Puratos
Reliable partners in innovation

vision MAGAZINE

Periodico dedicato ai panettieri, pasticceri e cioccolatieri

Settembre - Dicembre 2021

Speciale Natale

- Easy Puravita Pulse
- Softgrain Pumpkin & Seeds CL
- Linea Dolcinote
- Smoobees
- Vivafil La tradizione
- Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 39 Bio CT
- Carat Supercrem Amber

Editoriale

Caro lettore,

Come ben sai, l'approccio di Puratos nella creazione di nuovi prodotti e soluzioni parte sempre dallo studio del consumatore. Per questo motivo abbiamo creato la ricerca Taste Tomorrow che quest'anno compie ben 10 anni. Oggi Taste Tomorrow è divenuto il più grande ecosistema al mondo per l'analisi e la comprensione dei gusti e delle preferenze dei consumatori nei settori di panificazione, pasticceria e cioccolato a livello globale e locale.

Per andare incontro ai cambiamenti sempre più veloci del mercato, il programma di ricerca è totalmente rinnovato. Per la nuova edizione 2021, infatti, è stato dotato delle più recenti tecnologie digitali e tecniche di intelligenza artificiale semantica, per una comprensione delle tendenze sempre attiva in tutto il mondo. Vogliamo offrire un passo verso il futuro e far sì che i nostri clienti stiano al passo con le esigenze dei consumatori e offrano loro prodotti davvero innovativi.

Continua a seguirci sui nostri social e sul sito puratos.it per scoprire i nuovi risultati di Taste Tomorrow.

TASTE TOMORROW

10 YEARS ANNIVERSARY

Puravita PULSE

Easy Puravita Pulse

I **legumi** sono un **super ingrediente** dai molteplici poteri: coltivati e consumati per secoli grazie ai loro **benefici per la salute**, sono ricchi di proteine e forniscono tanta energia.

I consumatori sono sempre più attenti alla salute e l'offerta si sta ampliando sempre di più. Numerosi sono infatti i nuovi lanci di prodotti a base di legumi, **scopri questo fantastico ingrediente** nei prodotti da forno **con Easy Puravita Pulse**!

I prodotti realizzati con Easy Puravita Pulse sono ricchi di proteine e fibre, a base di lievito madre italiano e ad etichetta pulita.

Un pane proteico, sostenibile e dall'eccellente gusto!

RICCO DI PROTEINE

RICCO DI FIBRE

Ricetta integrale

Easy Puravita Pulse	**500 g**
Farina integrale*	500 g
Acqua	600 g
O-tentic Mediterraneo	**40 g**

* Puoi personalizzare la ricetta usando le tue farine preferite

Tempo d'impasto	5 min in prima velocità e 5 in seconda velocità
Tº d'impasto	26ºC
Puntaggio	15 min
Pezzatura	400 g e creare delle preforme allungate
Seconda lievitazione	15 min
Formatura	Creare una forma allungata
Lievitazione finale	75 min. a 28ºC 80% U.R.
Decorazione	Spolverare con farina di segale e fare i tagli decorativi
Tº forno	210ºC
Cottura	35 min di cui gli ultimi 5 con valvola aperta

Contiene LIEVITO MADRE ITALIANO

Etichetta PULITA

Confezione: Sacco 20 kg

Dosaggio: 50% sul peso della farina

Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

Puratos

C'ERA UNA VOLTA IL PANE DEL FUTURO

SALUTE

Softgrain Pumpkin & Seeds CL

Lievito madre di frumento

Softgrain Pumpkin & seeds CL è una pasta di semi di zucca e cereali interi e morbidi macerati nel lievito madre di frumento, che apporta aspetto e gusto eccellenti ai prodotti finiti.

Confezione: Secchiello 12 kg
Dosaggio: 10 - 40 % sull'impasto
Shelf-life: 8 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Etichetta PULITA

Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

Zucca
Ricchi di minerali, i semi di zucca sono anche integratori alimentari naturali di fosforo.

