

O saber da tradição
na criação do futuro!


Puratós
Parceiros de confiança na inovação

o saber da **TRADIÇÃO** *na criação do* **FUTURO**

A **Puratos** apresenta-lhe um catálogo com as mais recentes novidades das gamas de **panificação, pastelaria e chocolate**. Inspiramo-nos no que o consumidor pede, nas últimas tendências de mercado. Para isso, vamos procurar o que existe de mais tradicional e reiventamos.

Na **Panificação** continuamos a recuperar as origens apostando no *Futuro do Pão Reside no Seu Passado*. As **massas mãe** são cada vez mais o ingrediente diferenciador juntamente com o **processo de longas fermentações**. Combinando estes dois fatores conseguimos ter um pão cheio de sabor e crocância, com uma miga

muito húmida e elástica. Para além das massa mãe, está a crescer a procura por ingredientes mais **naturais** “vindos da terra, como são os grãos e sementes ou os produtos com base vegetal. Exemplo disso é a gama Puravita ou a gama Softgrain. Inspiramo-nos cada vez mais em ingredientes vindos da Natureza mesmo na nossa gama de melhorantes.

Em **Pastelaria**, vamos de encontro às novas tendências do consumidor, avaliadas no nosso mais recente estudo de mercado Taste Tomorrow. Fatores como o **sabor, frescura, textura, saúde e conveniência** são fundamentais para atrair e fidelizar os novos clientes.

No **Chocolate**, inspiramo-nos no melhor que a natureza nos oferece. O nosso programa **Cacao Trace** assegura que usamos **os melhores grãos de cacau**, enquanto contribuimos para a **sustentabilidade do planeta** e garantimos um **rendimento justo para os produtores locais**.

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

PANIFICAÇÃO

O-tentic Tutto Pugliese	P.6
Sapore Boheme Atelier	P.7
Softgrain	P.8
Puravita	P.9-13
S500 Double Bake Color	P.14
S500 Frio Plus	P.15
Brioche de Leite SP	P.16
MIMETIC	P.17



PASTELARIA

Fruitfil	P.20
Satin Muffin	P.21
Biscuit	P.22
Quick Ló	P.23
Cremyvit Chocolate	P.23
Mirror Glassage	P.24
Puragel Frutos Vermelhos	P.25
Fondant Caramelo	P.25



Satin SAVOURY

P.26/27



CARAT Cakau

P.28-30



o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



82% dos consumidores portugueses referem que mais saúde para eles tanto é eliminar ingredientes que são considerados negativos, como acrescentar ingredientes que são considerados positivos, sendo assim, deve-se **retirar aditivos, corantes, conservantes.**

Acrescentar ingredientes positivos ou claims positivos como **Alto teor de... Fonte de..., mais Grãos e Sementes, ingredientes de origem Vegetal.**

Fonte Estudo Taste Tomorrow, Puratos S.A.

Para os consumidores portugueses, os ingredientes que são considerados simultaneamente mais saudáveis e mais saborosos na panificação são **Grãos e sementes, ingredientes integrais e fibras.**

Fonte Estudo Taste Tomorrow, Puratos S.A.

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 sabor 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!

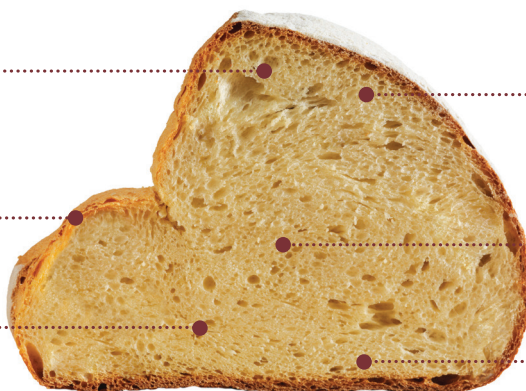


Uma nova categoria de pão que surpreende o consumidor pela sua **cor e sabor** característicos.

✓ Aroma intenso

✓ Côdea crocante, estaladiça e muito rica

✓ Excelente textura



✓ Cor amarela única e típica do trigo duro. Sem Corantes

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

✓ Frescura e suavidade prolongada da miga

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



ESTABILIZAÇÃO EM SAL

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

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.

NOVO

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.

