

Puratos 360

2024





Contribuímos para a evolução do nosso planeta através da criação de soluções alimentares inovadoras para melhorar a saúde e bem-estar da população de todo o mundo

O nosso manifesto

Na Puratos, acreditamos que a alimentação tem um poder extraordinário nas nossas vidas: o poder de alimentar, nutrir, confortar, curar e unir famílias e pessoas de todas as culturas e origens, colocando um sorriso nas nossas caras enquanto celebramos todos os momentos importantes das nossas vidas.

Não assumimos esta grande responsabilidade de forma leviana, e é por isso que nos comprometemos ativamente com um modelo operacional integrado, sustentável, respeitoso e equilibrado. Com este propósito, estamos a implementar planos para alcançar a neutralidade de CO2, utilizar a água de maneira responsável e reduzir o desperdício. As nossas matérias-primas são obtidas de forma respeitosa e o nosso objetivo é garantir uma fonte de rendimento segura e estável para os produtores. Trabalhamos em harmonia com as comunidades das quais fazemos parte e investimos para oferecer oportunidades educacionais nas nossas escolas de formação. Estamos comprometidos com os nossos colaboradores e com a construção de um ambiente de trabalho acolhedor, que aceite a diversidade e promova o desenvolvimento pessoal.

A inovação alimentar é uma energia para o que de melhor existe. E por isso esforçamo-nos constantemente para aumentar o nosso impacto positivo através da criação de soluções alimentares inovadoras que promovam a saúde e o bem-estar, e impulsionem continuamente negócios, clientes, pessoas e o nosso planeta na sua evolução.





Inovação

Combinamos um longo passado de experiência com as mais recentes inovações e tendências, para tornarmos o futuro da alimentação uma realidade já hoje.

Sustentabilidade

Dedicamo-nos a um modelo de operação holístico, sustentável, respeitável e equilibrado garantindo um futuro para as gerações futuras.



Saúde e Bem-estar

Trabalhamos diariamente com o intuito de aumentarmos o nosso impacto positivo, criando soluções alimentares inovadoras que promovam a saúde e bem-estar.



Iconografia presente nos nossos produtos



Descubra os produtos **Essenciais** de
Panificação, Pastelaria e Chocolate.



Panificação

Gama Básica de Melhorantes

4113287	\$500 Actiplus
4113294	\$500 Wholemeal
4022323	\$500 CL
4113359	\$500 Cold
4013673	Frio Plus
4113288	\$500 Pro

Gama Create e Sapore

4006761	Sapore Boheme Atelier
4022601	Sapore Serrana
4109767	Create Tradição BIB 10 Kg
4109811	Create Mistura BIB 10 Kg

Gama O-tentic

4100275	O-Tentic Origin
4100276	O-Tentic Durum

Gama Mimetic

4109769	Mimetic
---------	---------

Gama Brioches

4113436	Teg. Brioche Sapore
4113613	Teg. Brioche Manteiga

Gama Softgrain

4019997	Softgrain Multigrain
4007093	Softgrain Ancient
4019542	Softgrain Quinoa

Gama Puravita

4113339	Easy Puravita Centeio Baviera
4018584	Teg. Puravita Centeio
4113297	Teg. Puravita Grains
4113299	Teg. Puravita Breakfast
4113301	Teg. Puravita Fibras +
4113304	Teg. Puravita 12 Grãos
4113306	Teg. Puravita Espelta
4113307	Teg. Puravita Alfaroaba
4014019	Teg. Puravita Abóbora
4014024	Teg. Puravita Beterraba

Pastelaria

Gama Satin Cake

4113525	Teg. Satin Cake Amêndoa
4113494	Teg. Satin Cake Caramelo
4113519	Teg. Satin Cake Cenoura
4113465	Teg. Satin Cake Chocolate
4113527	Teg. Satin Cake Iogurte
4113523	Teg. Satin Cake Laranja
4016795	Teg. Satin Cake Maçã Alcobaça
4113413	Teg. Satin Cake Noz
4020820	Teg. Satin Cake Red Velvet
4014146	Teg. Satin Cake Vegan
4113460	Teg. Satin Cake Wholegrain
4009810	Teg. Satin Coco
4113491	Teg. Satin Muffin Lima-Limão
4019223	Teg. Satin Brownie
4113459	Teg. Satin Cake

Gama Biscuits

4113389	Teg. Biscuit 4X4 Choco
4113539	Teg. Biscuit 4X4
4113429	Teg. Real Pão de Ló

Gama Cremes Pasteleiros

4113432	Sintra
4015798	Cremyvit Classic
4113391	Creme Gel
4113506	Creme Tradição

Gama Brilhos

4109319	Sublimo
4005719	Sunset Glaze Ec
4100950	Miroir Neutre
4102443	Miroir Caramel
4100175	Miroir Chocolat
4017627	Miroir Glass ChocBlanc CT
4018160	Miroir Glassage Choco Noir
4018220	Miroir Glass Fruits Rouges

Gama Recheios

4016416	Deli Caramelo
4019657	Deli Caramelo Salgado
4018979	Deli Doce de Leite
4101039	Deli Cheesecake
4013435	Deli Citron
4009856	Deli Yema
4023488	Cremfil Ovo
4024589	Cremfil Banoffee
4024600	Cremfil Manga

Gama Recheios de Fruta

4016820	Topfil Origens Pera Rocha
4019431	Topfil Origens Morango
4021621	Topfil Origens Frutos Silvestres
4024606	Topfil Origens Tomate
4000832	Topfil Mirtilos
4101879	Topfil Maçã Mini Cubos
4102776	Topfil Ananás
4102779	Topfil Framboesa
4024605	Fruitfil Origens Marmelo
4011508	Fruitfil Abóbora
4011569	Fruitfil Frutos Vermelhos
4011366	Fruitfil Maçã & Canela
4011506	Fruitfil Maracujá
4011507	Fruitfil Morango

Gama Natas

4101670	Chantypak
4100282	Ambiente

Chocolate

Gama Chocolate Puro

4102228	Belcolade Leite Seleção (barra)
4102104	Belcolade Negro Seleção (barra)
4102176	Belcolade Branco Seleção (barra)
4015765	Belcolade Branco Seleção (pastilha)
4010119	Belcolade Leite Seleção (pastilha)
4006947	Belcolade Negro Seleção (pastilha)
4014048	Belcolade Âmbar Seleção (pastilha)
4018288	Belcolade Grains Noir CT
4006061	Belcolade Origins Dark Peru 64
4006063	Belcolade Origins Noir Vietnam 73 CT

Gama Chocolate Sucedâneo

4010164	Carat Cakau Bitter RMB
4010165	Carat Cakau Dark RMB
4010163	Carat Cakau Milk

Gama Pralinés

4003235	Pralicrac Caramel Beurre Sale
4105296	Pralicroc
4100622	Praline L' Ancienne

Gama Recheios de Chocolate

4013568	Carat Nutolade 13
4010992	Supercrem Nutty White RMB
4004366	Supercrem Pistachio 313
4024676	Supercrem Croconut White

ÍNDICE

PANIFICAÇÃO07

Melhorantes

- Processo direto8
- Fermentação retardada8
- Pães fofos e Massas lêvedas.....8 e doces

Easy e Tegraís de Panificação

- Pães de cereais10
- Pães rústicos.....14
- Pães miga fofa14
- Pães especiais14

Produtos com Massa Mãe

- Easy de panificação com14 massa mãe
- Grãos e sementes inteiras16 humedecidas em massa mãe.....16
- Componente activo para16 fabrico de pão
- Massa mãe.....16

Massas Lêvedas - Brioche

- Massas lêvedas doces18

Desmoldantes e conservantes

- Desmoldantes18
- Conservantes18

Sementes de decoração18

Margarinas 100% vegetais

- Aristo20
- Aloha.....20
- Mimetic20
- Alfil20

Óleos e gorduras

- Óleos e gorduras20
- Complemento gordo20 para panificação

Produtos Complementares

- Fruta confeitada escorrida21
- Fruta em calda22
- Frutos secos22
- Produtos complementares.....23

PASTELARIA25

Cakes

- Tegral Satin Cake.....26
- Tegral Cake.....26

Queques, bolos de arroz e muffins28

Entremeios e Pães-de-ló28

Especialidades28

Outras especialidades32

Crems pasteleiro

- Crems pasteleiro em pó34
- Crems prontos a usar34

Brilhos34

Compotas e recheios prontos a usar36

Natas e bavaoises

- Natas vegetais40
- Crems chantilly.....40
- Semi frios.....40

Aromas40

Purés de fruta40

Icings e fondants.....41

Pastas de decoração41

Fruta confeitada escorrida42

Fruta em calda42

Frutos secos42

Produtos complementares.....43

Basevit43

CHOCOLATE45

Puro Belcolade

- Negro.....46
- Leite46
- Branco46

Sucedâneo Carat

- Negro.....46
- Leite46
- Branco46

Crems de cacau.....48

Pralinés48

Produtos de decoração50

SERVIÇOS52

MyPuratos54

PuratosPrint56



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.



Panificação



Melhorantes

Aplicações													
	Descrição	Código	EAN	Carcaça/ Bola	Baguete	Pão rústico	Pães de Hamburguer e de Cachorro	Pão de forma	Croissant	Folares	Brioche/ Bolo Rei	Aspeto	
Processo Direto	Standard	PUMA	4113360	5604093004997	•	•	•	•					
		TIGRIS	4113260	5604093001903	•	•	•	•					
	Diferenciação / Inovação	S500 CONTROLLER	4113282	5604093000227	•	•	•						
		S500 ACTIPLUS	5Kg: 4113286 15Kg: 4113287	5kg: 56040930002146 15kg: 5604093002122	•	•	•	•	•			Pó	
		BEIRÃO	4113267	5604093000159	•	•	•						
		S500 MALTE	4113275	5604093000012	•		•						
		S500 CL (Clean Label)	4022323	5604093015320	•	•	•	•	•				
		S500 WHOLEMEAL	4113294	5604093012381	•	•	•	•					
Fermentação retardada	Standard	S500 COLD	5Kg: 4113358 15Kg: 4113359	5Kg: 5604093004980 15Kg: 5604093009329	•	•	•						
		S500 FRIO	4113285	5604093000258	•	•	•						
	Congelamento	S500 KIMO	4113273	5604093000197	•	•	•	•				Pó	
	Diferenciação / Inovação	S500 PRO	4113288	5604093010561	•	•	•						
		S500 FRIO PLUS	4013673	5604093014057	•	•							
Pães fofos e Massas Lêvedas e Doces	Standard	FRIAX-P	4113421	5604093000920					•	•	•	Pó	
		FRIALUX CONTROLLER	4113426	5604093000937					•	•	•	Pasta	
	Diferenciação / Inovação	SOFT'R PAN LD	4113327	5604093011957			•	•					
		SOFT'R BRIOCHE	4113378	5604093001835					•		•	Pó	
		SOFT'R BRIOCHE SLIM 10%	4021420	5604093015184					•		•		