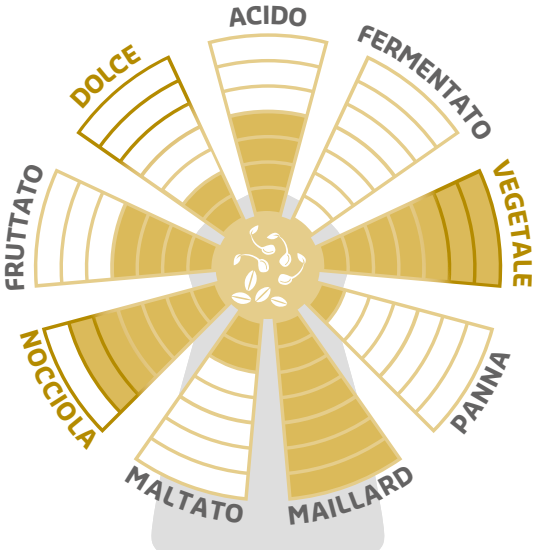
Sesamo
I semi di sesamo sono una delle principali fonti vegetali di calcio esistenti.

Lino
Chiari e scuri, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.

Segale
Tipico del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.

Girasole
Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.

Farro monococco
Antica varietà di grano, è percepito come più digeribile del grano tradizionale.



Panino alla zucca

Per un gustoso spuntino autunnale

Ingredienti

Tegral Zucca	1000 g
Acqua	550 g
Softgrain Pumpkin & Seeds CL	200 g
Olio EVO	40 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

PROCEDIMENTO	
Tempi d'impasto	4 min in prima velocità e 5 min in seconda velocità
Tº di impasto	25ºC
Riposo di massa	20 min riposo di massa coperto con nylon
Prima formatura	Spezzare palline da 70 g, tornire a macchina o a mano, e posare su teglie forate
Puntaggio	10 min a temperatura ambiente
Formatura finale	Schiacciare le palline con l'ausilio di una teglia e un foglio di carta da forno
Lievitazione finale	35ºC U.R. 90%, per circa 60 min o comunque fino al raddoppio del volume
Decorazione	Spolverare con farina di segale o mais e infornare
Tº cottura	240ºC con abbondante vapore
Cottura	6 min a valvola chiusa e 3/4 min a valvola aperta

Suggerimenti

Durante la fase d'impasto inserire il Softgrain Pumpkin & Seeds CL negli ultimi 2/3 minuti, una volta che la maglia glutinica si è formata.

Lo sapevi che?

Conosci tutti gli utilizzi della zucca? Centrifugando la polpa si ottiene un succo utile soprattutto in casi di insonnia. I suoi fiori sono totalmente commestibili. I semi essiccati o cotti al forno e leggermente salati, sono un delizioso stuzzichino oltre che una carica di vitamine e minerali. Dagli stessi semi si ottiene, inoltre, un olio molto utile, utilizzato da secoli per la regolazione dell'intestino e per altre proprietà benefiche.

Stefano Pili

ZOOM SU...

L'INNOVAZIONE ISPIRATA DALLA NATURA

In Puratos sappiamo che gli enzimi sono fondamentali per offrire nei prodotti da forno tutte le eccellenti caratteristiche che ricercano i consumatori e i professionisti del settore. Prodotti dalla fermentazione, essi trovano la loro origine in natura.

Esplorando alcuni dei luoghi più sorprendenti della Terra, gli esperti Puratos hanno scoperto una nuova generazione di enzimi che ha portato alla realizzazione di prodotti innovativi con speciali caratteristiche come freschezza prolungata, masticazione corta, sofficità e molto altro.

In Puratos l'innovazione enzimatica è ispirata dalla natura, unisciti al viaggio con noi.

Tecnologia Soft'r Melting

La tecnologia **Soft'r Melting**, presente in tutti i prodotti della gamma Dolcinote, assicura: struttura perfetta, sofficità extra per tutta la shelf-life, eccellente resilienza, sensazione di scioglievolezza, alto livello di umidità, masticazione corta.

Tecnologia Soft & Fine

La tecnologia **Soft & Fine**, presente nei prodotti CL della gamma Dolcinote, permette, senza alcun compromesso sulla qualità del prodotto finito, di produrre lievitati senza numeri "E" da dichiarare nell'etichetta.