✓ Softgrain Ancient



Grãos

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

APRESENTA 3 PÃES DE ORIGEM VEGETAL

A **Beterraba** é uma raiz que possui um sabor adocicado, é rica em nutrientes. Já faz parte da nossa alimentação, estamos habituados a consumir de uma forma muito versátil por exemplo crua, cozida, na salada, em sopas e em batidos e agora aplicada no pão. De uma forma geral, a Beterraba é uma excelente fonte de vitaminas do complexo B, como por exemplo as vitaminas B1, B2, B5, B6 e B9. Esta última, também conhecida por ácido fólico.

*Novidade
Beterraba*



A **Abóbora** é muito conhecida e utilizada na alimentação mediterrânica com ela podemos elaborar um conjunto de receitas como por exemplo sopas, doces ou assada. Mas a sua introdução no pão é deliciosa. A abóbora geralmente apresenta propriedades nutricionais muito interessantes pois é rica em vitaminas e tem baixo teor calórico.

*Novidade
Abóbora*



A **Alfarroba** um ingrediente tão típico e conhecido na alimentação mediterrânica. É cada vez mais utilizada não só para elaborar pães mas também nas diversas especialidades de pastelaria dando um sabor adocicado muito característico.

Alfarroba



Puravita

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

MAIS SABOR. MAIS VIDA.

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 esquecemos do seu **valor nutricional**.

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



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

BETERRABA



O Puravita Beterraba para além das suas propriedades nutricionais tem um sabor inconfundível. A farinha de Beterraba confere um sabor adocicado e ligeiramente terroso, proporcionando uma verdadeira surpresa quando se prova.

Não tem corantes nem nenhum aditivo apenas a cor natural da beterraba.



FONTE DE FIBRA
FONTE DE PROTEÍNA
BAIXO TEOR DE SAL*

*comparativamente a um pão com 1.4g de sal por 100g de pão



CONTÉM
SAL IODADO

Farinha de beterraba



Valores Médios	Por 100g de pão elaborado	Por 30g de pão elaborado
Energia	1021kJ/241kcal	306,3kJ/72,3kcal
Lípidos	1,1g	0,33g
dos quais: Saturados	0,3g	0,09g
Hidratos de Carbono	44,9g	13,47g
dos quais: Açúcares	5,3g	1,6g
Fibras	5,5g	1,65g
Proteínas	11,2g	3,4g
Sal	0,99g	0,29g

Cada dose de 30g (equivalente a 1 fatia) contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos gordos saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
4%	0,5%	0,5%	5%	1,8%	7%	5%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.



Puravita

ABÓBORA



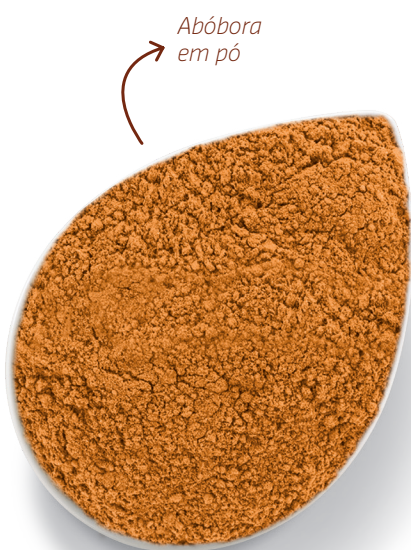
O Puravita Abóbora para além das suas propriedades nutricionais tem um sabor suave e adocicado a abóbora que o vai surpreender. É o pão perfeito para combinar com nozes ou outra tipologia de frutos secos permitindo criar uma oferta de pães completamente diferenciadora.

Não tem nenhum corante nem nenhum aditivo apenas a cor natural da abóbora.



FONTE DE FIBRA
 FONTE DE PROTEÍNA
 BAIXO TEOR DE SAL*

*comparativamente a um pão com 1.4g de sal por 100g de pão



Valores Médios	Por 100g de pão elaborado	Por 30g de pão elaborado
Energia	1067kJ/252kcal	320,1kJ/75,6kcal
Lípidos	2,2g	0,66g
dos quais: Saturados	0,5g	0,15g
Hidratos de Carbono	45,6g	13,7g
dos quais: Açúcares	4,79g	1,44g
Fibras	4,6g	1,38g
Proteínas	10,19g	3,06g
Sal	0,99g	0,29g

Cada dose de 30g (equivalente a 1 fatia) contém:

Energia kcal	Lípidos totais	Ácidos gordos saturados	Hidratos de Carbono	Açúcares	Proteínas	Sal
4%	1%	1%	5%	1,6%	6%	5%

DDR: Dose diária recomendada para um adulto com uma necessidade energética de 2.000 kcal/dia. As necessidades energéticas podem variar de pessoas para pessoa, em função do sexo, idade, nível de atividade física, entre outros fatores.