Características do Produto	Aplicação por Kg de farinha	% Aplicação em Relação ao Peso da Farinha	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Melhorante em pó de boa performance para o fabrico de pão. Aplicação em pães brancos. Aplicação a 0,5%. Indicado para processos puramente artesanais.	5 g	0.5%	 5 kg	
Melhorante básico com excelentes resultados com farinhas tenazes para aplicação em pães brancos. Aplicação a 1%. Indicado para processos puramente artesanais.	10 g	1%	 15 kg	
Melhorante com extraordinária tolerância para processos onde exista mais maquinaria e garante mais performance fermentativa, excelente volume.	10 g	1%	 15 kg	
Melhorante que confere excecional segurança, eficaz em todas as fases do processo. Confere excelente volume, caramelização e boa abertura do pão. Alta performance em todos os processos.	10 g	1%	 5 e 15 kg	
Melhorante para pão de volume médio, cor ligeiramente acastanhada de miga fechada. Aplicação para pão rústico em processos mais artesanais.	10 g	1%	 15 kg	
Melhorante para pão regional escuro com sabor e odor a malte. Dá cor e é mais apropriado em processos menos artesanais (com algumas maquinarias).	10 g	1%	 15 kg	
Melhorante que permite fazer um pão sem aditivos e sem números E. Tem um crescimento regular no forno. Confere um excelente volume e boa abertura do pão. Adequado a processo direto e a pequenas fermentações controladas e retardadas.	10 g	1%	 10 kg	
Melhorante Clean Label que permite fazer um pão 100% natural sem aditivos. Com solução de frescura, indicado para fabrico de pão com farinhas de centeio, farinha integral, farinha de milho e sementes. Este melhorante aplica-se em pães rústicos, sendo que a sua aplicação varia consoante a receita, entre 2% a 4% em relação ao peso da farinha.	20 g a 40 g	1% a 5%	 10 kg	
Melhorante para massas refrigeradas e fermentações até 24h. Confere um bom volume, abertura e caramelização. Assegura resultados de excepcional qualidade na cozedura de especialidades conservadas em frio positivo ou sujeitas a fermentações longas.	10 g	1%	 5 e 15 kg	
Com glúten, aplicação a 2%. Dá mais estrutura e força à massa devido à adição de glúten.	20 g	2%	 15 kg	
É apenas para aplicação em processos de congelação.	20 g	2%	 15 kg	
Com tecnologia anit-bolhas e dá mais caramelização.	10 g a 12 g	1% a 1,2%	 5 e 15 kg	
Solução ideal para fazer pão em formato biju.	100 g		 15 kg	
Melhorante para o fabrico de massas de brioche, com exclente tolerância fermentativa. Ideal para o fabrico de massas em grandes quantidades.	50g	5%	 15 kg	
Melhorante para o fabrico de massa de brioche com gordura e açúcar incorporados. Garante melhor conservação. Especial para produção de "Bolo Rei".	250 a 300 g	25% a 30%	 19 kg	
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 fácil de trincar devido à tecnologia Soft'r. Melhorante de longa duração, especial para pão de hamburger e hot dog.	40 a 60 g	4% a 6%	 15 kg	
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. Mantém a frescura sem a utilização de aditivos. Para aplicação em croissant brioche, brioche, arrufadas, etc...	50 g	5%	 15 kg	
Melhorante para brioche. Não é necessario adicionar ovos ou gordura. Só existe a necessidade de adicionar sal e farinha.	100 g	10%	 10 kg	

Easy e Tegraís de Panificação

	Descrição	Código	EAN	Receita básica					Relax de panificação	Farinha recomendada
				Easy/Tegral	Farinha	Levedura seca	+/- Água			
Pães de Cereais	EASY PURAVITA MULTICEREAIS	4021354	5604093015214	1,000 kg	1 kg	0,02 kg	1,200 kg			
	EASY PURAVITA CENTEIO DA BAVIERA	4113339	5604093000951	5,000 kg	5 kg	0,150 kg	6,4805 kg			
	TEGRAL FIBRAS	4113338	5604093000449	10,000 kg		0,01 kg	6,000 kg			
	TEGRAL PURAVITA BETERRABA	4014024	5604093014200	1,000 kg		0,010 kg	0,900 kg			
	TEGRAL PURAVITA ABÓBORA	4014019	5604093014170	1,000 kg		0,010 kg	0,650 kg			
	TEGRAL PURAVITA ALFARROBA	4113307	5604093011568	1,000 kg		0,020 kg	0,600 kg			
	TEGRAL PURAVITA 12 GRÃOS	4113304	5604093011193	1,000 kg		0,010 kg	0,600 kg			
	TEGRAL PURAVITA ESPELTA	4113306	5604093011216	1,000 kg		0,020 kg	0,600 kg			
	TEGRAL PURAVITA GRAINS	4113297	5604093009664	1,000 kg		0,020 kg	0,600 kg			
	TEGRAL PURAVITA FIBRAS +	4113301	5604093003877	1,000 kg		0,030 kg	0,500 kg			
	TEGRAL PURAVITA BREAKFAST	4113299	5604093011643	1,000 kg		0,020 kg	0,550 kg			

*300 g de frutas e 700g de pó

Outras características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Produto semi completo em pó para a elaboração fácil de pão especial. Contém 7 variedades de cereais e sementes. Aplicação a 50%. Recomendamos como cobertura o Decor Multicereais.	 15 kg	  
Produto semi completo em pó, 50% de aplicação com verdadeira farinha da Alemanha da zona da Baviera. Pão de centeio escuro, com acidez.	 15 kg	     
Produto completo em pó para a elaboração de pão com fibras com benefícios nutricionais. Por conter fibras confere ao pão para além de sabor, propriedades altamente benéficas para o sistema digestivo para além de ajudar a regularizar o funcionamento intestinal: Fonte de Fibras.	 25 kg	  
A farinha de Beterraba confere um sabor adocicado e ligeiramente terroso. Fonte de fibra, fonte de proteína e baixo teor de sal. Sem adição de corantes. Apenas beterraba desidratada.	 10kg	      
Base vegetal e sabor adocicado a abóbora. Nenhum corante ou aditivo, apenas a cor natural da abóbora. Fonte de fibra, fonte de proteína e baixo teor de sal.	 10kg	      
A Alfaroa tornou-se muito popular na alimentação mediterrânica devido ao seu sabor adocicado e às suas propriedades nutricionais. Para a elaboração de pão especial com farinha de Alfaroa. Contém alto teor em fibra, fonte de proteína e teor de sal reduzido.	 15 kg	      
Composto por uma variedade de grãos e sementes: 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 e farinha de espelta. Tem alto teor em fibra, fonte de proteína, baixo teor de açúcares e baixo teor de gorduras saturadas.	 15 kg	      
A Espelta é considerado um cereal ancestral que mantém as suas propriedades inalteradas ao longo dos anos. Puravita Espelta é um pão de mistura que combina a farinha de espelta e a farinha de centeio num sabor único. Fonte de fibra e proteína.	 15 kg	      
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, semente de trigo, soja triturada, sementes de linhaça castanha e dourada, sementes de milho. Alto teor em cálcio, alto teor em fibra, reduzido em sal (em relação a um pão com 1% de Sal), fonte de magnésio, fonte de fósforo e fonte de proteína, baixo teor de gordura saturada.	 15 kg	        
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, alto teor em vitamina E, alto teor em ácido fólico, fonte de fósforo e sal iodado. Baixo teor de açúcares.	 15kg	       
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 fofa com apenas 257 Kcal*. Multicereais: trigo, aveia, espelta. Multifrutas: alperces, sultanas, figos e ameixas.	 15 kg, composta por um saco de 10,5kg de Tegral Puravita Breakfast sem Frutos e um saco de 4,5kg de Mistura Frutos Breakfast.	      

*Sem adição de açúcares. Contém açúcares naturalmente presentes.





Easy e Tegraís de Panificação

Receita básica									
	Descrição	Código	EAN	Easy/Tegral	Farinha	Levedura seca	+/- Água	Relax de panificação	Farinha recomendada
Pães rústicos	TEGRAL PÃO DE BATATA DOCE com farinhas nacionais	4019682	5604093014996	1,000 kg		0,015 kg	0,580-0,600 kg		
	EASY RÚSTICO	4113350	5604093000562	5,000 kg	5,000 kg	0,100-0,200 kg	6,979 kg		Tipo 65
	TEGRAL BROA DE MILHO BRANCO	4113343	5604093002047	1,000 kg		0,010 kg	0,750 kg		
	TEGRAL BROA DE MILHO AMARELO	4113355	5604093002818	10,000 kg		0,050 kg	7,500 kg		
	TEGRAL BROA ESCURA DE CENTEIO	4113357	5604093004126	10,000 kg		0,150 kg	7,000 kg		
Pães miga fofa	EASY RÚSTICO SOFT	4113351	5604093009671	1,000 kg	1,000 kg	0,040 - 0,050 kg	1,000 kg		Tipo 65
	EASY FORMA	4113347	5604093000524	5,000 kg	5,000 kg	0,200 kg	5,500 kg	0,500 kg	Tipo 65
	EASY FORMA LUSITANA	4113361	5604093004928	5,000 kg		0,015 kg	0,530 kg		
	TEGRAL SOFT'R FORMA	4113348	5604093012190	1,000 kg		0,015 kg	0,530 kg		
Pães especiais	EASY CHAPATA	4113344	5604093000494	3,300 kg	6,700 kg	0,100 kg	7,500 kg		Tipo 65
	EASY BAGUETE	4113345	5604093000500	3,300 kg	6,700 kg	0,100-0,200 kg	6,000 kg		Tipo 65
	EASY ALEMÃO	4113346	5604093000517	5,000 kg	5,000 kg	0,100 kg	6,000 kg		Tipo 65
	EASY REGUEIFA	4113265	5604093011971	1,000 kg	1,000 kg	0,015 kg	0,940 kg		Tipo 65

Produtos com Massa Mãe

Easy de panificação com massa mãe	CREARTE TRADIÇÃO	4109767	5410687092857	0,100 kg	1 kg	0,010 kg	0,650 kg		
	CREARTE MISTURA	4109811	5410687092871	0,100 kg	1 kg	0,010 kg	0,650 kg		

Outras características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Produto completo para elaboração de um pão de batata doce, com cereais semeados e colhidos nos campos do Alentejo. Este pão com sabor lácteo e levemente adocicado permite elaborar uma vasta gama de receitas deliciosas. Um pão fofo e muito suave e fonte de fibra.	 15 kg	  
Contém massa mãe desidratada que confere um sabor tradicional. Cêdea crocante e estaladiça, miga aberta e elástica.	 15 kg	
Para fabrico de broa de milho. Cêdea e aspecto rústico, semelhante ao tradicional. Maior frescura da miga, sabor tradicional, cêdea crocante e estaladiça e permite elaborar uma broa de aspeto artesanal.	 15 kg	
Para fabrico de broa de milho. Cêdea e aspecto rústico, semelhante ao tradicional. Maior frescura da miga, sabor tradicional, cêdea crocante.	 15 kg	
Para fabrico de broa de milho. Cêdea e aspecto rústico, semelhante ao tradicional. Maior frescura da miga, sabor tradicional, cêdea crocante e estaladiça e permite elaborar uma broa de aspeto artesanal.	 15 kg	
Para a elaboração de pão fofo com sabor rústico, cêdea de aspeto rústico, e sabor rústico (contém massa mãe). 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.	 15 kg	
Produto semi completo para a elaboração de pão de forma. De aplicação a 50%. Não adicionar sal. Confere excelente volume com miga fofo. Excelente sabor. Conservação até 10 dias consoante a receita elaborada e se devidamente embalado.	 25 kg	
Produto completo em pó para a elaboração fácil de pão de forma pré-embalado em fatias. Confere uma miga muito fofo e macia, não esfarela. Excelente volume. Produto desenvolvido a partir de uma receita tradicional daí que as especialidades elaboradas com Tegral Soft'r forma apresentem um sabor lacteo. Validade 8 dias.	 15 kg	
Produto completo em pó para a elaboração fácil de pão de forma pré-embalado em fatias. Confere uma miga muito fofo e macia, não esfarela. Excelente volume. Produto desenvolvido a partir de uma receita tradicional daí que as especialidades elaboradas com Tegral Soft'r forma apresentem um sabor lácteo. Validade 8 dias.	 15 kg	
Pão típico italiano com cêdea crocante, miga alveolada e aspecto rústico.	 15 kg	
Pão típico francês, cêdea estaladiça e dourada.	 15 kg	
Pão típico alemão, escuro, de sabor ácido, miga fechada e com volume médio.	 15 kg	
Produto semi-completo em pó para a elaboração fácil de massas com miga fechada e uniforme tipo regueifa/Bicas/Pão Espanhol.	 15 kg	
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).	 10 kg	
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).	 10 kg	