Linea Dolcinote

Dolcinote è l'innovativa linea di soluzioni complete a base di lievito madre italiano, studiata per la realizzazione di prodotti da ricorrenza come panettoni, colombe e veneziane, ma non solo...
È infatti base ideale anche per ogni tipo di preparato dolce. Con i prodotti della linea Dolcinote puoi realizzare anche deliziosi croissant, brioche, panfrutti e tanto altro, ottimizzando tempo e risorse ed offrendo alla tua clientela i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

TEGRAL DOLCINOTE 100 / CL

Confezione:
Sacco 15 kg
Dosaggio:
100% sul peso della farina
Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO / CL

Confezione:
Sacco 20 kg
Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre
Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

Il natale è una tradizione, ma chi ha detto che le tradizioni non possano essere "**re-inventate**"?

ARRIVANO GLI

SMOOBEES PER PANETTONI

Re-inventare i prodotti di pasticceria con ingredienti e soluzioni innovative è una sfida che i pasticceri vivono tutti i giorni per soddisfare i clienti sempre alla ricerca di novità. Questo vale anche per i prodotti più tradizionali e se pensiamo al Natale ci viene in mente principalmente lui: **il Panettone**.

Ma come "osare" toccare l'intramontabile protagonista del Natale, re-inventandolo, pur mantenendone l'essenza?

La risposta è solo una: **SMOOBEES**! Oggi anche per Panettone!

Puratos, per il Natale 2021, lancia la versione ancora più versatile e performante di queste rivoluzionarie inclusioni morbide, in grado di arricchire i prodotti di pasticceria di **gusto**, **colore** e di **irresistibile scioglievolezza**.

Una volta provati, non potrai più farne a meno!

Smoo-nettone

Un'icona re-inventata

Suggerimenti

Ricorda di aggiungere gli Smoobees una volta che l'impasto sarà perfettamente liscio ed omogeneo. Una volta inseriti, impastare a velocità minima per pochi secondi.

Smoobees

Smoobees è l'innovativa inclusione morbida che rompe tutti gli schemi della pasticceria e arricchisce il prodotto donandogli un aspetto colorato e accattivante e una scioglievolezza unica.

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Cartone 10kg (2x5kg)
Conservazione: 9 mesi (nel suo imballo originale)

Simone Ghirardi

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 / CL	2200 g
Acqua	800 g
Burro	500 g
Tuorli	300 g
Lievito di birra	5 g

Impasto

Tegral Dolcinote 100 / CL	500 g
Acqua	100 g
Miele	50 g
Zucchero	400 g
Tuorli	300 g
Burro	200 g
Aromi	q.b.
Acqua (opzionale)	100 g
Smoobees Caramello	1200 g

Temperatura

Preimpasto	26 ºC
Impasto	28 ºC
Cella	75%-80% U.R. a 30ºC
Forno Statico	180-190 ºC
Forno Rotor	165-170 ºC

Tempi*

Preimpasto	15-20 min. lenta
Impasto	25-30 min. lenta

Cottura per PANETTONE	da: 1000 g**
Forno Statico	55-60 min.
Forno Rotor	50-55 min.

* I tempi possono variare a seconda del tipo di impastatrice.
** Per i panettoni più piccoli ridurre i tempi di cottura.

Procedimento

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 21-23ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 o CL, il preimpasto, i tuorli e la prima parte di acqua. Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step. Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi. Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto finale da 27ºC a 28ºC), quindi unire gli Smoobees. Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 min. a temperatura ambiente, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare 4-5 ore (a 30ºC U.R. 75%) finché il centro del panettone non raggiunge il limite dello stampo. Incidere la superficie con un taglio a croce e porre al centro un pezzo di burro. Cuocere seguendo i parametri indicati. A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Panettone mela e lime

La tradizione incontra la frutta

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1500 g
Acqua	500 g
Tuorli	200 g
Lievito di birra	4 g
Burro	350 g

Impasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1200 g
Acqua	450 g
Miele	50 g
Zucchero	300 g
Tuorli	400 g
Crema di mela verde e lime	550 g
Burro	350 g
Mela Candita 10x10 Premium	1200 g

Crema mela verde e lime

Starfruit Mela verde	470 g
Starfruit Limone	30 g
Saccarosio	100 g
Zucchero invertito	40 g
Amido di mais modificato	30 g
Zeste di lime	1/2
Albicocche candite	q.b.

