

PURATOS

CATALOGO PRODOTTI DI PANIFICAZIONE, PASTICCERIA E CIOCCOLATO



 puratos
Food Innovation for Good

Hello!

Siamo un gruppo internazionale che offre ingredienti e soluzioni per i professionisti della panificazione, della pasticceria e del cioccolato, in oltre 100 paesi nel mondo. Crediamo che il cibo abbia un potere straordinario nelle nostre vite: il potere di nutrire, confortare, unire le famiglie, riunire persone di ogni provenienza, aiutarci a celebrare momenti, mettere sorrisi sui nostri volti e persino il potere unico di guarire. Non prendiamo alla leggera questa grande responsabilità, ed è per questo che ci impegniamo in un modello operativo olistico, sostenibile, rispettoso ed equilibrato.

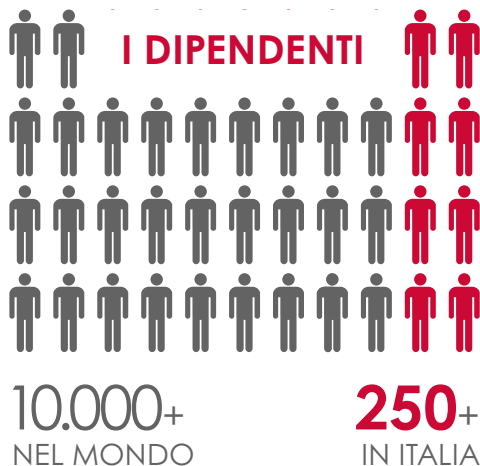
A tal fine, stiamo implementando piani per raggiungere la neutralità di CO2, utilizzare l'acqua in modo responsabile e ridurre gli sprechi. Le nostre materie prime sono approvvigionate in modo rispettoso e miriamo a garantire entrate sicure e stabili per gli agricoltori. Lavoriamo in armonia con le comunità di cui facciamo parte e investiamo nel fornire opportunità educative che cambiano la vita.

Siamo impegnati nei confronti dei nostri dipendenti e nel creare un ambiente di lavoro accogliente che valorizzi la diversità e promuova lo sviluppo personale. L'innovazione alimentare è energia per il bene ed è per questo che ci sforziamo costantemente di aumentare il nostro impatto positivo con la creazione di soluzioni alimentari innovative che promuovano la salute e il benessere e facciano progredire costantemente le aziende, i clienti, le persone e il pianeta.

FACCIAMO AVANZARE IL PIANETA VERSO IL FUTURO CREANDO SOLUZIONI ALIMENTARI INNOVATIVE PER LA SALUTE E IL BENESSERE DELLE PERSONE, OVUNQUE ESSE SIANO.

1919
ANNO DI
FONDAZIONE

PRESENTE
IN ITALIA DAL
2002



10
R&D IN ITALIA
550+ NEL MONDO



11
TECHNICAL
ADVISOR IN ITALIA
550+ NEL MONDO

I PRINCIPALI SERVIZI

Taste Tommorrow

Da 10 anni il più grande ecosistema al mondo per l'analisi e comprensione dei gusti e delle preferenze dei consumatori in panificazione, pasticceria e cioccolato a livello globale e locale. La ricerca utilizza tecnologie digitali e intelligenza artificiale semantica per offrire un passo verso il futuro, monitorando l'evoluzione delle tendenze e svelandone di nuove.



Innovation Centers

Laboratori in cui aiutiamo i clienti a migliorare le proprie conoscenze e competenze. Organizziamo formazioni tenute dai Technical Advisor, Masters, innovation days e consulenze personalizzate.



Sensobus

Laboratorio di analisi sensoriale su ruote in cui i consumatori assaggiano i prodotti di panificazione e pasticceria del futuro. Ospita fino a 300 persone al giorno e viene collocato nei punti abituali d'acquisto.



Center for bread flavour

Condividiamo conoscenze e tecnologie bakery. Per salvaguardare e preservare il patrimonio nel futuro, il centro ospita la Biblioteca del Lievito Madre, una collezione di più di 100 lieviti naturali da tutto il mondo. www.ilfuturodelpane.it

I PRINCIPALI PROGETTI

Better Life

Miglioriamo la qualità della vita con scelte alimentari consapevoli.

Better Planet

Promuoviamo la salute e il benessere con soluzioni naturali e nutrienti.

Better Health

Ci impegniamo a proteggere il nostro pianeta attraverso pratiche sostenibili.



Lavoriamo in armonia con le comunità di cui facciamo parte: miriamo a garantire entrate sicure e stabili per gli agricoltori di tutto il mondo e investiamo nel fornire opportunità educative che cambiano la vita. Siamo impegnati verso i nostri dipendenti a creare un ambiente di lavoro accogliente che promuova la diversità e lo sviluppo personale.

I nostri obiettivi a lungo termine sono:

COMUNITÀ

Raccogliere 4M€ di Chocolate Bonus annuale entro il 2025;

Aprire una scuola di panificazione ogni anno;

Contare 1.000 studenti nel Programma delle Scuole di Panificazione entro il 2030;

Come luogo di lavoro inclusivo, continuare ad abbracciare la diversità e le pari opportunità per tutti.