Produtos com Massa Mãe

	Descrição	Código	EAN	Receita básica					
				Easy/Tegral	Farinha	Levedura seca	+/- Água	Relax de panificação	Farinha recomendada
Grãos e sementes inteiras humedecidas em massa mãe	SOFTGRAIN ANCIENT	4019417	5410687150113	Recomendado aplicação entre 25%-50% em relação ao peso da farinha					
	SOFTGRAIN QUINOA	4019409	5410687150137	Recomendado aplicação entre 25%-50% em relação ao peso da farinha					
	SOFTGRAIN MULTIGRAIN	4019418	5410687150120	Recomendado aplicação entre 10%-30% em relação ao peso da farinha.					
Componente ativo para fabrico de pão	O-TENTIC - ORIGIN	4100275	5410687019939	0,040 kg	1,000 kg	0,018 kg	0,650 kg		Tipo 65
	O-TENTIC - DURUM	4100276	5410687019946	0,040 kg	1,000 kg	0,018 kg	0,650 kg		Tipo 65
	O-TENTIC TUTTO PUGLIESE	4009813	5410687102839	1,000 kg			0,700 kg		Tipo 65
Massa mãe	SAPORE BOHEME ATELIER	4006761	5410687107766	Permite aplicação em várias tipologias de receitas dos 10% - 20% de aplicação.					
	SAPORE SERRANA	4022601	5410687156894						



Outras características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
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 permitindo produzir pães saudáveis e saborosos e ricos nutricionalmente. Contém grãos de trigo, grãos de cevada, mel de flores, painço, grãos de aveia, grãos de espelta, grãos de centeio, quinoa, sorgo, amaranto e teff.	 5 kg	
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 permitindo produzir pães saudáveis e saborosos e ricos nutricionalmente. Contém quinoa, grãos de trigo, mel de flores, grãos de espelta, grãos de centeio.	 5 kg	
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 permitindo produzir pães saudáveis e saborosos e ricos nutricionalmente. Contém grãos de sésamo, grãos de centeio, sementes de girassol, sementes de papoila, grãos de trigo, linhaça dourada e linhaça castanha.	 5 kg	
Componente activo para fabrico de pão que confere o sabor típico das longas fermentações. 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).	 1 kg	
Componente activo 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 e com uma miga muito húmida e dourada e uma miga também ela mais avermelhada. Tem um perfil de sabor mais maltado e tostado. Para além disso permite fazer um pão 100% Natural (sem aditivos, sem números E).	 1 kg	
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.	 10 kg	
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 com Sapore Boheme Atelier, combinado com melhorante, O-tentic Origin, O-tentic Durum.	 10 kg	
Massa mãe estabilizada em sal. Apresenta todos os benefícios de uma massa mãe artesanal de maior conservação, crocância e sabor. Perfil ligeiramente mais ácido 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 com Sapore Serrana com mais opções Puratos dando perfis completamente distintos e únicos ao seu pão.	 10 kg	

Massas Lêvedas - Brioche

	Descrição	Código	EAN	Tegral	Levedura Seca	Água	Margarina	Ovos	Frutos secos/ confitados
Massas lêvedas doces	TEGRAL BRIOCHE MANTEIGA	4113613	5604093013548	1,000 kg	0,010 kg	0,340 kg			
	TEGRAL BRIOCHE SAPORE	4113436	5604093011742	10,000 kg	0,100-0,150 kg	4,200 kg			
	TEGRAL BRIOCHE	5Kg: 4113433 20Kg: 4113435	5Kg: 5604093009817 20Kg: 5604093012374	10,000 kg	0,200 kg	4,000 kg			
	TEGRAL SOFT'R BRIOCHE	4113367	5604093004027	1,000 kg	0,020 kg	0,400 kg			
	TEGRAL BOLA DE BERLIM	4113422	5604093001682	1,000 kg	0,030 kg	0,270-0,290 kg		0,200 kg	
	TEGRAL BOLO REI	4113439	5604093001125	1,000 kg	0,025 kg	0,275 kg	0,050 kg	1,000 kg	0,800 kg
	TEGRAL BOLO REI TM	4113443	5604093012213	1,000 kg	0,020 kg	0,300 kg	0,050 kg	0,100 kg (opcional)	0,800 kg
	TEGRAL CROISSANT	4113446	5604093001132	1,000 kg	0,025 kg	0,500 kg			
	TEGRAL FOLAR	4113453	5604093002405	1,000 kg	0,020 kg	0,320 kg			
	TEGRAL BRIOCHE DE LEITE	4011431	5604093012541	10,000 kg	0,200 kg	4,000 kg			
	TEGRAL BRIOCHE LUSITANO	4014778	5604093014415	10,000 kg	0,200 kg	4,000 kg			

Desmoldantes e conservantes

	Descrição	Código	EAN	Características	Aplicações	Embalagem
Desmoldantes	PURALIX	4113561	5604093001293	Desmoldante de pastelaria.	Directa, trincha ou pistola.	 5.17 lt
	SPRAYLIX	4102705	5410687046713	Desmoldante para todas as aplicações.	Directa, em spray.	 Spray
Conservantes	PROPIONATO SÓDIO	1100232		Conservante em pó para massas lêvedas de panificação e pastelaria.	De 1,3 g a 3, 9 g por kilo de produto final. Para mais informações consulte o regulamento 1129/2011.	 4 kg
	SORBATO DE POTÁSSIO	1100056		Conservante em pó para massas lêvedas de panificação e pastelaria.	Aplicação de 2,7 g por kg de produto final. Para mais informações consulte o regulamento 1129/2011.	 4 kg

Legenda:  Saco  Garraão  Spray

Outras características	Embalagem
Brioche manteiga (8% de manteiga). Contém tecnologia Soft'r com um excelente aroma, frescura, resiliência e fofura. Não é necessário adicinar 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.	 15 kg
Ideal para massas de Brioche com um excelente aroma, frescura, resiliência e fofura devido Massa Mãe e pela tecnologia Soft'r. Excelente volume e teor de gordura reduzido -30% face ao Tegral Brioche.	 15 kg
Para a elaboração de massas de Brioche. Ideal para fabricos directos, confere bom volume e miga fofa.	 5 e 20 kg
Ideal para fabricos directos e refrigerados. Óptima conservação da frescura devido à tecnologia SOFT'R. Contem conservante.	 15 kg
Confere excelente fofura e volume recuperando a forma após pressão. Baixa absorção de óleo durante a fritura.	 15 kg
Ideal para fabricos directos e refrigerados. Confere bom volume, cor e sabor. Tolerante a grandes aplicações de fruta.	 15 kg
Produto completo em pó para o fabrico rápido e fácil de Bolo-Rei. Produto de aplicação a 100% basta adicionar água, levedura, bolaroma, ovo (opcional)	 20 kg
Indicado para croissant francês e folhado tipo dinamarquês. Excelente desenvolvimento e tolerância fermentativa.	 15 kg
Confere excelente aroma a especiarias. Miga fofa, excelente volume e textura.	 15 kg
Brioche com leite na sua fórmula, que permite elaborar rapidamente um brioche de leite. O primeiro Brioche sem palma, seguindo as tendências do mercado para a procura de produtos sem palma. Com sabor lácteo. Confere bom volume e miga fofa. Apropriado para lanches infantis.	 5 e 20 kg
Produto completo em pó para a elaboração de massas de brioche. Aplicação: produto de aplicação a 100% basta adicionar água e levedura. Produto completo para a elaboração de um brioche de cor amarela. Excelente sabor. Permite obter sempre a mesma regularidade do produto final.	 5 e 20 kg

Sementes de decoração

Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem
DECOR PÃO SEMENTES	4113313	5604093003921	Milho miúdo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de sésamo e sementes de girassol.	 5 kg
DECOR MULTICEREAIS	4113319	5604093003938	Flocos de aveia, sementes de linho e de sésamo.	 5 kg
SEMENTES SÉSAMO	4113534	5604093003273	Sementes de sésamo sem pele.	 5 kg
G&S DECOR FLAX & SESAME SEED	4103937	5410687072361	Mistura de sementes de linhaça dourada e castanha e sementes de sésamo.	 5 kg
PURAVITA GRAINS DECOR (Puravita Grains)	4113323	5604093009732	Grãos de Trigo Sarraceno	 2,4 kg
PURAVITA DECOR MILHO E GIRASSOL	4113316	5604093011247	Sementes de milho painço e sementes de girassol.	 5 kg
PURAVITA DECOR 4 GRÃOS (Puravita 12 Grãos)	4113314	5604093011230	Sementes de linhaça castanha, sementes de sésamo, sementes de girassol e flocos de aveia.	 5 kg
PURAVITA DECOR MULTI SEEDS AND MULTI FLAKES	4113322	5604093009596	Flocos de trigo, sementes de sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de milho e sementes de girassol	 5 kg
PURAVITA GRAINDESIGN BLACK&WHITE	4021026	8718053465616	Combinação de diferentes grãos e sementes, altamente diferenciada, especialmente para a decoração de preparações de panificação e pastelaria. À base de flocos de arroz, sésamo preto salgado e nigela. Aposta em sabores exóticos e ganha um sabor extra graças à cobertura salgada que aplicamos sobre o sésamo preto.	 5 kg

Margarinas 100% vegetais

							Aplicações			
	Descrição	Código	EAN	Aroma manteiga	Plasticidade	Extensibilidade	Meio folhado/ Pastel de Nata	Croissant francês	Palmiers/ mil folhas	Sortido húngaro
ARISTO	ARISTO LUX FOLHADOS Placas	4109308	5410687043699	***	***			•	•	•
	ARISTO CROISSANT Placas	4109314	5410687501724	***	***			•	•	•
	ARISTO BOLO REI Bloco	4015329	5410687132621	***	***	**				
ALOHA	ALOHA FOLHADOS Placas	4110194	5410687105922	**	**			•	•	•
	ALOHA CREMA Bloco	4109487	5410687012206	**	**		***			
	ALOHA BOLO REI - Bloco	4110081	5410687104239	**	**	**				
MIMETIC	MIMETIC Placas	4109769	5410687088515	***	***	***	•	•	•	•
ALFIL	ALFIL BOLO REI	4010298	5410687119790	**	**	**				
	ALFIL FOLHADOS	4023861	5410687162154	**	**			•	•	•

Óleos e gorduras

			Aplicações				Estado	Outras características	Aplicação	Embalagem
Descrição	Código	EAN	Fritura	Pão	Líquido	Sólido				
Óleos e gorduras	BIFRI G	4105515	5410687012244	•			•	Gordura sólida de palma boa resistência à fritura		 20 kg
	BIFRI GOURMET	4003868	5410687091409	•		•		Contém oleína de palma que aumenta a resistência à fritura. Líquido incluindo a temperaturas baixas.		 25 L
	DIVIDOIL	4113564	5604093001354			•		Óleo lubrificante para máquinas. De aplicação: direta. Pronto a usar.		 5 L
Complemento gordo para panificação	RELAX PANIFICAÇÃO	4113268	5604093000173		•		•	Prolonga a longevidade do pão, conferindo maior brilho e cor à còdea.	1% A 5% em relação ao peso da farinha	 10 kg

Bolo Rei/ Brioche	Cremes de manteiga	Outras características	Embalagem
		Qualidade superior para massas folhados, com uma plasticidade invejável.	 5 x 2 kg
		Proporciona folhado crocante.	 5 x 2 kg
•	•	Com aroma a manteiga, pode-se aplicar a espátula.	 4 x 2,5 kg
		Proporciona uma boa tolerância às massas incluindo em processo de frio e um excelente folhado.	 10 x 2 kg
		Proporciona excelente cremosidade e volume de manteiga fresca.	 8 x 2,5 kg
		Cor amarela, apta para aplicar a espátula.	 8 x 2,5 kg
•		Trata-se de uma seleção cuidadosa de gorduras vegetais (sem manteiga) que quando combinada com massa mãe proporciona às peças finais um sabor e aroma agradáveis e únicos a manteiga. Além disso, é muito mais fácil de trabalhar que a manteiga é assim uma solução mais barata dada a variabilidade dos custo da manteiga.	 10 kg
•		Margarina 3/4. Aplica-se a massas de Brioche boa textura e plasticidade. De fácil incorporação na massa.	 20 kg
•		Margarina 3/4. Aplica-se a massas de Brioche boa textura e plasticidade. De fácil incorporação na massa.	 20 kg

Produtos Complementares

	Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem
Fruta confeitada escorrida	CEREJA VERMELHA	4113573	5604093009565	Cerejas confeitadas, para incorporação e/ou decroação em produtos de pastelaria.	 5 kg
	CASCA DE LARANJA	4113583	5604093010233	Casca de laranja confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
	PERA METADES	4113581	5604093002603	Pera confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
	FIGO	4113582	5604093002641	Figo confeitado para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
	ABÓBORA VERDE LAMINADA	4113585	5604093002689	Abóbora verde confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg
	ABÓBORA VERMELHA LAMINADA	4113586	5604093002696	Abóbora vermelha confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg
	ABÓBORA BRANCA LAMINADA	4113587	5604093002719	Abóbora confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
	GILA	4113588	5604093004454	Gila confeitada em fios, para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Pronto a usar.	 10 kg
	ABÓBORA GILA CONFITADA	4021877	5604093015313	Recheio à base de abóbora gila para aplicação em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 15 kg
	SORTIDO PICADO NACIONAL 6 mm	4113574	5604093010226	Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja), em cubos, para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg
	FRUTA SORT. PICADA PROFESSIONAL	4113584	5604093002665	Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja), em cubos, para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg

Produtos Complementares

	Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem
Fruta em calda	CALDI ANANÁS RODELAS	4113590	8436006913020	Rodelas de ananás em calda de açúcar.	 3,035 kg
	CALDI MAÇÃ FILETADA	4113591	5604093000456	Gomos de maçã (sem casca), em calda de açúcar.	 2,8 kg
	CALDI PÊSSEGO METADES	4113592	8436541951365	Metades de pêssago (sem pele) em calda de açúcar.	 2,65 kg
Frutos secos	AMÊNDOA MIOLO COM PELE	6001467	8436541951174	Miolo de amêndoa com pele	 5 kg
	AMÊNDOA TRITURADA	6102601	8436541950108	Miolo de amêndoa sem pele triturado	 5 kg
	AMÊNDOA PALITADA	6102609	8436541950160	Miolo de amêndoa sem pele em palitos	 5 kg
	AMÊNDOA LAMINADA	6102608	8436541950184	Miolo de amêndoa sem pele laminado	 5 kg
	AMÊNDOA MOIDA SEM PELE	6102603	8436541950122	Miolo de amêndoa sem pele moído	 5 kg
	AMÊNDOA MOIDA COM PELE	6001468	8436541951198	Miolo de amêndoa com pele moído	 5 kg
	AMÊNDOA MIOLO SEM PELE	6102606	8436541951181	Miolo de amêndoa sem pele	 5 kg
	NOZ MIOLO METADES	6103414	5604093002856	Miolo de noz em metades	 10 kg
	NOZ MIOLO PEDAÇOS	6103413	8436541951471	Miolo de noz em pedaços	 10 kg
	SULTANAS	1101612	5604093003143	Sultanas	 12,5 kg
	COCO RALADO	10kg: 4113566 25kg: 6103415	10kg: 5604093002870 25kg: 5604093002887	Coco ralado	 10 kg ou 25 kg

	Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem
Produtos complementares	SUPER LÓ	4113456	5604093012497	Produto concentrado em pó para fabrico de batidos de pão de ló, adapta-se a variadas receitas, excelente humidade, sabor e cor amarela.	 5 kg e 15 kg
	IMPULSOR	4113396	5604093000685	Fermento em pó para pastelaria.	 5 kg
	CANELA EM PÓ	4113578	5604093002535	Canela em pó	 1 kg
	GLUCOSE	4113568	5604093005895	Xarope de glucose	 5 kg
	GELATINA EM PÓ	4113567	5604093002979	Gelatina em pó, de origem animal.	 5 kg
	AMIDO DE MILHO	4113571	5604093003181	Amido de milho em pó	 10 kg
	GLUTEN TRIGO	1100030	9003393611755		 25 kg
	TRIMOLINE	1101311	3071900010458	Açúcar invertido parcialmente cristalizado	 11 Kg



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



Pastelaria



Cakes

						Receita					
Descrição	Código	EAN	Elaboração	Cor	Tegral	Ovos	Óleo	Água	Margarina	Outros	
Tegral Satin Cake	TEGRAL SATIN BROWNIE CT	4019223	5604093014897	Ideal para o fabrico de brownie e bolacha tipo americana	Castanho	1 kg	450 g		450	200 g de Chocolate Belcolade	
	TEGRAL SATIN CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA	4016795	5604093014651	Ideal para o fabrico de bolos, entremeios e queques. Permite a incorporação de outros ingredientes.	Dourado	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE VEGAN	4014146	5604093014248		Dourado suave	1 kg		200 g	470 g		
	TEGRAL SATIN CAKE	5kg: 4113458 15kg: 4113459	5kg: 5604093002443 15kg: 5604093003594		Dourado suave	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE DE CHOCOLATE	5kg: 4113464 15kg: 4113465	5kg: 5604093002450 15kg: 5604093003600		Típica do chocolate	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE CARAMELO	4113494	5604093002481		Típica do caramelo	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE DE NOZ	5kg: 4113412 15kg: 4113413	5kg: 5604093001460 15kg: 5604093001453		Dourado	1 kg	300 g	200 g	200 g		
	TEGRAL SATIN CAKE CENOURA	4113519	5604093012503		Entre amarelo e laranja	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE AMÊNDOA	4113525	5604093012398		Dourado suave	1 kg	350 g	60 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE IOGURTE	4113527	5604093004287		Dourado suave	1 kg	350 g	300 g	250 g		
	TEGRAL SATIN CAKE LARANJA	5kg: 4113522 15kg: 4113523	5kg: 5604093009299 15kg: 5604093009138		Entre amarelo e laranja	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE WHOLEGRAIN	4113460	5604093010288		Branco acinzentado	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE RED VELVET	5kg: 4017343 15kg: 4020820	5kg: 5604093014774 15kg: 5604093015122		Rosa avermelhado	1 kg	350 g	300 g	225 g		
	TEGRAL SATIN CAKE COCO	4009810	5604093011759		Dourado suave	1 kg	450 g	150 g	250 g		



Processo de fabrico de Satin 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.

Tegral Cake	TEGRAL CAKE CHOCOLATE S/ ADIÇÃO AÇÚCAR	4113531	5604093009152		Típica do chocolate	1 kg	350 g	300 g	225 g	
	TEGRAL CAKE MAÇÃ S/ ADIÇÃO AÇÚCAR	4113532	5604093009169	Ideal para fabrico de bolos, entremeios e queques. Permite a incorporação de outros ingredientes.	Dourado	1 kg	350 g	300 g	225 g	
	TEGRAL CAKE NEUTRO	4113461	5604093010073		Dourado suave	1 kg	350 g	300 g	225 g	
	TEGRAL CAKE CHOCOLATE	4113469	5604093010080		Típica do chocolate	1 kg	350 g	300 g	225 g	
	TEGRAL CAKE NOZ	4113414	5604093011094		Branco com pequenos pedaços castanhos	1 kg	350 g	300 g	225 g	



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.

Características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Com cacau sustentável - 100% Cacao Trace	 10 kg	   
Produto sem aromas ou corantes artificiais. Com pedaços de maçã 100% de Alcobaça	 10 kg	   
Excelente frescura. Permite elaboração de bolo 100% vegan.	 10 kg	  
Excelente frescura. Permite elaboração de bolo inglês.	 5 e  15 kg	 
Excelente frescura. Contém cacau em pó.	 5 e  15 kg	 
Excelente frescura. Contém pepitas de caramelo.	 5 kg	 
Excelente frescura. Contém noz triturada.	 5 e  15 kg	  
Excelente frescura. Contém cenoura em pó.	 10kg	  
Excelente frescura. Contém pedaços de amêndoa.	 10kg	  
Excelente frescura. Contém iogurte em pó.	 5 kg	 
Excelente frescura. Contém laranja em pó.	 5 e  15 kg	  
Excelente frescura. Contém flocos, sementes e farinha integral.	 5 kg	  
Excelente frescura. Contém beterraba em pó.	 5 e  15 kg	 
Excelente frescura. Contém 17% de coco ralado.	 5 kg	  
Ideal para a elaboração de bolos de chocolate sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes. Contém açúcares naturalmente presentes.	 5 kg	  
Ideal para a elaboração de bolos de maçã sem açúcares adicionados. Contém edulcorantes. Contém açúcares naturalmente presentes.	 5 kg	   
Produto versátil, para a elaboração de bolos d'avó, entremeios ou pastas.	 15 kg	 
Contém cacau em pó.	 15 kg	 
Contém noz triturada.	 15 kg	  

Queques, bolos de arroz e muffins

Descrição	Código	EAN	Queques/ Madalenas	Muffins	Bolo de Arroz	Volume	Receita			
							Tegral	Ovos	Óleo	Água
TEGRAL SATIN MUFFIN LIMA-LIMÃO	4113491	5604093012428	**	***		***	1 kg	350 g	300 g	200 g
TEGRAL QUEQUE PLUS	4113496	5604093002429	***	**		***	1 kg	300 g	300 g	250 g
TEGRAL MUFFIN PLUS	4113485	5604093002245	**	***		***	1 kg		400 g	400 g
TEGRAL MUFFIN LUSITANO	4113486	5604093009428	**	***		***	1 kg		400 g	400 g
TEGRAL BOLO DE ARROZ	4113482	5604093011797		**	***	**	1 kg		400 g	400 g

 **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

Descrição	Código	EAN	Entremeios/Pão-de-ló		Tortas		Pão-de-ló tradicional	
			Aplicação	Receita por kg de produto	Aplicação	Receita por kg de produto	Aplicação	Receita por kg de produto
TEGRAL BISCUIT	4113392	5604093000654	***	750 g de ovos e 100 g de água	**	600 g de ovos e 200 g de água		
TEGRAL BISCUIT TORTAS	4113398	5604093000746	*	750 g de ovos e 150 g de água	***	750 g de ovos e 600 g de água		
TEGRAL BISCUIT 4X4	5kg: 4113538 15kg: 4113539	5kg: 5604093009947 15kg: 5604093009916	***	600 a 700 g de ovos e 180 g de água	***	750g de ovos, 500g de claras e 350g de água		
TEGRAL BISCUIT 4X4 CHOCOLATE	4113389	5604093009923	***	750 g de ovos e 165 g de água	***	750 g de ovos e 500 g de água		
TEGRAL PÃO DE LÓ	4113387	5604093001880	***	750 g de ovos e 200 g de água	**	750 g de ovos e 600 g de água		

 **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 a as tortas.

TEGRAL REAL PÃO DE LÓ	4113429	5604093003747					****	550 g de ovos e 120 g de água
-----------------------	---------	---------------	--	--	--	--	------	-------------------------------

 **Processo de Fabrico:** Adicionar o produto aos ingredientes líquidos e misturar durante 10 a 15 minutos em velocidade média com varas. Cozer a 220 °C.

