Miroir

La brillantezza della pasticceria fine

Puratos

Reliable partners in innovation

Miroir
la brillantezza della pasticceria fine

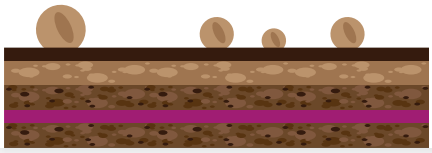
Il brand Miroir identifica le glasse a specchio di alta qualità ed elevata prestazione per mousse, bavaresi e dolci al cucchiaio: la soluzione ideale per trasformare i vostri prodotti di pasticceria fine in eleganti opere d'arte.

Stile
Crea con Miroir il tuo eccellente effetto "specchio" sulle creazioni di pasticceria più sofisticate.

Gusto
Miroir dona un ulteriore strato di straordinario sapore e gusto.

L'esperienza
Miroir offre un mix di sensazioni: mordere un dessert complesso ma al tempo stesso ben stratificato è un'esperienza multi sensoriale che i consumatori amano.

Miroir l'Original
Riflette la tua Arte



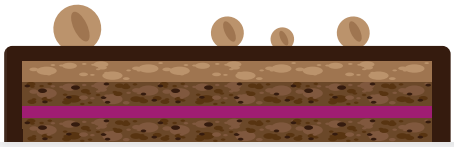
Superfici piane

Applicazione a freddo (5-10ºC)

Glassa pronta all'uso per decorazione di **superfici piane**.
Si applica a freddo, previo leggero mescolamento.
Disponibile in versione neutra, bianca e al cioccolato.

Colora e aromatizza i tuoi dessert a tuo piacimento, aggiungendo le farciture di frutta (Topfil) o gli aromatizzanti (Classic o Summum) a Miroir l'Original.

Miroir Glassage
Riflette il tuo Stile



Copertura totale superfici non piane

Applicazione a caldo (35-40ºC)

Glassa pronta all'uso per decorazione totale di **superfici non piane** (tonde o verticali), garantisce ottima tenuta anche su creazioni di pasticceria più sofisticate.
Si applica a 35-40°C.
Disponibile in versione neutra e Chocolat Noir, con il 21% di vero cioccolato Belcolade per un gusto eccellente.

Crea applicazioni dalle forme sofisticate e dagli stili unici con Miroir Glassage, rimarrai piacevolmente sorpreso dalle ottime performance.

Miroir

Miroir l'Original

Per decorazione di superfici **piane**.
Gusti: Neutre, Blanc, Chocolat
Utilizzo e applicazioni:
- Applicazione a freddo (5-10°C)
- Stabile al congelamento

Secchiello: 5 kg
Shelf life: 12 mesi nel suo imballo originale

Miroir Glassage

Per decorazione di superfici **non piane**. (tonde e verticali)
Gusti: Neutre, Chocolat Noir
Utilizzo e applicazioni:
- Applicazione a caldo (40°C)
- Stabile al congelamento

Secchiello: 5 kg
Shelf life: 12 mesi nel suo imballo originale

Collegati allo store del tuo TABLET e scarica la nostra App PURAPP

www.puratos.it

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

Puratos
Reliable partners in innovation

Harmony

La lucentezza della pasticceria tradizionale

Puratos

Reliable partners in innovation

Harmony

La lucentezza della pasticceria tradizionale

Qualità, splendore e gusto

Nella scelta di acquisto di prodotti alimentari, in particolare di pasticceria, il consumatore moderno è sempre più influenzato dall'aspetto visivo.

Con le gelatine Harmony puoi migliorare notevolmente l'aspetto visivo dei tuoi prodotti di pasticceria e proteggerli al tempo stesso. Infatti non solo ti permette di aggiungere lucentezza al prodotto finito ma anche di mantenerne la freschezza.

Con Harmony dai un perfetto tocco di lucentezza con la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno.

Harmony Classic
Gelatina concentrata

Harmony Classic è una gelatina neutra concentrata per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a caldo. Il suo gusto assolutamente neutro e la perfetta trasparenza rendono luminosa la frutta mettendone in risalto il sapore ed il colore naturale.
Suggerimenti: è possibile aromatizzare il prodotto.

Harmony Ready
Glassa pronta all'uso per macchine spray

Harmony Ready è una gelatina pronta all'uso specificamente destinata a macchine spray, per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno.
Preparazione a caldo o a freddo.
Di facile impiego e particolarmente pratico.
Non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.

Harmony Sublimo Glaze & Go
Per la preparazione a freddo

Harmony Sublimo Glaze & Go è una gelatina neutra pronta all'uso per lucidatura e conservazione di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a freddo.
Applicato su prodotti da forno ancora caldi rende lucida la superficie senza attaccare.

"Per me, una delle migliori caratteristiche che deve avere un prodotto di pasticceria è la lucentezza. Un dolce splendente mi fa pensare ad un delizioso gusto e ad una texture leggermente croccante."

Rossella, consumer, Italy

Harmony

Harmony Classic

Gelatina concentrata da diluire (30-60% di acqua).
Gusti: Neutre, Briant (albicocca).
Utilizzo e applicazioni:
- Da applicare a caldo (80-90°C)
- Applicazione con pennello
Secchiello: 14kg
Shelf life: 12 mesi nel suo imballo originale

Harmony Ready

Glassa pronta all'uso per macchine spray
Gusti: Neutre, Briant (albicocca).
Utilizzo e applicazioni:
- Da applicare a caldo (80-90°C)
Bag in Box: 12kg
Shelf life: 12 mesi nel suo imballo originale

Harmony Sublimo Glaze & Go

Gelatina neutra pronta all'uso per preparazioni a freddo.
Gusti: Neutre.
Utilizzo e applicazioni:
- Spennellare a temperatura ambiente (20-25°C)
Brik da 1,2 kg
Shelf life: 9 mesi nel suo imballo originale