Procedimento

Preimpasto: Impastare Tegral Dolcinote 100 CL, acqua, tuorli e lievito. Quando la pasta è omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare a 26/27ºC U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto: Impastare preimpasto, Tegral Dolcinote 100 CL e ¼ dell'acqua sino ad ottenere un impasto cordoso. Successivamente aggiungere miele, zucchero e tuorli in 3 mandate, sino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Completare aggiungendo l'acqua rimanente, fino a completo assorbimento. Aggiungere la crema di mela e farla assorbire. A questo punto aggiungere il burro fino a formare un impasto liscio e ben omogeneo e completare aggiungendo, a bassa velocità, i canditi. Far puntare in cella per 1 ora a 30ºC U.R. 75%. Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma. Lasciare riposare 15-20 minuti, pirlare e posizionare negli appositi pirottini. Far lievitare per 5 ore (30ºC U.R. 75%) o finché il centro del panettone non raggiunge il centro dello stampo. Per un impasto da 500 g: cuocere a 165ºC per 45 minuti. Per un impasto da 1000 g: cuocere a 165ºC per 55 minuti, aprendo la valvola gli ultimi 15 minuti. A fine cottura appendere capovolti i panettoni con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Crema mela verde e lime: Miscelare tutti gli ingredienti da freddo, tenendo da parte le zeste di lime.Portare ad ebollizione, togliere dal fuoco e quando la crema risulterà fredda, grattare le zeste di lime.

Suggerimenti

Puoi arricchire il tuo panettone anche con una ganache o con delle gelatine da cottura alla frutta. Richiedi al tuo distributore Puratos la Guida Starfruit per altri consigli sull'utilizzo del prodotto.

Starfruit

Starfruit sono le puree di frutta realizzate in asettico e stoccabili a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto naturale, buono e dal gusto genuino.

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Cartone 6x1 lt
Conservazione: 14 mesi (nel suo imballo originale)

Nicola Visceglia

Puratos

VIVAFIL

La tradizione

Dove artigianalità, natura e performance si incontrano

Alta percentuale di frutta in pezzi, attenta selezione degli ingredienti e... **stabilità in cottura**!

Sono questi i princìpi che hanno guidato il rilancio di Vivafil La tradizione, iconica gamma di farciture in pezzi Puratos, da oggi adatte anche ad **applicazioni pre-cottura** per donare un gusto naturale, intenso e un aspetto artigianale ai tuoi prodotti.

L'essenza della gamma è quella di sempre:

- **Senza aromi artificiali**
- **Senza coloranti**
- **Con succo di limone**
- **Con zucchero di canna**

Altissima percentuale di frutta

70%

Caratteristiche e gusti

Confezione: Secchiello da 7 kg
Dosaggio: Pronto all'uso
Shelf-life: 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

- **Albicocca italiana**
- **Arancia italiana**

FRUTTA ITALIANA

- **Amarena**
- **Lampone**

Crostata amarena

Gusto intenso ad ogni morso

Pasta frolla

Farina W170	1000 g
Mimetic Incorporation	**500 g**
Zucchero a velo	400 g
Uova	100 g
Vaniglia	2 g

Crema di ricotta

Cremfil Silk	**450 g**
Ricotta	100 g

Farcitura all'amarena

Vivafil La tradizione Amarena 70% q.b.

Decorazione

Belcolade Blanc Selection CT	**q.b.**
Amarena fresca	q.b.
Foglie d'oro	q.b.

Procedimento

Pasta Frolla: Sabbiare la farina con Mimetic Incorporation, vaniglia e zucchero. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere le uova e impastare brevemente mantenendolo uniforme. Passare in sfogliatrice a 2,5 mm e porre a -18ºC per 30 minuti circa. Foderare gli stampi e far stabilizzare a -18ºC.