Especialidades

Descrição	Código	EAN	Elaboração	Receita do produto	Outras características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
TEGRAL QUEIJADA LEITE	4113476	5604093000395	Para elaboração de queijadas, pudins e tortas.	300 g de ovos e 700 g de água	Contém leite em pó.	 5 kg	 
TEGRAL QUEIJADA LARANJA	5kg: 4113477 15kg: 4113478	5kg: 5604093000883 15kg: 5604093000616			Contém laranja em pó.	 5 e 15 kg	 
TEGRAL QUEIJADA CENOURA	4113540	5604093004324			Contém cenoura em pó.	 5 kg	 

Características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Ideal para a elaboração do verdadeiro muffin americano.	 5 kg	 
Excelente formação de cabeça e brilho. Sabor tradicional e miga húmida.	 15 kg	 
Também apto para elaboração de bolo inglês.	 15 kg	 
Bom volume e miga húmida.	 15 kg	 
Contém 10% de farinha de arroz.	 15 kg	   

Volume	Absorção	Características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
***	**	Excelente volume e miga aberta.	 15 kg	
		Excelente flexibilidade da pasta para dobrar e enrolar sem quebrar.	 15 kg	 
		Produto indicado para manuseio, corte, recheio e decoração. Miga compacta e coesa. Boa humidade e miga fechada.	 5 e  15 kg	 
		Produto resistente e flexível Miga compacta e coesa. Excelente cor e humidade.	 15 kg	 
**	***	Miga fechada, húmida e bastante regular.	 15 kg	
		Ideal para elaborar a especialidade de pão-de-ló de margarina em formas de barro e outros tipos de pão-de-ló tradicionais. Excelente sabor, miga fechada e húmida.	 15 kg	 







Outras especialidades

Descrição	Código	EAN	Elaboração	Receita por kg de produto
TEGRAL PATIS MACARON EXTRA	4003265	3660407066084	Ideal para a elaboração de macarons.	200 g de água, acima de 45°C.
TEGRAL COOKIE	4113366	5604093010202	Para elaboração de bolachas e sortido seco.	300 g de margarina, 100 g de ovos.
TEGRAL CHOU	4113500	5604093002702	Para elaboração de massa de choux.	2000 g de água(40°C), 300 g de óleo.
TEGRAL SONHOS	4113501	5604093005697	Para elaboração de massa de sonhos e churros.	1200 g de água, 800 g de ovos.
TEGRAL SONHOS ABÓBORA	4113502	5604093005970		1600 g de água(40°C).
TEGRAL SCONE	4113427	5604093000999	Para elaboração de scones.	420 g de água, 150 g de sultanas.
TEGRAL BROINHA DA ALDEIA	4113518	5604093012350	Para elaboração de broinhas doces com especiarias.	350 g de água, 50g de ovos, 700 g de fruta confitada, frutos secos e sultanas.
TEGRAL AMÊNDOA INTEGRAL	4113430	5604093001033	Para elaboração de almendrados e recheios.	200 a 250 g de claras
OVABLANCA	4002553	5410687088690	Produto completo para fabrico de merengue.	500 g de água



Legenda:  Saco  Balde  Caixa

Outras características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Contém 26,8% de amêndoa. Elaboração do típico macaron francês.	 5 kg	
	 15 kg	
Com ovo incorporado.	 10 kg	 
Com ovo incorporado.	 10 kg	
Com ovo incorporado. Contém abóbora em pó.	 8 kg	 
	 15 kg	 
	 15 kg	
	 5 kg	 
Ótima estabilidade e sabor.	 4x1,25 kg	

Crems pasteleiro

		Estabilidade					
Descrição	Código	EAN	Congelação	Forno	Receita por litro (água ou leite)	Sabor	
Cremes pasteleiro em pó	CREME GEL	4113391	5604093000647	*	*	300 g de produto	Baunilha
	CREME AVANTAGE	4113365	5604093003754	**	*	167g de produto, 500 de açúcar	Baunilha
	CREME TRADIÇÃO	4113506	5604093003310	**	**	400 g de produto	Lácteo
	CREME V3 MB	4007953	5604093000586	**	*	330 g de produto, 330 g de açúcar	Baunilha
	CREME BERLIM	4113384	5604093000609		**	330 g de produto, 330 g de açúcar	Baunilha
	SINTRA	5kg: 4113431 15kg: 4113432	5kg: 5604093004195 15kg: 5604093001057	**	*	330 g de produto, 330 g de açúcar	Baunilha
	CREMYVIT	4113404	5604093000807	**	*	400 g de produto	Baunilha
	CREMYVIT CLASSIC	4015798	5604093014583	***	***	400 g de produto	Lácteo
 Processo de Fabrico: Misturar todos os ingredientes durante 3 minutos com varas. Deixar repousar antes de utilizar.							
CREME PASTEL DE NATA	4113528	5604093004133	***	***	500 g de produto	Tradicional	
 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.							
Cremes prontos a usar	CREMFIL CLASSIC COCOA	4017595	5410687142040	***	***	Pronto a usar	Cacau
	CREMFIL SILK	4113556	5604093011063	***	***	Pronto a usar	Baunilha

Brilhos

			Modo de uso			Aplicação		
Descrição	Código	EAN	Trincha / espátula	Aplicação a quente	Aplicação a frio	Coberturas de entremeios / tartes de fruta	Coberturas de massas lêvedas	Coberturas de semi-frios
MIROIR GLASSAGE CHOCOLAT NOIR	4018160	5410687145201	E		•	• •		• • •
MIROIR GLASSAGE CHOCOLAT BLANC	4017627	5410687142194	E		•	• •		• • •
MIROIR GLASSAGE FRUITS ROUGES	4018220	5410687145188	E		•	• •		• • •
MIROIR NEUTRE	4100950	5410687000173	E		•	• •		• • •
MIROIR CHOCOLAT	4100175	5410687002382	E		•	• • •		• • •
MIROIR CARAMEL	4102443	5410687003969	E		•	• • •		• • •
PURAGEL NEUTRO	5kg: 4113549 25kg: 4113550	5kg: 5604093009107 25kg: 5604093009220	E		•	• •		• •
PURAGEL CHOCOLATE	5kg: 4113554 25kg: 4113555	5kg: 5604093009121 25kg: 5604093009244	E		•	• •		• •
PURAGEL CARAMELO	5kg: 4113551 25kg: 4113552	5kg: 5604093009114 25kg: 5604093009237	E		•	• •		• •
HARMONY GEL	4113505	5604093003303	T	•		• • •	• • •	
HARMONY BRILHO	5kg: 4113415 13kg: 4113416 25kg: 4113417	5kg: 5604093002009 13kg: 5604093000890 25kg: 5604093000906	T	•		• • •	• • •	
HARMONY SUBLIMO GLAZE&GO	4109319	5410687018024	T		•	• •	• • •	•
SUNSET GLAZE	4005719	5410687131372	Pincel		•		•	
HARMONY CHEF	4019251	5604093014866	T		•		• • •	

Legenda:  Saco  Balde  Bag in Box

Outras Características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Cor amarela brilhante. Apropriado para produtos vegan.	 15 kg	  
Cor alaranjada e textura macia.// Produto concentrado.	 15 kg	
Cor amarelo claro e textura cremosa.//Creme pasteleiro de cor clara e sabor lácteo, mais próximo a uma receita tradicional.	 15 kg	
Cor amarela e textura cremosa.	 15 kg	
Cor laranja forte, tipo creme de ovo.	 15 kg	 
Cor amarela forte, indicado para variadas aplicações.	 5 e 15 kg	
Cor amarela e textura macia.	 15 kg	 
Cor amarela , excelente sabor e textura. Estável ao forno.	 5 kg	
Sabor e cor idênticos ao pastel de nata tradicional.	 15 kg	
Ideal para aplicar como recheio antes de enfornar. Apropriado para peças embaladas com tempo de vida até algumas semanas (3 a 4).	 13 kg	
Ideal para aplicar como recheio antes de enfornar. Apropriado para peças embaladas com tempo de vida até algumas semanas (2 a 3).	 12 kg	

Sabor	Aplicação	Outras características	Embalagem	Propriedades Nutricionais
Chocolate negro	Pronto a usar. Aquecer a 35 - 40°C e aplicar	Ideal para semi-frios, bavareses, mousses e pasteleria fina. Contém 21% de chocolate Belcolade negro. Excelente aplicação, não escorre. Efeito espelhado.	 5 kg	
Chocolate branco	Pronto a usar. Aquecer a 35 - 40°C e aplicar	Ideal para semi-frios, bavareses, mousses e pasteleria fina. Contém 20% de chocolate Belcolade branco. Excelente aplicação, não escorre. Efeito espelhado.	 5 kg	
Frutos vermelhos	Pronto a usar. Aquecer a 35 - 40°C e aplicar	Ideal para semi-frios, bavareses, mousses e pasteleria fina. Excelente aplicação, não escorre.	 5 kg	
Neutro	Pronto a usar.	Ideal para semi-frios pois não escorre nas aplicações. Permite excelente conservação da fruta. Não gelifica.	 5 kg	
Chocolate	Pronto a usar.	Excelente cor e sabor a chocolate. Não escorre nas aplicações, mantendo um brilho perfeito mesmo após a congelação.	 5 kg	
Caramelo	Pronto a usar.	Excelente cor e sabor a caramelo. Não escorre nas aplicações mantendo um brilho perfeito mesmo depois da congelação.	 5 kg	
Neutro	Pronto a usar.	Sabor neutro Brilho neutro, estável à congelação.	 5 kg e 25 kg	
Chocolate	Pronto a usar.	Bom sabor e cor de chocolate. Brilho com sabor a chocolate, estável à congelação.	 5 kg e 25 kg	
Caramelo	Pronto a usar.	Bom sabor e cor de caramelo. Brilho com sabor a caramelo, estável à congelação.	 5 kg e 25 kg	
Maçã	Diluir com 70 a 90% de água e aquecer a 85°C.	Para diluição com água, brilho de aplicação a quente, para toque seco. Produto permite maior diluição.	 13 kg	
Maçã	Diluir com 30 a 40% de água e aquecer a 85°C.	Boa velocidade de gelificação. Não transmite humidade às especialidades. Para diluição com água, brilho de aplicação a quente, com toque seco após arrefecer.	 5, 13 e 25kg	
Neutro	Pronto a usar.	Pronto a usar, de aplicação a frio, para cobertura de peças de pasteleria e produtos de brioche. Toque seco após estabilizar.	 12 lt	
Neutro	Direto ou diluído até 50%.	Substituto para a pintura de ovo.	 12 x 1 lt	
Mel, Limão e Vinho do Porto	Pronto a usar.	2 em 1 efeito brilho e efeito xarope.	 5 lt	

Compotas e recheios prontos a usar

Descrição	Código	EAN	Em peça fechada no forno	Em peça aberta no forno	Decoração	Para injetar	Estável à congelação		
TOPFIL ORIGENS TOMATE 50%	4024606	5604093015528	•	• •	•		• •		
TOPFIL ORIGENS MORANGO 50%	4019431	5600322004189	• • •	•	•		• •		
TOPFIL ORIGENS PERA ROCHA 60%	4016820	5600322004035	• • •	• •	•		• •		
TOPFIL ORIGENS FRUTOS SILVESTRES 40%	4021621	5600322004356	• • •	•	•		• •		
TOPFIL MAÇÃ MINI CUBOS 90%	4101879	5410687076840	• • •	• •	•		• •		
TOPFIL FRAMBOESA 60%	4102779	5410687507696	• • •	• •	•		• •		
TOPFIL MIRTILOS 60%	4000832	5410687507726	• • •	• •	•		• •		
TOPFIL ANANÁS 60%	4102776	5410687507658	• • •	• •	•		• •		
FRUITFIL ORIGENS MARMELO 50%	4024605	5604093015535	•	• •	•		• • •		
FRUITFIL MAÇÃ & CANELA	4011366	5604093013616	• • •	• • •	• •	• • •	• • •		
FRUITFIL FRUTOS VERMELHOS	4011569	5604093013784	• • •	• •	• •	• • •	• • •		
FRUITFIL MORANGO	4011507	5604093013746	• • •	• • •	• •	• • •	• • •		
FRUITFIL ABÓBORA	4011508	5604093013708	• • •	• • •	• •	• • •	• • •		
FRUITFIL MARACUJÁ	4011506	5604093013753	• • •	• • •	• •	• • •	• • •		
HARMONY MORANGO	5kg: 4113407 13kg: 4113408	5kg: 5604093003587 13kg: 5604093000814				•			
HARMONY LARANJA	4113411	5604093001538				•			
DELI CITRON (Limão)	4013435	5410687127993	•		• • •	• • •	• • •		
DELI CARAMELO	4016416	5410687138265			• • •	• • •	• • •		
DELI CARAMELO SALGADO	4019657	3660407093387			• • •	• • •	• • •		
DELI DOCE DE LEITE	4018979	5410687148318			• • •	• • •	• • •		
DELI YEMA	5kg: 4009856 13kg: 4009855	5kg: 5410687118359 13kg: 5410687118342	•		• • •		• • •		
CREMOVO DURO	4113577	8436037482656					• • •		
DELI PUROVO	4009905	5410687118410			• • •	• • •	• • •		
CREMFIL OVO	4023488	5604093015429	•	•	• • •	• • •	• • •		
CREMFIL MANGA	4024600	5604093015559	•	•	• • •	• • •	• • •		
CREMFIL BANOFFEE	4024589	5604093015566	•	•	• • •	• • •	• • •		
DELI CHEESECAKE	4101039	5410687507405	Base pronta a usar para preparação de cheesecakes, tartes de queijo e outras aplicações de pastelaria.						

Espátula	% de fruta	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
•	50%	Recheio com pedaços de tomate 100% nacional.	 3,5 kg	 
•	50%	Recheio com pedaços de morango 100% nacional.	 3,5 kg	 
•	60%	Recheio com pedaços de pera rocha 100% nacional.	 3,5 kg	 
•	40%	Recheio com pedaços de morango, framboesas e amoras. Fruta 100% nacional.	 3,5 kg	 
•	90%	Recheio de maçã natural com cubos de maçã.	 5 kg	 
• •	60%	Recheio com pedaços de framboesa.	 5 kg	 
• •	60%	Recheio com pedaços de mirtilos.	 5 kg	 
• •	60%	Recheio com pedaços de ananás.	 5 kg	 
•	50%	Recheio de marmelo 100% nacional.	 3,5 kg	 
• •	52%	Recheio de maçã e canela.	 5 kg	 
• •	35%	Recheio de frutos vermelhos. Contém sementes.	 5 kg	
• •	36%	Recheio de morango. Contém sementes.	 5 kg	 
• •	32%	Recheio de abóbora.	 5 kg	 
• •	20%	Recheio de maracujá. Contém sementes de chia.	 5 kg	 
• • •		Recheio com aroma de morango para aplicação em produtos de pastelaria.	 5 e 13 kg	
• • •		Recheio com aroma de laranja para aplicação em produtos de pastelaria.	 5 kg	
•		Recheio cremoso de limão. Cor amarela.	 5 kg	
•		Recheio cremoso de caramelo.	 5 kg	 
•		Recheio cremoso de caramelo salgado.	 5 kg	
•		Recheio cremoso de doce de leite	 5 kg	
• •		Creme de ovo pronto a usar, excelente plasticidade, cor natural da gema. Conteúdo de ovo superior a 30%.	 5 e 13 kg	
		Massa de ovo de aplicação direta para elaboração de castanhas de ovos e afins.	 7 kg	
• • •		Creme de ovo. Cor alaranjada.	 5 kg	
•		Creme de ovo. Cor alaranjada. Fácil de espátular e estável ao forno e à congelação.	 5 kg	
•		Recheio cremoso de manga.	 5 kg	
•		Recheio cremoso de banana e caramelo	 5 kg	
			 5 kg	







Natas e bavaoises

	Descrição	Código	EAN	Estável à congelação	Coberturas	Recheios	Emulsão	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
Natas vegetais	CHANTYPAK	4101670	5410687005826	•	•	•		Com açúcar incorporado.	 12x1 lt	
	WHIPPAK	4101687	5410687007301	•	•	•	Mais de 3 vezes o seu volume	Com açúcar incorporado.	 12x1 lt	
	MONTAMIX	4101860	5410687063260	•	•	•		Com açúcar incorporado.	 12x1 lt	
	AMBIANTE	4100282	5410687017744	•	•	•	Mais de 4 vezes o seu volume	Com açúcar incorporado. Vegan.	 12x1 lt	 
Cremes chantilly	CREME CHANTILLY	4113455	5604093002337	•	•	•	Mais de 2 vezes o seu volume	650 g de produto/ 1l de água	 5 kg	 
	CREME FRANCÊS	4113516	5604093003792	•	•	•	Mais de 2 vezes o seu volume	1000 g de produto/1l de água	 15 kg	 
	Descrição	Código	EAN	Elaboração	Receita para Bavaoise	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais		
Semi frios	BAVAROIS NEUTRO	4002555	5410687051915	Para a elaboração de bavaoises e semi-frios. Serve também de estabilizante para natas vegetais.	250 g de produto, 250 g de água, 1 kg de natas vegetais	Sabor neutro.	 4x 1,25 kg	 		

Aromas

Descrição	Código	EAN	Textura	Aromas e sabor	Cor	Dosagem/ kg massa	Embalagem	Propriedades nutricionais
CLASSIC MORANGO	4017057	5410687140053	Pasta	•	•	30 a 100 g	 1 kg	
CLASSIC MANGA	4019707	5410687150533	Pasta	•	•	30 a 100 g	 1 kg	
CLASSIC CAFÉ	4019706	5410687150519	Pasta	•	•	30 a 100 g	 1 kg	
CLASSIC ANANÁS	4019725	5410687150632	Pasta	•	•	30 a 100 g	 1 kg	
CLASSIC LIMÃO	4017059	5410687140107	Pasta	•	•	30 a 50 g	 1 kg	
CLASSIC LARANJA	4019796	5410687150779	Pasta	•	•	30 a 100 g	 1 kg	
PURADOCE	4113510	5604093003679	Líquido				 5 lt	
BOLAROMA*	4113557	5604093001279	Líquido	•	•	30 a 50 g	 5 lt	
AROMA BAUNILHA DE MADAGÁSCAR	4006829	5410687110216	Líquido	•		0,3 a 0,5% do peso total da receita	 0,85 kg	

*Mistura líquida para aromatizar massas levedas

Purés de fruta

Descrição	Código	EAN	Textura	Aromas e sabor	Cor	Características	Embalagem	Propriedades nutricionais
STARFRUIT FRUIT DE LA PASSION (MARACUJÁ)	4014514	3660407054784	Líquido	•		Puré pasteurizado açucarado de maracujá. Contém 90% de maracujá.	 1 kg	  
STARFRUIT FRUITS ROUGES (FRUTOS VERMELHOS)	4014516	3660407054760	Líquido	•	•	Puré de frutos do bosque. Contém 87% de frutas (framboesa, groselha, groselha preta, arandos).	 1 kg	  

Icings e fondants

Descrição	Código	EAN	Descrição	Aplicação	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
SURFIN	4016657	5600602483468	Açúcar em pó para polvilhar e decorar.	Aplicar diretamente nas peças depois de cozidas.	Açúcar extra branco.	5 kg	
SURFIN INSOLÚVEL	4011517	5410687123230	Açúcar em pó para polvilhar e decorar.	Aplicar diretamente nas peças depois de cozidas.	Resistente à humidade.	15 kg	
FONDANT	4113399	5604093000760	Fondant para decoração de bolos e donuts.	Aquecer ligeiramente para aplicar.	Cor branco alvo e brilhante. Permite colorir e aromatizar a gosto.	15 kg	
FONDANT SOFT	4113400	5604093009978	Fondant para decoração de bolos e donuts.	Aquecer ligeiramente para aplicar.	Pasta de açúcar para cobertura e decoração de produtos de pastelaria. Textura mais líquida do que o fondant standard.	15 kg	
CHOCO-FONDANT	4113403	5604093000791	Fondant com sabor a chocolate para decoração de bolos e donuts.	Aquecer ligeiramente para aplicar.	Pasta de açúcar com cacau de cor castanha e com sabor a chocolate.	15 kg	
PURATOP ICING WHITE	4017349	5410687141401	Icing líquido para decoração de bolos e donuts.	Aquecer previamente até adquirir a fluidez necessária, não ultrapassando uma temperatura de 40-45 °C. Aplicar imediatamente e deixar secar.	Cor branco alvo e brilhante. Bastante estável ao frio.	14 kg	
DECOLUX	4113402	5604093000784	Matéria gorda açucarada para preparação de creme tipo manteiga.	Simples ou com adição de água, aplicando até 250g de água por 1 kg de Decolux.	Cor esbranquiçada e textura cremosa.	10 kg	

Pastas de decoração

Descrição	Código	EAN	Descrição	Aplicação	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
PASTA BIANCA	6103418	5604093011452	Pasta de açúcar para cobertura.	Aplicação direta. Para mais fácil aplicação, levar ao laminador.	Boa estabilidade ao frio.	6 kg	
PASTA AÇÚCAR NEUTRA	250g: 6001899 1kg: 6001898	250g: 5604093008513 1kg: 5604093008506	Pasta de açúcar para modelagem e decoração.	Aplicação direta.	Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR AMARELA	250g: 6103008 1kg: 6103354	250g: 5604093007790 1kg: 5604093007899			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR COR DE PELE	250g: 6103009 1kg: 6103355	250g: 5604093007806 1kg: 5604093007905			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR COR DE LARANJA	250g: 6103028 1kg: 6103356	250g: 5604093007813 1kg: 5604093007912			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR COR DE ROSA	250g: 6103001 1kg: 6103357	250g: 5604093007820 1kg: 5604093007929			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR VERMELHA	250g: 6103004 1kg: 6103358	250g: 5604093007837 1kg: 5604093007936			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR AZUL MARINHO	250g: 6103005 1kg: 6103359	250g: 5604093007844 1kg: 5604093007943			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR VERDE	250g: 6103003 1kg: 6103360	250g: 5604093007851 1kg: 5604093007950			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR PRETA	250g: 6103006 1kg: 6103362	250g: 5604093007875 1kg: 5604093007974			Sabor a baunilha.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR CASTANHA	250g: 6103002 1kg: 6103361	250g: 5604093007868 1kg: 5604093007967			Sabor a cacau.	250 g e 1 kg	
PASTA AÇÚCAR ROSA CLARO	6001438	5604093008353			Sabor a baunilha.	1 kg	
PASTA AÇÚCAR AZUL BEBÊ	6001442	5604093008346			Sabor a baunilha.	1 kg	
PASTA AÇÚCAR FÚSCIA	6001444	5604093008360			Sabor a baunilha.	1 kg	
PASTA AÇÚCAR LILÁS	6001445	5604093008377			Sabor a baunilha.	1 kg	

Fruta confeitada escorrida

Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem
CEREJA VERMELHA	4113573	5604093009565	Cerejas confeitadas, para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria.	 5 kg
CASCA DE LARANJA	4113583	5604093010233	Casca de laranja confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
PÊRA METADES	4113581	5604093002603	Pêra confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
FIGO	4113582	5604093002641	Figo confeitado para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
ABÓBORA VERDE LAMINADA	4113585	5604093002689	Abóbora verde confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg
ABÓBORA VERMELHA LAMINADA	4113586	5604093002696	Abóbora vermelha confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg
ABÓBORA BRANCA LAMINADA	4113587	5604093002719	Abóbora confeitada para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 10 kg
GILA	4113588	5604093004454	Gila confeitada em fios, para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria. Pronto a usar.	 10 kg
ABÓBORA GILA CONFITADA	4021877	5604093015313	Recheio à base de abóbora gila para aplicação em produtos de pastelaria. Sem corantes.	 15 kg
SORTIDO PICADO NACIONAL 6 mm	4113574	5604093010226	Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja), em cubos, para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg
FRUTA SORT. PICADA PROFISSIONAL	4113584	5604093002665	Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja) para incorporação e/ ou decoração em produtos de pastelaria.	 10 kg

Fruta em calda

Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem
CALDI ANANÁS RODELAS	4113590	8436006913020	Rodelas de ananás em calda de açúcar.	 3,035 kg
CALDI MAÇÃ FILETADA	4113591	5604093000456	Gomos de maçã (sem casca), em calda de açúcar.	 2,8 kg
CALDI PÊSSEGO METADES	4113592	8436541951365	Metades de pêssgo (sem pele) em calda de açúcar.	 2,65 kg

