

Preparati a base vegetale

L'alta qualità al tuo servizio



Creme Vegetali



Gusto

PASSIONATA

NOVITÀ



La prima crema vegetale con il gusto di una miscela

- Gusto naturale, ricco e fresco
- Texture areata e cremosa
- Scioglievolezza e pulizia del palato
- Prodotto pronto all'uso: non occorre miscelare
- Perfetta anche nel monta panna!

SENZA GRASSI IDROGENATI!

Qualità / Prezzo

WHIPPAK



Whippak, crema vegetale zuccherata

- Ottimo rapporto qualità / prezzo
- Gusto panna, burro
- Struttura compatta
- Ottima stabilità anche miscelata alla panna fresca
- Ideale per topping o farciture, da usare pura o come base per mousse, bavaresi, semifreddi,..

Altri prodotti UHT

SUNSET GLAZE



Sostituto dell'uovo per doratura pronto all'uso

- Dona un colore brillante e duraturo
- Non contiene uovo: massima sicurezza alimentare
- Non zuccherato, per prodotti non appiccicosi
- Applicabile sia prima che dopo la surgelazione
- Può essere diluito fino al 30% per adattare il grado di doratura
- Ideale per applicazioni dolci e salate
- Nessun retrogusto

CLEAN LABEL

Classica

CHANTYPAK



Chantypak, crema vegetale zuccherata

- Gusto eccellente, con note vanigliate e fruttate
- Ottime performance
- Eccellente stabilità
- Volume superiore
- Ideale per topping o farciture, da usare pura o come base per mousse, bavaresi, semifreddi,..

Stabilità e lavorabilità

AMBIANTE



Ambiente, crema vegetale zuccherata per decorazioni e torte a strati

- Ottima lavorabilità e scolpibilità
- Massima stabilità e resistenza alla rottura
- Sviluppo oltre gli standard
- Mantiene nel tempo il suo aspetto lucente
- Possibilità di congelare le torte decorate
- Ideale per decorazioni artistiche e cake design

SENZA PROTEINE DEL LATTE!

CARATTERISTICHE TECNICHE DI TUTTI I PRODOTTI UHT PURATOS

Confezione

- 12 x 1 l
- bag in box 10 l (min. 1 pallet)

Conservazione

- 9 mesi a T° ambiente (max 20°)
- 3-4 giorni in frigorifero una volta aperto

www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR)
T: +39 0521 1602100 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation