

Satin

Libera la tua creatività



“L'ECOSISTEMA PASTICCERIA”

Puratos nel 2017 ha svolto una ricerca per capire quali sono le 3 caratteristiche principali che i consumatori cercano quando acquistano un prodotto di pasticceria.

Gusto, Freschezza e Naturalezza guidano le scelte di consumo.

Ma cosa intende il consumatore per Gusto, Freschezza e Naturalezza?



 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

Pâtisserie survey - Puratos Marzo 2017

Questo significa che...



Il consumatore cerca

Più varietà e prodotti:

- Più gustosi
- Dal forte impatto visivo
- Con etichette più pulite
- Con benefici salutistici
- Freschi più a lungo



L'artigiano può aumentare le vendite grazie a

Innovazione e differenziazione:

- Prodotti nuovi in termini di gusto, struttura e forma
- Soluzioni adatte a tutte le occasioni del giorno
- Dolci di qualità superiore con struttura soffice e umida
- Freschezza perfettamente bilanciata dal primo giorno fino alla fine della durata a scaffale

LINEA SATIN

Da **20 anni** rappresenta la gamma Puratos di mix completi per aiutare i professionisti nella produzione di torte e dolci della migliore qualità.

Utilizzare i prodotti **Satin** è di estrema facilità e consente di dare libero sfogo alla creatività; si può ottenere qualsiasi prodotto finito, dai semplici dolci quotidiani a dessert più ricercati.

Oggi **la gamma si rinnova con formule migliorate** per rispondere ancora meglio alle esigenze del produttore e del consumatore:

I mix Satin sono caratterizzati da:

- **Massima versatilità** per garantire una grande varietà senza compromessi qualitativi
- **Perfetta tenuta di ingredienti/inclusioni** aggiunte (aromi, frutta secca, farciture e molto altro...)

I mix Satin consentono di ottenere eccellenti prodotti finiti con:

- **Etichette PIÙ PULITE:** liste ingredienti corte, senza coloranti e aromi artificiali. I soli numeri *E* sono i necessari agenti lievitanti.
- **Freschezza prolungata:** grazie all'innovativa tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata a scaffale
- **Ottima struttura** in termini di volume, sofficità e umidità
- **Gusti nuovi** in linea con le richieste «salutistiche» del consumatore



Confezione: Sacco da 15 kg
(Tegral Satin Cioccolato Belga 14 kg)

Conservazione: 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

Dosaggio: 100% completo



NUOVA FORMULA MIGLIORATA

Satin

Cake

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake	1000 g	Gusto delicato
Uova	350 g	
Olio	300 g	
Acqua	220 g	

Satin

Cake Cioccolato Belga

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno al cioccolato di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	1000 g	Il mix contiene il 14% di cioccolato Belga Belcolade
Uova	500 g	
Olio	400 g	
Acqua	50 g	

Satin

Cake Integrale

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno integrali di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake Integrale	1000 g	Con zucchero di canna per un gusto più caratterizzato
Uova	350 g	
Olio	300 g	
Acqua	220 g	

FONTE DI FIBRE*



Satin

Cake Yogurt

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno allo yogurt di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake Yogurt	1000 g	Lo yogurt esalta la sofficità e il gusto delicato
Uova	350 g	
Olio	300 g	
Acqua	220 g	

* Il claim si riferisce a prodotti finiti ottenuti seguendo le ricette base



20 ANNI
GAMMA SATIN

1998 - 2018



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