Frutos secos

Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem
AMÊNDOA MIOLO COM PELE	6001467	8436541951174	Miolo de amêndoa com pele.	 5 kg
AMÊNDOA TRITURADA	6102601	8436541950108	Miolo de amêndoa sem pele triturado.	 5 kg
AMÊNDOA PALITADA	6102609	8436541950160	Miolo de amêndoa sem pele em palitos.	 5 kg
AMÊNDOA LAMINADA	6102608	8436541950184	Miolo de amêndoa sem pele laminado.	 5 kg
AMÊNDOA MOIDA SEM PELE	6102603	8436541950122	Miolo de amêndoa sem pele moído.	 5 kg
AMÊNDOA MOIDA COM PELE	6001468	8436541951198	Miolo de amêndoa com pele moído.	 5 kg
AMÊNDOA MIOLO SEM PELE	6102606	8436541951181	Miolo de amêndoa sem pele.	 5 kg
NOZ MIOLO METADES	6103414	5604093002856	Miolo de noz em metades.	 10 kg
NOZ MIOLO PEDAÇOS	6103413	8436541951471	Miolo de noz em pedaços.	 10 kg
SULTANAS	1101612	5604093003143	Sultanas.	 12,5 kg
COCO RALADO	10kg: 4113566 25kg: 6103415	10kg: 5604093002870 25kg: 5604093002887	Coco ralado.	 10 ou 25 kg

Produtos complementares

Descrição	Código	EAN	Características	Embalagem	Propriedades nutricionais
QUICK LÓ	4113457	5604093012640	Produto concentrado em pó para fabrico de batidos de pão de ló. Adapta-se a variadas receitas. Excelente humidade, sabor e cor amarela.	 15 kg	
SUPER LÓ	4113456	5604093012497	Produto concentrado em pó para fabrico de batidos de pão de ló. Adapta-se a variadas receitas. Excelente humidade, sabor e cor amarela.	 10 kg	
IMPULSOR	4113396	5604093000685	Fermento em pó para pastelaria.	 5 kg	
CANELA EM PÓ	4113578	5604093002535	Canela em pó.	 1 kg	
GLUCOSE	4113568	5604093005895	Xarope de glucose.	 5 kg	
GELATINA EM PÓ	4113567	5604093002979	Gelatina em pó, de origem animal.	 5 kg	
AMIDO DE MILHO	4113571	5604093003181	Amido de milho em pó.	 10 kg	
GLÚTEN TRIGO	1100030	9003393611755		 25 kg	
MASSA CASTELAR	4019149	5604093014873	Produto para fabrico de broa castelar.	 15 kg	
TRIMOLINE	1101311	3071900010458	Açúcar invertido parcialmente cristalizado.	 11 kg	
PIZZATOP	4102707	5410687100828	Produto completo em pó para a preparação de molho para pizza.	 4x1 kg	



Basevit

Descrição	Código	EAN	Com manteiga	Doce	Salgado	Neutro	Características	Embalagem	Propriedades nutricionais
MACARON SORTIDO	4110139	5410687085279		•			Macarons de várias cores e sabores típicos. Prontos a rechear.	 384un.	
BV MINI TARTELETE DOCE D50	4017353	5410687144501	•	•			Caixas redondas, em massa areada, para tartes doces em miniatura. Prontas a rechear.	 216un.	  
BV MINI TARTELETE SALGADA D50	4017352	5410687144495			•		Caixas redondas, em massa quebrada, com bordo decorado, para tartes salgadas em miniatura. Prontas a rechear.	 216un.	
BV TARTELETE DOCE D 85	4018300	5410687145621		•			Caixas redondas, com bordo canelado, em massa areada, para tartes doces individuais. Prontas a rechear.	 135un.	 
BV PASTA BRISA D 210	6100073	3178007100126		•			Caixas redondas para tartes doces, em massa areada, com bordo canelado. Prontas a rechear.	 12 un.	  
BV MINI VOL AU VENT D 34	4017227	5410687140688	•		•		Vol-au-vents miniatura, elaborados em massa folhada. Prontos a rechear.	 240un.	 
BV ECLAIR 160	6100076	3017760322416	•			•	Éclairs, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear e decorar.	 90un.	  
BV MINI LIONESA	6100074	5410687100057	•			•	Profiteroles, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear.	 200un.	  

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, Chocollanté e Carat - para ir ao encontro de todas as necessidades dos seus clientes.



Chocolate



Puro Belcolade

Especialidades										
	Descrição	Código	EAN	Bombons	Filigranas decorativas	Cobertura espessa	Cobertura Fina	% de Cacau	% de Gordura	Fluidez
Negro	BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO VIETNAM 73	4006063	5414477062051	•	•	•	•	73%	41-44%	••••
	BELCOLADE ORIGINS CHOCOLATE NEGRO PERU 64	4006061	5414477062037	•	•	•	•	64%	38-41%	••••
	BELCOLADE CHOCOLATE NEGRO SELEÇÃO C501/J	2,5kg: 4102104 2x5kg: 4006947 15kg: 4006948	2,5kg: 5414477000268 2x5kg: 5414477062112 15kg: 5414477062129	•	•	•	•	55%	34-37%	••••
Leite	BELCOLADE CHOCOLATE LEITE SELEÇÃO O3X5/G	2,5kg: 4102228 2x5kg: 4010119 15kg: 4010118	2,5kg: 5414477000916 2x5kg: 5414477063768 15kg: 5414477063744	•	•	•	•	35%	36-39%	••••
Branco	BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELEÇÃO X605/G	2,5kg: 4102176 2x5kg: 4015765 15kg: 4019582	2,5kg: 5414477000961 2x5kg: 5414477066097 15kg: 5414477067750	•	•	•	•	31%*	37-40%	••••
	BELCOLADE CHOCOLATE BRANCO SELEÇÃO AMBAR CACAO-TRACE	4014048	5414477065489	•	•	•	•	30%*	34-37%	••••

*Proveniente apenas da manteiga de cacau

Sucedâneo Carat

							Especialidades			
	Descrição	Código	EAN	Moldes & Bombons	Filigranas decorativas	Cobertura Fina	% de Cacau	% de Gordura	Fluidez	
Negro	CARAT CAKAU BITTER	4010164	5410687119363	●	●	●	22%	34-37%	●●	
	CARAT CAKAU DARK	4010165	5410687119370	●	●	●	18%	37-40%	●●●	
	CARAT COVER DARK U2	10kg: 4100253 20kg: 4100255	10kg: 5410687041824 20kg: 5410687062102		●	●	18%	37-40%	●●●●	
	CARAT DARK FADO	4001487	5410687063871		●	●	6%	35-38%	●●●	
Leite	CARAT CAKAU MILK	4010163	5410687119356	●	●	●	5.5%	36-39%	●●●	
Branco	CARAT COVERLUX WHITE	4100258	5410687041817	●	●	●		36-39%	●●●	

Formato	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
Pastilha	Chocolate negro puro, com origem no Vietname, com aroma a cacau, citrinos, terra e tabaco. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 1 kg	    
Pastilha	Chocolate puro negro em pastilhas, com origem no Peru, com aroma a cacau, passas e figos secos.	 1 kg	   
Pastilha / Barra	Chocolate puro negro, de qualidade superior. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 4x 2,5kg  2x5kg  15kg	    
Pastilha / Barra	Chocolate puro de leite, de qualidade superior. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 4x 2,5kg  2x5kg  15kg	   
Pastilha / Barra	Chocolate puro branco, de qualidade superior. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 4x 2,5kg  2x5kg  15kg	   
Pastilha	Chocolate puro branco, de qualidade superior. Sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 4 kg	   

Formato	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
Pastilhas	Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 10 kg	   
Pastilhas	Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 10 kg	   
Pastilhas	Sucedâneo de chocolate para várias aplicações de pastelaria. Cor escura, aroma a cacau e sabor doce. Bom brilho.	 10 kg e 20 kg	
Pastilhas	Sucedâneo de chocolate para várias aplicações de pastelaria .	 20 kg	
Pastilhas	Sucedâneo de chocolate de leite para várias aplicações de pastelaria. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cacau de origem certificada Cacao-Trace.	 10 kg	  
Pastilhas	Sucedâneo de chocolate branco para banhar, moldar e decorar, com aroma e sabor lácteo. Cor branco marfim.	 10 kg	 

Cremes de cacau

Descrição	Código	EAN	Especialidades					Textura			
			Recheio de bombons	Recheio de produtos de pastelaria	Cobertura espessa	Banhos e coberturas	Aerificar e cobrir	Estável ao forno	Estável à congelação	Fluidez	
CARAT NUTOLADE	4013568	5410687128259		•					•		
CARAT SUPERCREM NUTTY WHITE	4010992	5410687121878		•					•		
CARAT SUPERCREM PISTACHIO	4004366	5410687096237		•					•		
CARAT SUPERCREM CROCONUT WHITE	4024676	5604093015542	•	•	•				•		
CARAT KIMOCREM 401F	5kg: 4104026 15kg: 4104028	5kg: 5410687079933 15kg: 5410687079940		•				•			
CARAT KIMOCREM 400F	15kg: 4024344 25kg: 4109983	15kg: 5410687164530 25kg: 5410687097906		•				•			
CARAT GANACHE BRIGADEIRO	4113475	5604093009398	•	•	•	•	•		•	•	
CREMFIL CHOCOLATE	4113542	5604093010257		•				•	•		
CHOCOCREME	4113474	5604093001569		•	•		•		•		
TRUFEX	5kg: 4000491 10kg: 4001579	5kg: 5410687011643 10kg: 5410687011834		•			•		•		
CARAT DECORCREM DARK (NEGRO) 520	4109899	5410687009305				•			•		
CARAT DECORCREM WHITE (BRANCO) 520	4105627	5410687009312				•			•		

Pralinés

Descrição	Código	EAN	Especialidades		Textura		% de Frutos secos	
			Recheio de bombons	Recheio de produtos de pastelaria	Semi-Sólida	Crocante		
HAZELNUT PRALINÉ (AVELÃ)	4109901	5410687011636	•	•	•		28% (avelã)	
ALMOND PRALINÉ (AMÊNDOA)	4109900	5410687011629	•	•	•		28% (amêndoa)	
PRALICROC	4105296	5604093005949	•	•	•	•	34% (avelã, amêndoa)	
PRALICRAC CARAMEL AU BEURRE SALÉ (CAMELO SALGADO)	4003235	3660407047045	•	•	•	•	16,5% (avelã, amêndoa)	
PRALINÉ À L'ANCIENNE	4100622	3660407046703	•	•	•		67% (avelã, amêndoa)	



Textura			Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
Espessa	Semi-Sólida	Emulsionada			
	•		Creme de cacau com avelãs para recheio de pasteleria e produtos de pasteleria. Contém 13% de avelã.	 5 kg	  
•			Creme branco com avelãs para recheio de produtos de panificação e pasteleria. Contém 9% de avelã.	 5 kg	 
•			Creme de pistachio para recheio de produtos de pasteleria e panificação. Contém 13% de pistachio	 5 kg	  
	•		Creme crocante de avelã, chocolate branco e coco.	 3,5 kg	
•			Creme de cacau com avelãs para recheio de produtos de pasteleria. Resistente ao forno.	 5 e 15 kg	
•			Creme de cacau e aroma de avelãs para recheio de produtos de padaria e pasteleria. Resistente ao forno.	 15 e 25 kg	
•	•	•	Produto completo em pasta para aplicação direta em decoração e recheio de bolos, elaboração de brigadeiros e salame de chocolate.	 5 kg	
•			Creme de chocolate para recheio de produtos de pasteleria e padaria. Estável ao forno e à congelação. Sabor a cacau e avelã.	 12 kg	
•		•	Creme de cacau para recheio, cobertura e decoração de produtos de pasteleria.	 11 kg	
		•	Creme de cacau aerificado para recheios e decorações de produtos de pasteleria.	 5 e 10 kg	 
	•		Cobertura de chocolate negro de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo. Sabor a cacau e avelã.	 4 kg	
	•		Cobertura de chocolate branco de fácil aplicação, muito brilhante e corte limpo.	 4 kg	

Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
Praliné de avelã para recheios de produtos de pasteleria e bombons.	 5 kg	  
Praliné de amêndoa para recheios de produtos de pasteleria e bombons.	 5 kg	 
Praliné crocante de amêndoa e avelã para recheios de pasteleria.	 4 kg	
Praliné crocante com frutos secos e chocolate. Contém flocos de caramelo Isigny (12%) e sal marinho Guérande.	 4,5 kg	
Praliné tradicional, feito a partir de avelãs, amêndoas e açúcar caramelizado com cubos de avelã torrada.	 5 kg	   

Produtos de decoração

Descrição	Código	EAN	Outras características	Embalagem	Propriedades nutricionais
1 BELCOLADE CHUNKS (NEGRO SELEÇÃO)	4001586	5414477055886	Pedaços de chocolate puro Belga, Selection Noir.	 15 kg	 
2 BELCOLADE GRAINS (NEGRO SELEÇÃO)	4018288	5414477067223	Pepitas de chocolate puro Belga, negro	 2x 5kg	
3 BELCOLADE CHOCOCURLS	4109903	5410687011872	Finas placas de chocolate puro para decoração.	 5 kg	 
4 CHOCOLANTÉ COCOA POWDER	4109302	5410687014903	Cacau em pó (10-12%) para aplicação em diversas receitas de pastelaria.	 3 Kg	  
5 CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS DARK (NEGRO)	6103371	8710822411282	Mini virutas de chocolate puro negro.	 4 Kg	 
6 CHOCOLANTÉ MICRO SHAVINGS WHITE (BRANCO)	6103372	8710822431143	Mini virutas de chocolate puro branco.	 4 Kg	 
7 CHOCOLANTÉ SHAVINGS WHITE	4110116	5410687070503	Virutas de chocolate puro branco.	 2,5 kg	  
8 CHOCOLANTÉ OCTOBER DARK	6103368	8710822771379	Folhas de chocolate puro negro.	 160un.	 
9 CHOCOLANTÉ OCTOBER WHITE	6103369	8710822771829	Folhas de chocolate puro branco.	 160un.	 
10 CHOCOLANTÉ CIGARRETTE ASSORTMENT BOX	6103370	8710822915186	Sortido de sticks de chocolate puro negro, leite e branco.	 108un.	 
11 CHOCOLANTÉ CURVE GREEN	6001972	8710822777845	Twist de chocolate puro negro com decoração verde.	 80un.	
12 CHOCOLANTÉ DECO DARK	6001971	8710822777678	Quadrados decorados de chocolate puro negro	 288un	
13 CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE NEGRO	6001490	8710822770136	Esferas ocas de chocolate negro, ideais para trufas e bombons.	 504un	 
14 CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE LEITE	6001492	8710822770112	Esferas ocas de chocolate de leite, ideais para trufas e bombons.	 504un	 
15 CHOCOLANTÉ ESFERA OCA DE CHOCOLATE BRANCO	6001493	8710822770129	Esferas ocas de chocolate branco, ideais para trufas e bombons.	 504un	 
16 CARAT BARS DARK	4109889	5410687011858	Pequenas barras de sucedâneo de chocolate para recheio de produtos de pastelaria. Resistente à congelação e cozedura.	 5 kg	 
17 CARAT VERMICELLI DARK (NEGRO)	4003781	5410687088867	Granulado de chocolate sucedâneo para decoração.	 1 kg	
18 CARAT VERMICELLI RAINBOW (CORES)	4110143	5410687088904	Granulado colorido para decoração de produtos de pastelaria. Aspecto brilhante e textura crocante.	 1 kg	
19 BARRA COBERTURA NACIONAL	4113575	5604093002313	Barra de chocolate sucedâneo ideal para elaboração de raspas.	 5 kg	
20 MANTEIGA DE CACAU	6103037	5600317470180	Pepitas de manteiga de cacau biológico.	 1 kg	   

Legenda:  Saco  Caixa  Barra  Doypack



Belcolade chunks
Saco 15kg



Belcolade Grains
Caixa 2x5kg



Belcolade chococurls
Caixa 5 kg



Chocolanté cocoa powder
Saco 3 kg



Chocolanté micro shavings dark
Caixa 4 kg



Chocolanté micro shavings white
Caixa 4 kg



Chocolanté shavings white
Caixa 2,5 kg



Chocolanté october dark
Caixa 160 uni.



Chocolanté october white
Caixa 160 uni.



Chocolanté cigarette assortment box
Caixa 108 uni.



Chocolanté curve green
Caixa 80 uni.



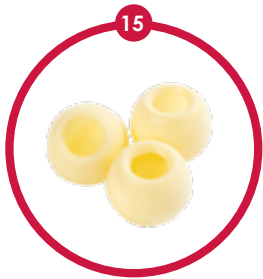
Chocolanté deco dark
Caixa 288 uni.



Chocolanté esfera oca de chocolate negro
Caixa 504 uni.



Chocolanté esfera oca de chocolate leite
Caixa 504 uni.



Chocolanté esfera oca de chocolate branco
Caixa 504 uni.



Carat bars dark
Caixa 5kg



Carat vermicelli Rainbow
Caixa 1 kg



Carat vermicelli dark
Caixa 1 kg



Barra Cobertura Nacional
Barra 5 kg



Manteiga de cacau
Doypack 1 kg

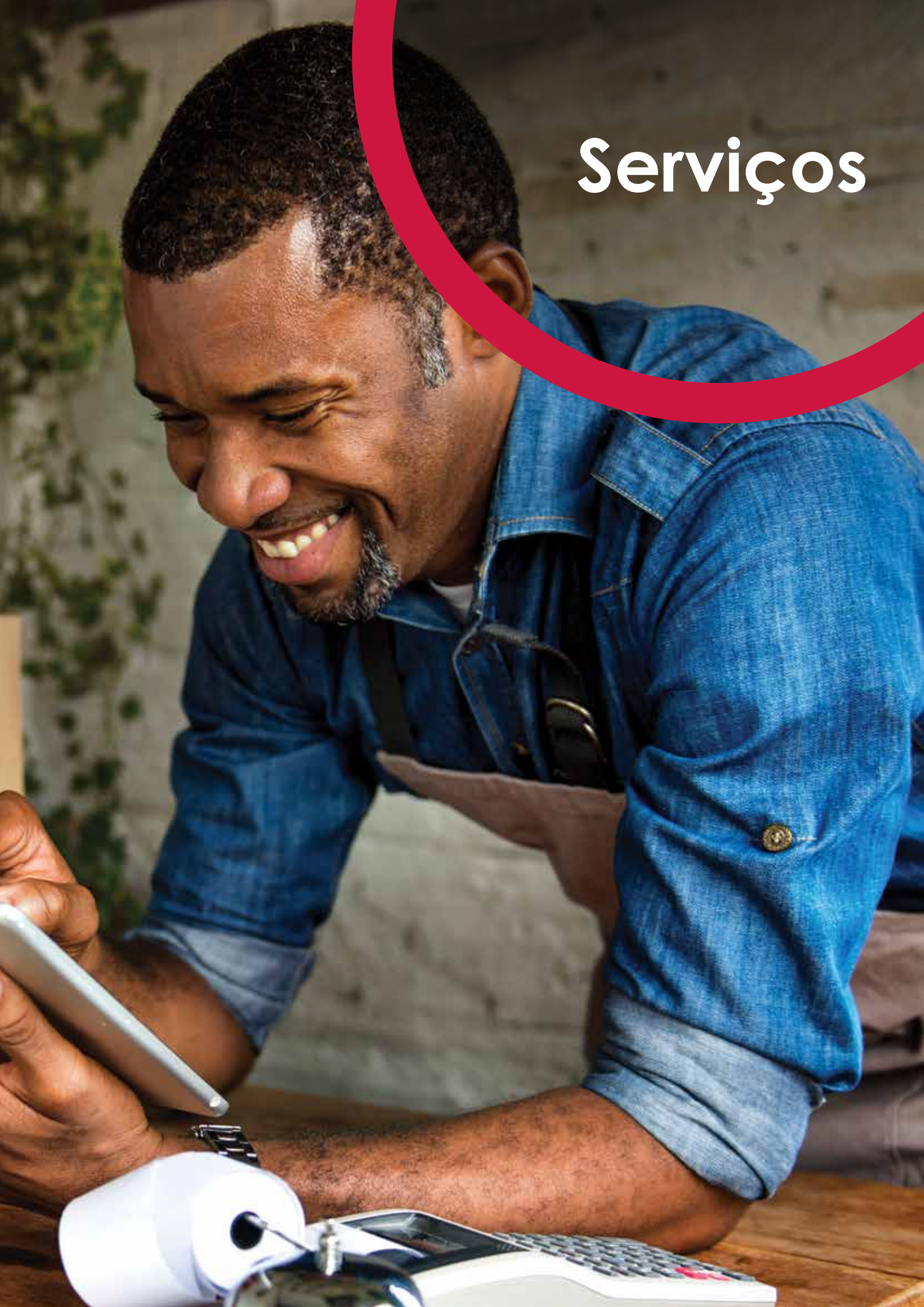
Conheça os serviços
que a **Puratos** tem para
lhe oferecer e que estão
à sua disposição através
de um clique:

MyPuratos

Puratos Print



Serviços





Na Puratos, queremos estar sempre junto de si e ajudá-lo a fazer a transição para o digital de forma fácil e tranquila!

MyPuratos é a plataforma de e-Commerce da Puratos que lhe permite:

- Comprar os seus produtos favoritos;
- Desfrutar de campanhas exclusivas;
- Guardar as suas receitas de eleição;
- Ter acesso a toda a sua informação financeira;

E muito mais!



PRONTO PARA COMPRAR ONLINE?

Aceda a **MyPuratos** através do seu smartphone, tablet ou computador e faça chegar aos seus clientes **o melhor da panificação, pastelaria e chocolate.**

**o futuro
começa agora!**

Saiba
mais



Crie a sua conta MyPuratos

Tenha acesso a



Solicite a sua conta MyPuratos

Preencha o formulário de registo para solicitar a sua conta.



Confirme o seu endereço de e-mail

Vai ser enviado um email para a sua caixa de entrada. Basta clicar no link de confirmação para ativar a sua conta (se não receber um e-mail, verifique a sua pasta de SPAM).



E-mail de boas vindas

Sim! Já tem acesso a toda a informação em MyPuratos, incluindo preços, promoções, informação de stock, as suas receitas favoritas e muito mais!



Faça o log-in à sua conta

Descubra todos os produtos disponíveis!



Vamos comprar!

Registe-se
aqui



o futuro começa agora!

Vamos encomendar em MyPuratos?



Faça log in em MyPuratos

Utilize as suas credenciais para fazer login na sua conta MyPuratos.



Navegue em MyPuratos

Conheça todos os produtos disponíveis, inspire-se com as nossas receitas e usufrua de campanhas exclusivas.



Adicione os produtos ao carrinho de compras

Os produtos podem ser adicionados através das páginas de produto, páginas de receitas ou através do seu menu MyPuratos.



Clique no icone do carrinho de compras para finalizar a sua compra

Reveja o seu carrinho e adicione os produtos que se esqueceu.



Confirme a sua encomenda

Durante o processo de finalização do processo poderá confirmar:
Data de entrega • Local de entrega • Método de pagamento



a plataforma de
design online
da **Puratos Portugal**.



Já pensou em comunicar os seus novos produtos,
as melhores ofertas e promoções ou ainda as soluções
take-away preferidas dos seus clientes na sua loja, de
forma diferenciadora?

Com **Puratos Print** conseguirá personalizar e dinamizar a
comunicação no seu ponto de venda, de forma gratuita,
em breves passos e de forma fácil e segura.

Divirta-se com **Puratos Print**!

Crie e adapte a comunicação da sua loja
tornando-a mais apelativa para o seu cliente.

**O melhor ainda
está por criar!**

Para mais
informação
aceda a

www.puratosprint.pt

ou através
do QR Code







• Para mais informações,
↓ **consulte-nos:**



site



youtube



facebook



instagram

www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 (chamada para a rede fixa nacional)
portugal@puratos.com