
dos quais: Saturados	0,46g	0,14g
Hidratos de Carbono	46,2g	14g
dos quais: Açúcares	2,85g	0,9g
Fibras	4,1g	1,2g
Proteínas	8,88g	2,7g
Sal	0,88g	0,26g

Cada dose de 30g (equivalente a 7 fatias) contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos gordos saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
4%	1%	1%	5%	1%	5%	4%

Ingredientes

Tegral Puravita Rústico Ancestral 1.000g
Levedura Okedo 10g
Água 650g

Sementes de Quinoa Branca (cobertura)..... 150g

Modo de Operar

• **Tempo de amassadura:** ± 2 minutos em primeira velocidade e ± 7 minutos em segunda velocidade.

• **Tempo de repouso:** cerca de 45 minutos.

• Dividir em unidades de ± 600g.

• Deixar estancar cerca de 10 minutos.

• Dar formato pretendido e passar em

Sementes de Quinoa.

• Deixar fermentar cerca de 30 a 35 minutos.

• Dar corte a meio.

• **Temperatura do forno:** 215°C.

• **Tempo de cozedura:** ± 20 minutos.

• Adicionar vapor no início da cozedura.

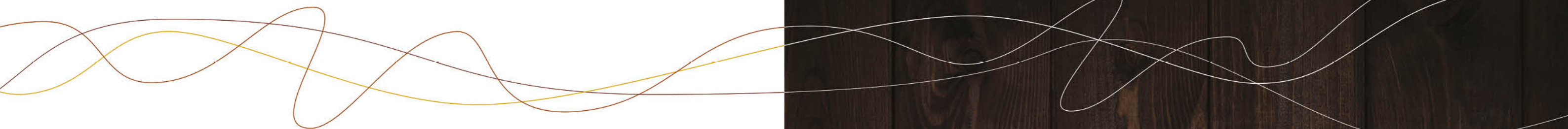
o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



59% dos consumidores europeus
espera que em 2025 a alimentação
seja ainda **mais inovadora**

Pastelaria

O saber da tradição
na criação do futuro!



Fruitfil

Recheios de fruta naturalmente saborosos

Os consumidores estão cada vez mais informados e por isso cada vez mais exigentes com os produtos que consomem. Mais do que apenas consumidores, as pessoas estão a tornar-se especialistas em tudo o que envolve alimentação. Fatores como o **sabor, frescura, naturalidade e saúde** são os mais relevantes para atingir a satisfação global dos consumidores.

Com base nesta realidade de mercado, apresentamos-lhe uma **NOVA GAMA DE RECHEIOS DE FRUTA** prontos a usar, com **alto teor de percentagem de fruta**, ideal para complementar as mais variadas especialidades de pastelaria.

Proporcione aos seus consumidores uma **ótima sensação de frescura** ao mesmo tempo que os surpreende com um **incrível jogo de texturas!**

Vá ainda de encontro às novas tendências do consumo – frescura, sabor, naturalidade e saúde!

Esta gama conta com os sabores de **Morango, Frutos Vermelhos e Maracujá**, sabores mais exóticos e ideais para especialidades de Primavera/Verão, e também sabores mais tradicionais, com fruta de origem nacional como são os casos da **Maçã & Canela** e da **Abóbora**.



DISPONÍVEIS EM BALDES DE 5KG

Benefícios:

- ✓ Excelente sabor e frescura
- ✓ Práticos e prontos a usar
- ✓ Textura suave e cremosa
- ✓ Estáveis ao forno
- ✓ Estáveis à congelação
- ✓ Elevada percentagem de fruta (Morango 44%; Frutos Vermelhos 48%; Maracujá 20%; Maçã e Canela 52%; Abóbora 32%)



Tarte de Maracujá

Base Bolacha	Tortas
Ingredientes	Ingredientes
Tegral Satin Cake Neutro 500g	Tegral Biscuit Caramelo 1.000g
Manteiga 250g	Ovos 800g
Farinha 500g	Água 500g
Amêndoa Moída s/ Pele 250g	
Ovos 50g	
Modo de operar	Modo de operar
• Bater com uma raquete, todos os ingredientes até formar uma massa homogénea.	• Bater o Tegral Biscuit Caramelo , os Ovos e metade da Água em velocidade rápida, durante 10 minutos.
• Laminar a massa a 3mm de espessura, formar os aros e congelar.	• Juntar a restante Água e bater durante mais 2 minutos.
• Levar ao forno a 170°C durante 18 minutos.	
Montagem/Decoração	
• Impermeabilizar o interior da tartelete com Carat Cakau Dark .	• Sobrepor uma nova camada de Fruitfil Maracujá e Biscuit de Frutos Secos .
• Colocar Fruitfil Maracujá no fundo.	• Finalizar com rosetas de Fruitfil Maracujá .
• Sobrepor um disco de Biscuit de Frutos	

Tartelete de Maçã & Canela

BASE DE BOLACHA

Ingredientes

Tegral Satin Cake Neutro 500g
Manteiga 250g
Farinha 500g
Amêndoa Moída s/ Pele 250g
Ovos 50g

Modo de Operar

- Bater com uma raquete todos os ingredientes, até formar uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3mm de espessura, formar os aros e congelar.
- Levar ao forno a 170°C durante 18 minutos.

TORTAS

Ingredientes

Tegral Biscuit Frutos Secos 1.000g
Ovos 1.000g
Água 120g

Modo de Operar

- Bater o **Tegral Biscuit Frutos Secos**, os Ovos e metade da Água em velocidade rápida, durante 10 minutos.
- Juntar a restante Água e bater durante mais 2 minutos.
- Colocar 800g de massa num tabuleiro 60x40cm.
- Levar ao forno a 220°C durante 6 minutos.
- Cortar discos e reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Impermeabilizar o interior da tartelete com **Carat Cakau Milk**.
- Colocar **Fruitfil Maçã & Canela** no fundo.
- Sobrepor um disco de **Biscuit de Frutos Secos**, uma nova camada de **Fruitfil Maçã & Canela** e novamente **Biscuit de Frutos Secos**.
- Finalizar com **Fruitfil Maçã & Canela** em espiral.



Folhado de Morango

MASSA FOLHADA

Ingredientes

Farinha Tipo 55 1.000g
Sal 15g
Ovos 100g
Água 400g
Margarina Aristo Lux 1.000g

Modo de Operar

- Amassar ligeiramente todos os ingredientes exceto a **Margarina Aristo Lux**.
- Juntar a **Margarina Aristo Lux** ao preparado anterior e envolver ligeiramente.
- Laminar com 4 voltas de livro.
- Cortar em 4x4 cm.

RECHEIO

Ingredientes

Fruitfil Morango q.b.

Modo de Operar

- Aplicação direta.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Levar ao forno a 220°C durante 15 minutos.
- Peneirar **Surfin**, para caramelizar.



Verrine de Frutos Vermelhos

PANNA COTTA

Ingredientes

Nata Montar (origem animal) 1.000g
Folhas de Gelatina 200g
Açúcar 18g
Vagem de Baunilha 1 und

Modo de Operar

- Ferver a **Nata Montar** (origem animal) com a Vagem de Baunilha e o Açúcar.
- Juntar as Folhas de Gelatina, previamente hidratadas.
- Mexer até dissolver na totalidade.

COLI FRUTOS VERMELHOS

Ingredientes

Fruitfil Frutos Vermelhos 750g
Starfruit Frutos Vermelhos 250g
Folhas de Gelatina 20g

Modo de Operar

- Aquecer ligeiramente o **Fruitfil Frutos Vermelhos** e o **Starfruit Frutos Vermelhos**.
- Juntar as Folhas de Gelatina, previamente hidratadas.
- Mexer até dissolver.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Num copo colocar o **Coli Frutos Vermelhos**, deixar estabilizar.
- Sobrepor a **Panna Cotta**, deixar estabilizar.
- Finalizar com **Coli Frutos Vermelhos**.
- Decorar como demonstrado na foto.



Biscuit

Uma verdadeira paleta de cores e sabores

Como especialistas em mixes de Pastelaria, fazemos questão de trazer até si **novos conceitos e produtos inovadores** que vão diferenciá-lo do resto do mercado!

Apresentamos-lhe a nossa nova gama de Biscuits, com as novidades **Biscuit Caramelo**, **Biscuit Frutos Secos** e **Biscuit Café**! Uma paleta completa de cores e sabores que farão a delícia dos seus clientes.



Neutro Chocolate Caramelo Frutos Secos Café

Novos sabores!

Tiramisú

Pasta de Café

Ingredientes

Tegral Biscuit Café 1.000g
Ovos 800g
Água 500g

Modo de operar

- Bater o **Tegral Biscuit Café**, os Ovos e metade da Água em velocidade rápida, durante 10 minutos.
- Juntar a restante Água e bater mais 2 minutos.
- Colocar 600g de batido num tabuleiro 60x40cm.
- Levar ao forno a 220°C durante 6 minutos.

Tortas

Ingredientes

Leite 250g
Bavarois Neutro 200g
Deli Cheesecake 250g
Licor de Amêndoa 30g
Natas Montar (origem animal) 1.000g

Modo de operar

- Juntar o Leite, o Licor de Amêndoa e o **Bavarois**, mexer bem.
- Adicionar o **Deli Cheesecake** e mexer.
- Por fim, juntar a **Nata Montar** ligeiramente batida.

Montagem/Decoração

- Fazer uma montagem alternando o **Biscuit** com a **Mousse**, até ficar com 5 camadas de cada.
- Reservar.
- Acabamento como demonstrado na foto.

Fofos

Biscuit Frutos Secos

Ingredientes

Tegral Biscuit Frutos Secos 1.000g
Ovos 1.000g
Água 120g

Modo de operar

- Bater o **Tegral Biscuit Frutos Secos**, os Ovos e metade da Água em velocidade rápida durante 10 minutos.
- Juntar a restante Água e bater durante mais 2 minutos.
- Colocar 800g de massa num tabuleiro 60x40cm.
- Levar ao forno a 220°C durante 6 minutos.

Cremyvit Classic

Ingredientes

Cremyvit Classic 400g
Água 1.000g

Modo de operar

- Bater os ingredientes com as varas, durante 4 minutos, em velocidade média.

Montagem/Decoração

- Cortar discos da pasta de **Biscuit Frutos Secos**, Nº 60.
- Rechear com **Cremyvit Classic**. Finalizar com **Surfin**.



Fatia Caramelizada

Entremeios

Ingredientes

Tegral Biscuit Caramelo 1.000g
Ovos 700g
Água 120g

Modo de operar

- Bater todos os ingredientes, em velocidade rápida, durante 10 minutos.
- Colocar 350g na forma de 18cm.
- Levar ao forno a 170°C durante 35 minutos.

Recheio

Ingredientes

Glucose 100g
Fondant Caramelo 300g
Mix de Frutos Secos 150g

Modo de operar

- Ferver a **Glucose** com o **Fondant** até ponto caramelo.
- Envolver o Mix de Frutos Secos.

Montagem/Decoração

- Cortar fatias de biscuit com 12x5cm.
- Acabar com os frutos secos caramelizados como demonstrado na foto.



Biscuit X-press

Fazer um biscuit nunca foi tão fácil



Fatia Espiral

TORTA

Ingredientes

Tegral Biscuit X-Press 1.000g
Água 1.200g
Glucose 120g

Modo de Operar

- Bater o **Biscuit X-Press** com 600g de Água em velocidade rápida durante 10 minutos.
- Juntar a restante Água e a **Glucose** e bater durante mais 2 minutos.
- Colocar 600g de batido num tabuleiro 60x40cm.
- Levar ao forno a 220°C durante 5 minutos.

MOUSSE

Ingredientes

Deli Cheesecake 1.000g
Nata Montar (origem animal) ... 1.000g

Modo de Operar

- Bater os dois ingredientes com as varas em velocidade rápida até ficar com a densidade desejada.

ROCK GLAZE

Ingredientes

Carat Cakau Dark 1.000g
Amêndoa Triturada "Torrada" ... 300g
Óleo 100g

Modo de Operar

- Juntar o **Carat Cakau Dark**, previamente fundido a 45°C, com o Óleo.
- Envolver a **Amêndoa Torrada**.
- Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Enrolar a pasta com a mousse.
- Reservar no frio.
- Fatiar e passar a parte inferior pelo Rock Glaze.

Optar pelo **Biscuit X-Press** significa escolher a solução mais conveniente para a sua loja. É uma solução "chave na mão" - os ovos já estão incluídos no mix, pelo que só terá de adicionar água!

Biscuit X-Press permite-lhe ter o tempo suficiente para dar uso à sua criatividade e dedicar-se de corpo e alma às decorações das suas especialidades.

Benefícios:

- ✓ **Conveniência máxima**
- ✓ **Mais eficiência** • não perca tempo com pesagens desnecessárias
- ✓ **Menos risco de contaminações** • não necessita de adicionar ovos líquidos
- ✓ **Mais rentabilidade** • reduza o desperdício e veja os custos de receita e processo diminuírem



Mini Torta

TORTA

Ingredientes

Tegral Biscuit X-Press 1.000g
Água 1.200g
Glucose 120g

Modo de Operar

- Bater o **Biscuit X-Press**, com 800g de Água em velocidade rápida durante 10 minutos.
- Colocar 600g de batido num tabuleiro 60x40cm.
- Levar ao forno a 220°C durante 6 minutos.

MOUSSE CHEESE

Ingredientes

Deli Cheesecake 1.000g
Nata Montar (origem animal) ... 1.000g

Modo de Operar

- Bater os dois ingredientes com as varas em velocidade rápida até ficar com a densidade desejada.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Enrolar a pasta com **Fruitfil Morango** e com a Mousse Cheese.
- Reservar no frio.

Miroir GLASSAGE

Dê asas à sua imaginação com Miroir Glassage!

A nova gama de glacagens que lhe permitirá finalizar as suas criações da maneira mais brilhante!

DISPONÍVEL EM BALDES DE 5KG

Brilho perfeito para cobrir qualquer superfície

Miroir Glassage Chocolat Blanc
com 20% de autêntico chocolate branco belga Belcolade

Miroir Glassage Chocolat Noir
com 21% de autêntico chocolate negro belga Belcolade

aplicação a quente (35-40°C) • estável ao congelamento • permite colorir e aromatizar



Semifrio de Chocolate

Ingredientes

Base Bolacha	
Tegral Satin Cake Moist Choco	625g
Farinha Tipo 55	625g
Margarina Aristo Bolo Rei	
Manteiga	250g
Ovos	100g

Cake	
Tegral Satin Cake Moist Choco	1.000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g
Leite	225g

Coli Frutos Vermelhos	
Fruitfil Frutos Vermelhos	750g
Starfruit Frutos Vermelhos	250g
Folhas de Gelatina	20g

Mousse Choco	
Carat Cakau Milk	600g
Nata Montar ¹	300g
Deli Cheesecake	200g
Massa Gelatina	180g
Nata Montar ²	1.000g

Modo de operar

Base Bolacha

- Mexer com a raquete todos os ingredientes.
- Laminar a massa com 3 mm, forrar a lateral de um aro e colocar na congelação antes de cozer.
- Levar ao forno a 170°C durante aproximadamente 15 minutos.

Cake

- Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar 1.200g de batido por tabuleiro 75x45cm.
- Levar ao forno a 250°C durante 6 minutos.

Coli Frutos Vermelhos

- Aquecer ligeiramente o Fruitfil Frutos Vermelhos e o Starfruit Frutos Vermelhos.
- Juntar as Folhas de Gelatina previamente hidratadas.
- Mexer até dissolver.

Mousse Choco

- Ferver a Nata Montar⁽¹⁾.
- Verter sobre o Carat Cakau Milk e a Massa de Gelatina.
- Mexer até ficar uma mistura homogênea.
- Juntar o Deli Cheesecake, deixar arrefecer até aos 35°C.
- Por fim envolver a Nata Montar⁽²⁾ ligeiramente batida.

Montagem/Decoração

- Num aro previamente forrado com película, colocar Mousse até três partes do aro.
- Sobrepor um disco da montagem de Cake Chocolate, com Coli de Frutos Vermelhos.
- Reservar na congelação.
- Acabamento com Miroir Glassage Chocolate Noir, a 35°C.

Tranche Riscada

Ingredientes

Tortas	
Tegral Biscuit X-Press	1.000g
Água	1.000g

Gelatinado de Maracujá	
Fruitfil Maracujá	1.000g
Folhas de Gelatina	20g

Mousse Chocolate Branco	
Nata Montar ¹	500g
Belcolade Blanc Selection	500g
Massa Gelatina	180g
Nata Montar ²	1.000g

Modo de operar

Tortas

- Bater o Biscuit X-Press com 800g de Água, em velocidade rápida durante 10 minutos.
- Juntar a restante Água e bater durante mais 2 minutos.
- Colocar 600g de batido no tabuleiro e cozer durante 6 minutos a 220°C.

Gelatinado de Maracujá

- Aquecer o Fruitfil Maracujá.
- Juntar a Gelatina previamente hidratada e diluída no micro-ondas.
- Envolver tudo e colocar a estabilizar num Tapete Silpat.

Mousse Chocolate Branco

- Ferver a Nata Montar⁽¹⁾.
- Verter sobre o Belcolade Blanc Selection.
- Juntar a Massa de Gelatina.
- Deixar arrefecer até aos 35°C.
- Por fim, envolver a Nata Montar⁽²⁾ ligeiramente batida.

Montagem/Decoração

- Num aro previamente forrado com película, colocar Mousse até três partes do aro.
- Sobrepor um disco da montagem de Biscuit, com Coli de Maracujá.
- Reservar na congelação.
- Acabamento com Miroir Glassage Chocolate Blanc, a 35°C.
- Riscar com a Miroir Glassage Chocolate Blanc, com corante hidrossolúvel verde e laranja.

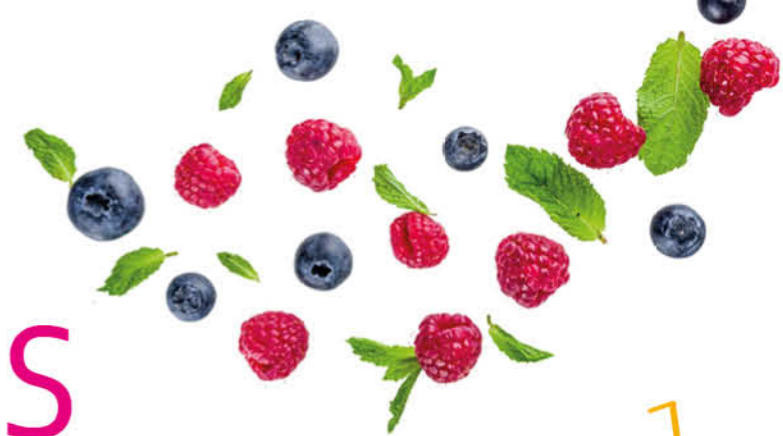
Puragel FRUTOS VERMELHOS

Gel de aplicação direta a frio para cobertura de produtos de pastelaria

Alargamos a nossa gama de brilhos PURAGEL, que já contava com as referências Neutro, Chocolate e Caramelo e apresentamos um novo sabor, cada vez mais pedido pelos consumidores – FRUTOS VERMELHOS!

Um sabor fresco, ideal para cobrir as suas sobremesas, já nesta época Primavera-Verão.