Crema di ricotta: Setacciare la ricotta per renderla cremosa, unirla a Cremfil Silk con l'aiuto di una sac à poche e dressare uno strato di crema alla base della frolla.

Farcitura all'amarena: Dressare uno strato di Vivafil La tradizione Amerena 70% sopra la crema di ricotta.
Infornare a 170ºC per 30 minuti circa.
Il tempo di cottura può variare in base allo stampo e al forno utilizzato.

Decorazione: Sciogliere e far precristallizzare il cioccolato. Stenderlo con l'ausilio di un tarocco dentato su un nastro di acetato. Avvolgere intorno ad un tubo in PVC ricavando delle spirali. Far cristallizzare a 14/16ºC. Al termine distribuire le amarene decorate con foglie d'oro.

Suggerimenti

È possibile evitare la cottura della di crema di ricotta e della farcitura: cuocere la frolla e farcire aggiungendo l'1% di gelatina animale sul totale della crema di ricotta. Infine aggiungere uno strato di farcitura all'amarena (o altri gusti Vivafil La tradizione a piacere).

Cremfil Silk

Crema pasticcera pronta all'uso, dalla struttura setosa e dal gusto delicato. Stabile alla cottura ed alla surgelazione.

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello da 5 e 13 kg
Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

Federico Gauli

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Origins

Papua Nuova Guinea 39 Bio CT

Note fruttate
Fichi secchi
Frutta tropicale
Agrumi
Uvetta
Frutti rossi
Olive

Note tostate
Nocciola
Caffè

Note dolci
Vaniglia
Caramello
Miele
Liquirizia

Note di latte
Latte cotto

Con il 39% di cacao, questo cioccolato al latte fresco e cremoso, realizzato con le migliori fave di cacao, presenta uno spiccato gusto caramellato con note fruttate e un tocco di nocciola.

Vero Cioccolato Belga

Prodotto nel pieno rispetto di una lunga tradizione artigianale per offrire l'esperienza più pura del vero cioccolato belga.

Biologico

Un cioccolato biologico prodotto in modo naturale, per garantire la massima trasparenza

Gusto unico e distintivo

Ritorno alle radici del gusto con l'utilizzo di metodi unici che preservano il gusto puro e naturale

Certificato Cacao-Trace

Un cioccolato sostenibile dal gusto superiore che genera valore in tutta la filiera, dal coltivatore al consumatore.

Etichetta Pulita

Senza lecitina, prodotto con puro burro di cacao e vaniglia naturale.

Infinite possibilità di utilizzo

Un cioccolato estremamente versatile che consente di personalizzare al massimo le tue creazioni.

Croccante soffiato

Una delizia da spezzare con le mani e condividere con chi ami

Ingredienti

Belcolade Origins	
Papua Nuova Guinea 39 Bio CT	**500 g**
Mandorle	150 g
Nocciole pelate	150 g
Anacardi	50 g
Zucchero di canna	90 g
Acqua	45 g
Farro Soffiato	50 g
Buccia di lime essiccata	5 g

Procedimento

Cuocere lo zucchero di canna e l'acqua a 118ºC. Aggiungere la frutta secca e caramellare. Lasciar raffreddare la composizione su un foglio di silicone (30/35ºC) Separare la frutta secca l'una dall'altra e aggiungere il farro soffiato, la scorza di lime e il cioccolato Belcolade temperato. Riempire uno stampo in silicone o alluminio e lasciar cristallizzare 1 ora a 16ºC con un tasso di umidità inferiore al 60%. Sfornare e personalizzare con decorazioni a piacere.

Suggerimenti

Per ottenere diverse tipologie di croccante, in alternativa al farro è possibile utilizzare altri cereali soffiati a piacere.

Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 39 CT

Codice: 4016985
Cacao: 39%
Formato: Drops
Confezione: Cartone 8x1kg
Conservazione: 18 mesi

Alessandro Nirchio

CARAT
Supercrem Amber

Carat Supercrem Amber è una speciale crema al caramello salato dal caratteristico colore ambrato.
Il suo gusto è goloso e persistente, la sua struttura fine e delicata; la sensazione che dona al palato è di una vellutata cremosità.