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 1 fatia) contém:

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



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



\$500

DOUBLE BAKE COLOUR

*Rápida caramelização,
sem perda de tempo!*



Vantagens para o cliente

- ✓ **CONSISTÊNCIA**
Especialidade final com uma boa caramelização
Consistência e regularidade do pão final

Vantagens para o profissional

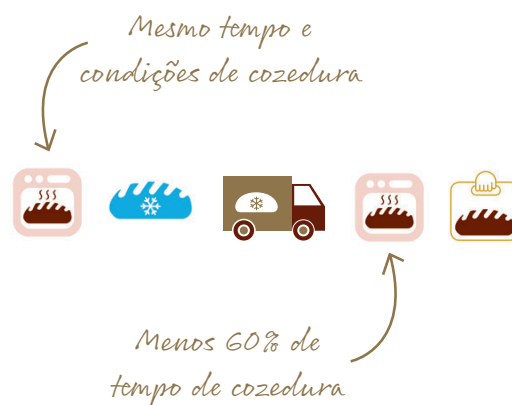
- ✓ **APLICAÇÃO DO MELHORANTE**
Aplicação de 1% em relação ao peso da farinha.
- ✓ **TRANQUILIDADE**
Flexibilidade
Não é preciso alterar o processo de produção do pão
- ✓ **AUMENTO DAS VENDAS**
Frescura ao longo do dia devido à maior rapidez de cozedura
- ✓ **INCREMENTAR A FIDELIZAÇÃO DO CLIENTE**
Qualidade consistente nas peças finais
- ✓ **AUMENTO DA EFICIÊNCIA E
POUPANÇA DE CUSTOS**
Redução em cerca de 60% dos tempos de cozedura final
Menos dependente de mão de obra
- ✓ **REDUÇÃO DE CUSTOS**
Menos desperdício
- ✓ **INOVAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO**
Rápida coloração
Evita o descascamento do pão, que acontece muitas vezes nestes processos

Poupança de 60% da cozedura final

Melhorante standard de
pré-cozido congelado



Melhorante \$500 Double Bake Colour rápida
caramelização após a primeira cozedura,
evitando o descascamento da peça final



S500 FRIO PLUS

*Tolerância e
Volume!*

O porquê do S500 Frio Plus

- ✓ 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.
- ✓ Consoante as colheitas e o fator de correção das farinhas, eles apresentam comportamentos diferentes que influenciam o resultado da peça final.

Características do Melhorante S500 Frio Plus

- ✓ **Melhorante Inspirado na Natureza:**
Com enzimas da Antártica
- ✓ **Melhorante flexível** para se ajustar a diferentes farinhas.
- ✓ Para fermentação controlada e retardada até \pm 48 horas, mediante as condições do cliente
- ✓ Com tecnologia Anti-Bolhas

Vantagens para o cliente

- ✓ **TOLERÂNCIA**
Grande tolerância tendo em conta a variabilidade da farinha
- ✓ **VOLUME**
Forma regular e bom volume
- ✓ **VERSATILIDADE**
Adequado a fermentação controlada ou retardada
- ✓ **EXCELENTE CARAMELIZAÇÃO**



Vantagens para o profissional

- ✓ **APLICAÇÃO DO MELHORANTE**
Aplicação a 0,8% em relação ao peso da farinha para processos diretos e aplicação a 1% em relação ao peso da farinha para fermentações controladas e retardadas.
- ✓ **TRANQUILIDADE**
Volume, crocância, abertura da peça final e caramelização
- ✓ **AUMENTO DA LEALDADE DO CLIENTE**
Regularidade do produto final
- ✓ **EFICIÊNCIA**
Menos dependência de mão de obra qualificada
- ✓ **REDUÇÃO DE CUSTOS**
Menos desperdício



ANTÁRTIDA



BRIOCHE DE LEITE SP

*Para a elaboração
do seu brioche leite*

O primeiro 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.



MIMETIC

A nova geração em gordura



Fruto do trabalho dos nossos profissionais especialistas, que depois de anos de investigação desenvolveram esta **revolucionária tecnologia**, fazendo que o resultado obtido no **produto final seja extraordinário e único**.

*Caraterísticas nas
várias especialidades*



MASSAS LÊVEDAS DOCES

Excelente sabor a manteiga
Excelente fusão em boca e sensação de frescura
Textura macia



MASSAS FOLHADAS

Perfeita definição do folhado
Textura crocante e sabor inconfundível
Bom desenvolvimento do folhado
Excelente fusão em boca e sensação de frescura
Sem película de gordura



BOLO SORTIDO SECO

Textura crocante
Excelente sabor
Sem película de gordura

NOTA:

Conservar à temperatura entre 4°C e 20°C (humidade relativa máxima de 65%)

Caixa de 10Kg



MIMETIC certifica Rspo Mass Balance

Vantagens

- ✓ **ÓTIMA PLASTICIDADE**
Cuidada seleção de gorduras, que permitem obter uma excelente fusão em boca e uma ótima plasticidade.
- ✓ **FÁCIL ADAPTAÇÃO AO PROCESSO DE TRABALHO**
MIMETIC é de fácil manipulação em massas de brioche, onde a sua textura macia e flexível, permite espatular facilmente e de forma homogênea. Em massas folhadas permite uma laminação até se obter uma fina película sem rasgar-se ou formar grumos.
- ✓ **MASSA MADRE EXCLUSIVA**
Devido à presença de massa madre na MIMETIC, o produto final fica com um sabor e aroma agradável. Para além disso, em massas lêvedas doces, o croissant fica com uma textura macia. No caso das massas folhadas, fica estaladiço.
- ✓ **SABOR ÚNICO**
MIMETIC possui um sabor único em linha com as tendências do mercado. Agora é possível conseguir sabor e a máxima qualidade, em massas de brioche, massas folhadas e bolo sortido seco, de uma maneira mais fácil.
- ✓ **SOLUÇÃO GLOBAL ÚNICA**
MIMETIC apresenta-se como uma solução global única. Foi desenhada para a elaboração de massas de brioche, massas folhadas e bolo sortido seco, com um resultado final de elevada qualidade.

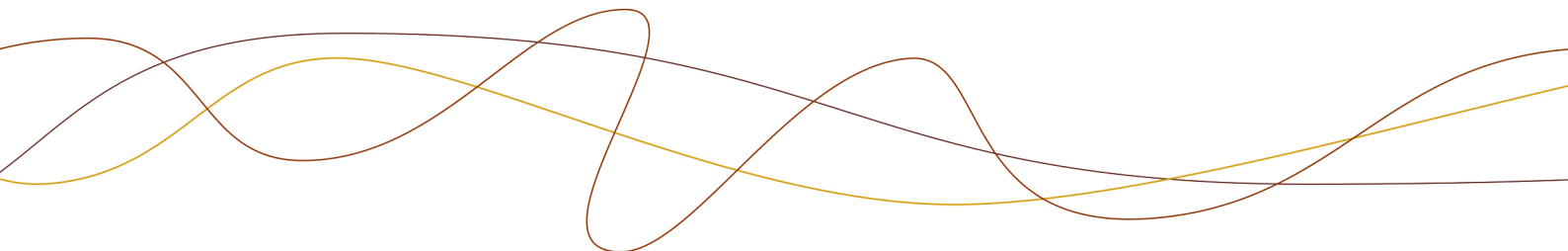
o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



Sabia que...

81% dos portugueses aprecia
sabores mais tradicionais,
ao mesmo tempo que **80%** estão dispostos a
experimentar **sabores novos e exóticos?**

64% dos consumidores portugueses gostam de
experimentar comidas com
texturas diferentes do habitual.





Pastelaria

A "NOVA" *indulgência!*

ELIMINAR BARREIRAS E CRIAR NOVAS EXPERIÊNCIAS

Fruitfil

Recheios de fruta
naturalmente saborosos



Morango



Maçã & Canela



Frutos Vermelhos



Maracujá



Abóbora

Benefícios:

- ✓ Excelente sabor e frescura
- ✓ Práticos e prontos a usar
- ✓ Textura suave e cremosa
- ✓ Estáveis ao forno
- ✓ Estáveis à congelação
- ✓ Elevada percentagem de fruta

Maçã e Canela **52%**
Frutos Vermelhos **48%**
Morango **44%**
Abóbora **32%**
Maracujá **20%**

DISPONÍVEIS EM BALDES DE **5KG**





... Satin Muffin ...