DISPONÍVEL EM BALDES DE 5KG



[Novo Sabor!]



Fondant de CARAMELO

Pasta de açúcar para cobertura e decoração de produtos de pastelaria

Alargamos a nossa gama de FONDANT, que já contava com as referências Neutro e Chocolate e apresentamos um novo sabor – CARAMELO!

A combinação perfeita para o novo Biscuit de Caramelo!

Dê uma nova vida às suas especialidades com uma cobertura surpreendente e bastante saborosa!

DISPONÍVEL EM BALDES DE 5KG



Cremyvit Chocolate

O seu novo Creme Pasteleiro em pó, com excelente sabor a chocolate, para aplicação direta. É ainda estável ao forno e à congelação.

Éclair de Framboesa & Chocolate



ÉCLAIR

Ingredientes

Tegral Chou	1.000g
Água	2.000g
Óleo	350g

Modo de Operar

- Juntar todos os ingredientes numa batedeira com uma raquete.
- Tender com saco pasteleiro e boquilha lisa num tabuleiro com Tapete Silpat.
- Bater em velocidade média-alta até ficar uniforme.
- Cozer a 200°C durante 35 minutos.

RECHEIO

Ingredientes

Cremyvit Chocolate	500g
Chantypak	150g
Água	750g

Modo de Operar

- Juntar o Mix e a Água.
- Juntar as Natas.
- Bater aproximadamente durante 3 minutos.

COBERTURA

Ingredientes

Pralicrac Framboesa	100g
Decorcrem White	100g

Modo de Operar

- Aquecer levemente o Decorcrem White.
- Juntar o Pralicrac Framboesa.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear o éclair e cobrir.

Vantagens:

- ✓ Contém **19%** de Chocolate Puro Belga
- ✓ Preparação **Rápida e Fácil**
- ✓ Ótima **Cor e Brilho**
- ✓ Excelente **Sabor a Chocolate**
- ✓ Excelente **Creiosidade**
- ✓ **Estável ao Forno**
- ✓ **Estável à Congelação**



Macaron Recheado



MACARONS

Ingredientes

Pastis Macaron Extra	550g
Água (45°C a 50°C)	90g
Corante Branco Intenso	10g

Modo de Operar

- Colocar a bater com raquete, durante 5 minutos, em velocidade máxima.
- Colocar em tabuleiro duplo à temperatura de 140°C, durante aproximadamente 22 minutos.
- Tender com ajuda de um saco pasteleiro em cima de Tapetes de Flexipan.
- Deixar arrefecer em cima de uma rede.

CREMYVIT CHOCOLATE

Ingredientes

Cremyvit Chocolate	1.000g
Água	1.500g
Chantypak	300g

Modo de Operar

- Aquecer a Água a 80°C e juntar ao **Cremyvit Chocolate**.
- Adicionar o **Chantypak** e bater durante mais 1 minuto.
- Colocar a bater com as varas, durante 3 minutos em velocidade média.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear os macarons com **Cremyvit Chocolate**, como demonstrado na foto.

Quick Ovo

Produto completo em pó, com excelente textura e sabor. Ideal para elaboração do doce de ovo mais tradicional!

Bolo



BASE BISCUIT

Ingredientes

Tegral Biscuit X-Press	1.000g
Água	800g

Modo de Operar

- Bater todos os ingredientes em velocidade rápida aproximadamente durante 8 minutos.
- Colocar 500g de batido em formas de entremeio de 16cm, previamente untadas com **Puralix**.
- Levar ao forno a 180°C durante aproximadamente 30 minutos.

QUICK OVO

Ingredientes

Quick Ovo	500g
Água	250g

Modo de Operar

- Mexer os ingredientes e levar ao lume.
- Mexer até engrossar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear e cobrir o entremeio com o **Quick Ovo**.
- Sobrepor **Miroir Neutro**.
- Decorar como demonstrado na foto.



Vantagens:

- ✓ Contém **20%** de Gema de Ovo
- ✓ Produto **Completo**
- ✓ Excelente **Sabor**
- ✓ Excelente **Textura**
- ✓ Permite **adaptações/ personalização** à receita base



Éclair



ÉCLAIR

Ingredientes

Tegral Chou	1.000g
Água (40°C)	2.000g
Óleo	300g

Modo de Operar

- Bater os ingredientes em velocidade média, durante 5 a 6 minutos até obter um batido liso e brilhante.

QUICK OVO

Ingredientes

Quick Ovo	500g
Água	250g

Modo de Operar

- Mexer os ingredientes e levar ao lume.
- Mexer até engrossar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear os éclairs com **Quick Ovo**.
- Acabamento com filigrana em **Belcolade Selection Blanc**, como demonstrado na foto.

o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



55% dos consumidores europeus esperam que a alimentação seja **mais variada** no futuro

58% dos consumidores espera ainda que a alimentação seja **mais conveniente** e **"on the go"**

Fonte Estudo Taste Tomorrow



NOVO Satin Savoury

O seu cake salgado

Estável à congelação!

A **Puratos** leva a Pastelaria a todas as refeições e momentos de consumo! – descubra um novo conceito para as suas novas especialidades de pastelaria salgada!

Qual foi a última vez em que fez “três refeições por dia”, em vários dias consecutivos?

A realidade é que esses dias acabaram... as exigências da vida moderna criaram uma cultura alimentar onde a **flexibilidade**, a **conveniência** e **variedade** são os elementos chave.

O nosso estudo de mercado **TasteTomorrow** confirma essa mesma tendência: mais e mais consumidores querem uma maior **variedade de alimentos**, e a maioria acredita que os alimentos devem estar disponíveis em **qualquer lugar** e a **qualquer momento**.

É por isso que criámos um conceito saboroso para satisfazer a procura do mercado e oferecer aos consumidores alternativas **inovadoras, diferentes, e mais convenientes**.

O nosso conceito **Savoury** tem por base os produtos clássicos e muito apreciados do nosso mercado, e dá-lhes uma reviravolta a nível de aromas e ingredientes usando um **NOVO** tipo de cake especialmente desenvolvido para especialidades salgadas.

É uma oportunidade perfeita para colocar a Pastelaria no coração de cada refeição e impulsionar novos momentos de consumo na sua loja e prosperar ainda mais os seus negócios.

Na era da abundância, é imperativo ir mais além e estar preparado para ser **ousado e corajoso!**

- ✓ O snack perfeito para a sua pausa da manhã
- ✓ Acompanhe com uma salada fresca, e desfrute de um almoço “light”
- ✓ Em pequenas porções, pode ser um aperitivo delicioso
- ✓ Para o jantar, crie um prato original e partilhe com a família e amigos

Inspire-se com todas as receitas, dinamize a sua loja durante todo o dia e ofereça aos seus consumidores produtos de maior valor acrescentado, da forma mais conveniente!



Muffin Salgado

Ingredientes

Massa	
Tegral Satin Savoury	1.000g
Óleo	500g
Água	700g

Recheio	
Chouriço	200g
Bacon	150g
Fiambre	150g
Azeitonas	100g

Modo de operar

Massa

- Mexer os dois ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

Recheio

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.
- Colocar nas formas 70g und.
- Levar ao forno a 200°C durante 13 minutos.



Bolo Surpresa

Ingredientes

Massa	
Tegral Satin Savoury	1.000g
Óleo	500g
Água	700g

Modo de operar

Massa

- Mexer os dois ingredientes com a raquete em velocidade média, aproximadamente 4 minutos.
- Colocar na forma, com a ajuda do saco pasteleiro, o Cake Savoury.
- Sobrepor a courgete laminada e o queijo ralado.
- Repetir este processo alternando entre o cake, a courgete e o queijo, até a forma ficar completa.
- Finalizar com queijo ralado e tomate cherry.
- Levar ao forno a 190°C durante 45 minutos.



Forma Salgada

Ingredientes

Massa	
Tegral Satin Savoury	1.000g
Óleo	300g
Azeite	200g
Água	700g

Recheio	
Chouriço	400g
Bacon	250g
Fiambre	250g
Azeitonas	100g

Modo de operar

Massa

- Mexer os dois ingredientes com a raquete em velocidade média, aproximadamente 4 minutos.

Recheio

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.
- Colocar nas formas 400g und.
- Levar ao forno a 190°C durante 20 minutos.



Focaccia Cake

Ingredientes

Massa	
Tegral Satin Savoury	1.000g
Óleo	400g
Azeite	100g
Água	700g

Modo de operar

Massa

- Mexer os dois ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.
- Colocar num tabuleiro 60x40cm, aproximadamente 2.100g.
- Decorar com tomate, oregãos, fiambre, chouriço e queijo. *Exemplo: Foto*
- Levar ao forno a 190°C durante 18 minutos.
- Colocar numa forma 15x15cm, aproximadamente 150g.
- Decorar com tomate, oregãos, fiambre, chouriço e queijo. *Exemplo: Foto*
- Levar ao forno a 190°C durante 10/12 minutos.
- Pincelar com azeite à saída do forno.



Bolachas Salgadas

Ingredientes

Opção 1	
Tegral Satin Savoury	1.000g
Margarina Aristo Bolo Rei	500g
Ovo	100g

Opção 2	
Tegral Satin Savoury	1.000g
Margarina Aristo Bolo Rei	500g
Ovo	100g
Sementes de Chia	10g
Sementes de Papoila	10g

Opção 3	
Tegral Satin Savoury	1.000g
Margarina Aristo Bolo Rei	500g
Ovo	100g
Alecrim Fresco Picado	10g

Modo de operar

Opção 1

- Mexer os dois ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar 5x5cm.

Opção 2

- Mexer os dois ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar 2x10cm.

Opção 3

- Mexer os dois ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar com o cortante Nº50.
- Levar ao forno a 190°C durante 15 minutos.