Carat Supercrem Amber è perfetta per dar vita a creazioni invitanti e originali;
è squisita usata in purezza, ma diventa ancor più deliziosa se combinata con cioccolato, frutta fresca, frutta a guscio, caffè o qualsiasi altro ingrediente suggerito dalla fantasia.

Con Carat Supercrem Amber i tuoi prodotti diventeranno irresistibili!

Tronchetto al caramello

La versione più golosa di un classico del natale

Ingredienti

Frolla

Farina	300 g
Polvere di mandorla	100 g
Zucchero di canna	160 g
Mimetic Incorporation	260 g
Sale	6 g

Cake caramello

Tegral Satin Cake	500 g
Uova	175 g
Olio di semi	150 g
Acqua	110 g
Smoobees Caramello	190 g

Mousse Amber

Panna	100 g
Carat Supercrem Amber	250 g
Gelatina in fogli	8 g
Panna montata	150 g

Glassa red passion

Miroir Glassage Neutre	q.b.
Colorante rosso idrosolubile	q.b.
Polvere d'argento alimentare	q.b.

Decorazione

Belcolade Blanc Selection CT	q.b.

Procedimento

Frolla: Inserire tutti gli ingredienti nella planetaria con la foglia. Laminare tra due fogli di carta forno allo spessore di 2,5mm. Abbattere a -18ºC. Ritagliare dei rettangoli seguendo la lunghezza dello stampo del tronchetto. Cuocere in forno ventilato a 170ºC per 12 minuti a valvola aperta.

Cake caramello: Impastare in planetaria munita di foglia i primi 4 ingredienti per 4 minuti. Inserire gli Smoobees fino a completo assorbimento. Colare in teglia 60x40 e cuocere a 170ºC in forno ventilato per 20/22 minuti a valvola chiusa. Ritagliare dei rettangoli seguendo la lunghezza e profondità dello stampo.

Mousse Amber: Idratare la gelatina in acqua fredda. Con la prima parte di panna portarla a bollore. Versare il composto caldo sulla farcitura e sulla gelatina. Con un mixer creare un emulsione ottenendo un composto liscio e omogeneo. Quando il composto è intorno ai 30/35ºC aggiungere in 3 step la panna montata. Colare la mousse negli stampi e abbattere a -18ºC.

Glassa red passion: Scaldare Miroir Glassage Neutre a 40ºC aggiungendo i coloranti. Mixare eliminando le bolle. Sformare le mousse dagli stampi, posizionarle su di una griglia e procedere alla glassatura, verificando la temperatura di utilizzo che varia tra i 32 e i 35ºC.

Decorazione: Sciogliere e far precristallizzare il cioccolato. Creare delle placchette seguendo le dimensioni dello stampo. Lasciar cristallizzare a 14/18ºC.
Con l'aiuto di una sac-a-poche creare sul tronchetto l'effetto colatura con il cioccolato. Ultimare a piacere in stile natalizio.

Suggerimenti

È possibile utilizzare la stessa ricetta del cake caramello per ottenere deliziosi muffin e plumcake e variare i gusti utilizzando Smoobees Mirtillo e Limone. L'importante è non superare il 20% di Smoobees sul totale della ricetta.

Tegral Satin Cake

Mix completo in polvere per la produzione di cake, muffin e basi per torte. Estremamente versatile.

Dosaggio: 100%
Confezione: 15kg
Conservazione: 9 mesi (nel suo imballo originale)

Antonio Montalto

MyPuratos

Tutto il mondo PURATOS a portata di smartphone...

E da oggi anche di TABLET!

La nostra app mobile MyPuratos è il modo che abbiamo pensato per essere ancora più vicini a te:

Prodotti, ricette innovative, news social, demo dei maestri che collaborano con noi, eventi etc...

Il mondo Puratos è anche a portata di smartphone e tablet, disponibile su Google Play e App Store.

Scarica subito MyPuratos!

Scarica subito MyPuratos!

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su

Puratos
Reliable partners in innovation