Um preparado em pó premium, para criar o verdadeiro **Muffin**, com uma textura suave e cremosa, uma sensação em boca incomparável e com a forma típica do **Muffin** americano, em forma de cogumelo.

Enriqueça os seus **Muffins** com diferentes aromas, frutas e recheios, não estabelecendo limites para a sua criatividade.



Chocolate



Aveia



Lima-Limão



Neutro

a qualquer momento:

No pequeno-almoço, para uma pequena pausa ou como lanche, como uma sobremesa ou a qualquer momento.

Para os diferentes momentos, foram criadas receitas emocionantes e ajustadas às necessidades do consumidor para cada hora do dia e para preencher o plano nutricional diário.

**ACTI-FRESH
INSIDE**

ÓTIMA
Frescura

Com tecnologia
Acti-Fresh:

Mantém a frescura

Melhora a
performance do produto

Características:
suavidade, humidade,
coesividade da miga e resiliência



Biscuit

Uma verdadeira paleta
de cores e sabores



Chocolate



Caramelo



Frutos Secos



Café

*Novos
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.



DISPONÍVEL EM SACOS DE **10KG**

QUICK LÓ

Produto concentrado em pó para a elaboração de todo o tipo de especialidades de biscuit - entremeio, pão de ló, tortas ou guardanapos.

Vantagens:

- ✓ Boa **Resistência**
- ✓ Boa **Aerificação**
- ✓ Boa **Textura**
- ✓ Cor **Amarela**
- ✓ **RSPO**



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.

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**



Eclair de Framboesa & Chocolate



Macaron Recheado



Miroir GLASSAGE

*Dê asas à sua imaginação
com Miroir Glassage!*

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

*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



DISPONÍVEL EM BALDES DE 5KG

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

Semifrio de Chocolate



Trauche Riscada



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

Contém 12% de fruta e sementes de frutos vermelhos



Fondant de CAMELO

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 – **CAMELO!**

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



o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



74% dos portugueses estão dispostos a pagar mais por **produtos** percebidos como **artesaniais**

73% dos consumidores em Portugal valoriza quando um produto ou negócio partilha informação sobre a sua **história e tradição**

18% dos consumidores consome **alimentos “on the go”** pelo menos uma vez por semana

46% dos consumidores acredita que **receitas criativas e inovadoras** são cruciais para uma **boa experiência gastronómica**



Descubra o novo conceito de Pastelaria

Satin Savoury

Produto Completo

**SACO
10Kg**

*Com tecnologia
Acti-fresh
textura suave
e húmida*

*Maior valor
acrescentado
para a sua
montra*

Versátil

*Estável à
congelação*

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

o saber da
TRADIÇÃO
na criação do
FUTURO



57% dos consumidores em Portugal
concorda com a **produção de alimentos**
de uma forma sustentável

39% dos consumidores esperam comprar
mais alimentos de **comércio justo** no futuro

CARAT Cakau

PURO SABOR
SEM TEMPERAR

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



VERSÁTIL

FÁCIL DE TRABALHAR



SEM NECESSIDADE DE TEMPERAR

AVALIADO POR UM PAINEL DE CONSUMIDORES, COM EXCELENTES RESULTADOS



APROVADO PELO CONSUMIDOR

SUSTENTÁVEL

SOB O CARIMBO DO NOSSO PROGRAMA DE FORNECIMENTO SUSTENTÁVEL DE CACAU



CAKAU DARK



22%
cacau



18%
cacau



6%
cacau





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 diferenciado e 100% sustentável**
com um **brilho e fusão na boca incomparáveis.**

Tudo isto é levado a cabo sob o selo **Cacao-Trace**,
o nosso programa de fornecimento sustentável de cacau,
através do qual contribuimos para
melhorar a qualidade de vida dos agricultores
ao mesmo tempo que oferecemos
produtos premium ao consumidor final.



cacaotrace.com



*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



INSTAGRAM



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