Pataniscas

Ingredientes

Massa	
Tegral Satin Savoury	500g
Água "Bacalhau Cozido"	250g
Óleo	200g
Azeite	50g
Gemas	40g
Claras	60g

Recheio	
Cebola	1 und.
Dente de Alho	2 und.
Folha de Louro	1 und.
Azeite	80g
Bacalhau Posta	800g

Modo de operar

Massa

- Bater as claras em castelo. Reservar.
- Mexer os restantes ingredientes, com a raquete, durante 3 minutos.
- Por fim, envolver as claras em castelo.

Recheio

- Cozer o bacalhau e desfiar. Reservar a água.
- Colocar num tacho o azeite, a cebola, a folha de louro e o alho. Fazer um refogado, juntar o bacalhau e deixar refogar. Reservar.
- Envolver a massa com o recheio e juntar 20g de salsa picada.
- Colocar na fritadeira com a ajuda do saco pasteleiro. *Exemplo: Foto*
- Levar à fritadeira a 170°C durante aproximadamente 10 minutos.

o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



55% dos consumidores europeus acredita que o cacau dá uma energia extra

63% dos consumidores considera que o cacau tem um alto valor nutricional

51% dos consumidores prefere **Carat Cakau** a um chocolate puro

CARAT
Cakau
PURO SABOR

Diretamente da terra!



CARAT Cakau

Na **Puratos** sabemos que o mais importante para obter os melhores produtos passa por cuidar ao máximo da qualidade e origem de todos os seus ingredientes, para que possamos processá-los da forma mais respeitosa possível e assim preservar todas as suas características e qualidades.

Com **Carat Cakau** levamos a excelência à origem e controlamos a matéria-prima desde a plantação, para obtermos um produto final da mais alta qualidade.

Formamos os agricultores para que melhorem os seus métodos de cultivo, conseguindo assim uma melhor qualidade dos grãos, e controlamos a sua fermentação através dos centros de pós-colheita especializados nas regiões onde nos abastecemos.

Graças a este cuidado e controlo em todo o processo produtivo, obtemos um dos melhores cacaos do mercado. O seu sabor, fusão em boca e aroma incomparáveis fazem com que os produtos **Carat Cakau** sejam puro sabor. Tudo isto é levado a cabo sob o selo **Cacao-Trace**, o nosso programa de fornecimento sustentável de cacau, através do qual contribuímos para melhorar a qualidade de vida dos agricultores ao mesmo tempo que oferecemos produtos *premium* ao consumidor final.



COM **CARAT CAKAU** LEVAMOS O MUNDO DAS COBERTURAS A OUTRO NÍVEL

Controlamos a fermentação do cacau nos nossos centros de pós-colheita para obter um dos **melhores cacaos a nível de sabor e aroma.**

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

IDEAL PARA TODO O TIPO DE APLICAÇÕES (BANHAR, MOLDAR, AROMATIZAR)

SEM NECESSIDADE DE TEMPERAR



51%
DOS CONSUMIDORES
INQUIRIDOS PREFERE
CARAT CAKAU AO
CHOCOLATE PURO

SOB O CARIMBO DO
NOSSO PROGRAMA
DE FORNECIMENTO
SUSTENTÁVEL DE
CACAU





CAKAU BITTER

- **sabor equilibrado entre o frutado e o amargo**

Com um sabor bastante equilibrado entre o frutado e o amargo, característico do cacau de origem **Cacao-Trace**, será com certeza o protagonista das suas melhores criações. A sua viscosidade permite-lhe cobrir com camadas grossas, fazer decorações, bem como elaborar peças como nozes ou bolas de cereais revestidas. É ideal para a produção de húngaros, decorações exigentes, moldagem, produtos tipo panning... e também é perfeito para aromatizar.

MÚSICO - Base Bolacha

Ingredientes

Tegral Satin Cake Neutro 500g
Manteiga 250g
Farinha 500g
Amêndoa Moída s/ Pele 250g
Ovos 50g

Modo de operar

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3 mm de espessura, cortar com o cortante N° 60.
- Congelar.
- Levar ao forno a 170°C durante 12 minutos.

Montagem/Decoração

- Aplicar uma gota de **Carat Cakau Bitter**, previamente fundida a 45°C sobre a bolacha.
- Decorar.

Exemplo: Foto



MÚSICO



CAKAU DARK

- **brilho perfeito**

O toque perfeito de sabor, cor e brilho para as suas elaborações do dia a dia. O seu sabor a cacau de origem **Cacao-Trace**, a sua cor escura e brilho perfeito, fazem dele o companheiro ideal para os seus doces e elaborações de pastelaria. É ideal para revestimentos de croissant, biscoitos, bolas de berlim... bem como para aromatizar.

BOLACHA DARK

Ingredientes

Tegral Satin Muffin Aveia... 1.000g
Farinha Tipo 55..... 500g
Margarina Aristo Bolo Rei 250g
Manteiga 250g
Ovos 100g

Modo de operar

- Mexer com a raquete todos os ingredientes.
- Laminar a massa a 2 mm, cortar com 3x9cm.
- Levar ao forno a 170°C durante aproximadamente 15 minutos.

Montagem/Decoração

- Banhar a bolacha com **Carat Cakau Dark**, previamente fundido a 45°C.



BOLACHA DARK



CAKAU MILK

- **ótima variação entre o cacau e os ingredientes lácteos**

Tem uma cor ligeiramente mais escura do que um chocolate de leite convencional, o que por si só já demonstra a qualidade do cacau de origem **Cacao-Trace** que contém. O sabor varia entre o cacau e os ingredientes lácteos e, somado a um excelente brilho, permite criar peças perfeitas para os verdadeiros adeptos do sabor de chocolate de leite. É ideal para revestimentos de croissants, biscoitos, bolas de berlim, bem como para aromatizar.

ROCHAS

Ingredientes

Cakau Cakau Milk..... 1.000g
Mix Frutos Secos 800g

Modo de operar

- Fundir o **Carat Cakau Milk**, previamente fundido a 45°C.
- Envolver com o Mix Frutos Secos.

Montagem/Decoração

- Colocar, com a ajuda de uma colher, pequenas porções.
- Deixar estabilizar.

Exemplo: Foto



ROCHAS

o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO

as nossas
NOVIDADES
• Outubro 2018 •



Brioche Manteiga

81%

dos consumidores consideram a **manteiga** como sendo um ingrediente que confere sabor aos produtos e que simultaneamente remete para um **produto mais saudável** que as restantes gorduras.

O consumidor conhece a origem da manteiga, associando a um **ingrediente mais natural**.

Fonte: Taste Tomorrow Puratos

Quebrar mitos...



Nunca se falou tanto nos benefícios de uma **alimentação saudável** e cada vez mais o consumidor adota estilos de vida mais equilibrados, começando pela alimentação.

A **manteiga** mantém-se nos hábitos de consumo pela sua **naturalidade**.

Faz parte da roda dos alimentos, com indicações concretas de consumo, pelo que deve fazer parte de uma **alimentação equilibrada**.



Sabia que a manteiga tem uma penetração de **67%** nos lares Portugueses, continuando a ser um **ingrediente de eleição** no nosso país.



Benefícios do Brioche Manteiga

Para o produtor

- Não é necessário adicionar nenhum tipo de gordura à receita, não estando sujeito à variabilidade do preço da manteiga.

- Produto completo de **fácil e rápida** preparação da receita, basta adicionar água e levedura.

- Excelente **poder fermentativo** do produto, que permite reduzir a aplicação de levedura na receita.

- **Brioche Versátil** que permite a elaboração não só das receitas tradicionais como também de novas receitas, mais inovadoras e diferenciadoras.

- **Sabor surpreendente** a manteiga, contém **8%** de manteiga.



Para o consumidor

De acordo com as tendências do consumidor de procura por naturalidade e sabor a manteiga.

- **Sabor e aroma único** dado pela manteiga.

- O produto final apresenta uma **textura macia e suave** dada pela tecnologia soft'r, assim como uma excelente fusão em boca e resiliência.

- Maior **frescura** das especialidades (maior conservação).



A Puratos, como especialista em Panificação e com domínio de mais 50 anos em tecnologias de melhorantes para pão, apresenta:

S500 FLEX

Confie no melhor

O porquê do S500 Flex

✓ As farinhas variam as suas características de colheita para colheita, dependendo da tipologia do trigo e da época do ano em que são colhidas.

Parâmetros importantes numa farinha:

W

Força da farinha

P/L

Equilíbrio entre a tenacidade e extensibilidade

✓ É essencial o equilíbrio destes parâmetros para que a farinha para além de força, tenha capacidade de aguentar a fermentação e o crescimento no forno.

✓ Da análise efetuada a várias farinhas corrigidas, verifica-se que os parâmetros da **Força, Tenacidade e Extensibilidade** estão **Desequilibrados**.

Características do Melhorante S500 Flex

✓ **Melhorante flexível** para se ajustar às várias diferenças de farinhas corrigidas.

✓ Para fermentação controlada e retardada até \pm 18 horas, mediante as condições do cliente

✓ Aplicação a 1% em relação ao peso da farinha.

Nota: Não tem Tecnologia Anti-Bolhas

Vantagens para o cliente



TOLERÂNCIA

Grande tolerância tendo em conta a variabilidade da farinha



VOLUME

Forma regular e bom volume (excelente crescimento no forno)



VERSATILIDADE

Adequado a fermentação controlada ou retardada



EXTENSIBILIDADE

Excelente crescimento no forno



CARAMELIZAÇÃO



Vantagens para o profissional



PAZ DE ESPÍRITO



AUMENTO DA LEALDADE DO CLIENTE

Regularidade do produto final



EFICIÊNCIA

Menos dependência de mão de obra qualificada



REDUÇÃO DE CUSTOS

Menos desperdício



*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