PATRIMONIO

Preservare le 5 varietà native di cacao e la biodiversità dei frutti;

Registrare 10.000 lieviti madre nella nostra biblioteca digitale per comprendere meglio la biodiversità.

La panificazione e la produzione di cioccolato sono tra le abilità più antiche e apprezzate dell'umanità.

Siamo molto orgogliosi di preservare questo patrimonio.

Possiamo mantenere le nostre promesse solo con l'aiuto di un team di persone talentuose. Infatti, sono le persone di Puratos che danno vita ai nostri valori.

Lavoriamo in armonia con le comunità di cui facciamo parte: miriamo a garantire entrate sicure e stabili per gli agricoltori di tutto il mondo e investiamo nel fornire opportunità educative che cambiano la vita nelle nostre Scuole di Panificazione.







In Puratos sappiamo quanto sia importante prenderci cura del nostro pianeta. Per questo motivo, adottiamo una serie di pratiche sostenibili che ci permettono di ridurre, riutilizzare e riciclare il più possibile. Siamo profondamente impegnati nella preservazione delle nostre foreste e della biodiversità, consapevoli che la loro tutela è essenziale per il benessere del nostro ecosistema.

Inoltre, ci impegniamo a reperire i nostri ingredienti in modo responsabile, garantendo che ogni fase della nostra catena di approvvigionamento abbia un impatto minimo sul pianeta Terra. Questo significa lavorare a stretto contatto con i nostri fornitori per assicurare pratiche agricole sostenibili e promuovere l'uso di risorse rinnovabili.

Per questo motivo, ci siamo impegnati a raggiungere una serie di obiettivi di sostenibilità chiari e ambiziosi. Tra questi, il nostro obiettivo di diventare carbon neutral entro il 2025, riducendo le nostre emissioni di carbonio attraverso l'adozione di tecnologie pulite e l'ottimizzazione dei nostri processi produttivi. Inoltre, ci impegniamo a bilanciare l'uso dell'acqua, implementando sistemi di gestione delle risorse idriche che ci permettano di ridurre il consumo e migliorare l'efficienza.

Un altro dei nostri obiettivi è raggiungere zero rifiuti in discarica a livello mondiale entro il 2030. Questo implica non solo ridurre la quantità di rifiuti prodotti, ma anche trovare modi innovativi per riutilizzare e riciclare i materiali, trasformando i rifiuti in nuove risorse.

Siamo convinti che attraverso questi sforzi possiamo contribuire a un futuro più sostenibile e prospero per le generazioni future. La nostra dedizione alla sostenibilità non è solo una parte del nostro business, ma un valore fondamentale che guida ogni nostra decisione.







Il modo in cui il cibo viene prodotto influisce sia sulla salute delle persone che sul nostro pianeta. Ecco perché, sin dall'inizio, la Salute e il Benessere sono stati al centro delle attività di ricerca e sviluppo di Puratos.

Miriamo a fornire i prodotti più nutrizionalmente sani possibile, senza compromettere gusto, consistenza, qualità o sicurezza. Con la scienza dalla nostra parte, miglioriamo continuamente la nostra gamma di prodotti per essere migliori. Aumentiamo la presenza di ingredienti quali frutta, fibre e cereali integrali. Ci sforziamo anche di ridurre la presenza di ingredienti come sale, alcuni grassi e zuccheri.

Inoltre, il programma di ricerca proprietario di Puratos, Taste Tomorrow, ci consente di avere approfondimenti dettagliati sui comportamenti e sulle scelte dei consumatori globali e locali. Così, possiamo offrire la giusta gamma di prodotti per soddisfare le esigenze dei consumatori in termini di trasparenza o alternative a base vegetale.



Salute in Puratos



Puratos riduce il consumo di zucchero con prodotti di pasticceria e cioccolato a ridotto contenuto di zucchero, senza compromettere gusto e consistenza.



Miriamo a rimuovere o ridurre i grassi di bassa qualità nutrizionale, sostituendoli con grassi di buona qualità e rimuovendo gli acidi grassi trans.



Offriamo soluzioni per ridurre la quantità di sale nei prodotti da forno per aiutare i consumatori a rispettare i 5g di sale/giorno come parte della raccomandazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità.



Aumentiamo la quantità di cereali e semi nei nostri prodotti e promuoviamo l'uso di versioni integrali per stimolare il consumo di fibre.



Aumentiamo, quando possibile, il contenuto di frutta nei ripieni o il contenuto di ripieno di frutta nell'applicazione finale.



Il legame tra salute intestinale e generale è ben noto. I prodotti Happy Gut di Puratos contengono fibre che promuovono la salute intestinale.



Sempre più consumatori vogliono ridurre additivi, coloranti e aromi artificiali. Puratos offre alternative con etichette pulite per una lista di ingredienti più breve e chiara.



Per rispondere alla domanda di prodotti più naturali, Puratos fornisce alternative biologiche senza compromettere gusto, consistenza e funzionalità.



Poiché molte persone evitano il glutine, Puratos offre alternative senza glutine bilanciate dal punto di vista nutrizionale senza compromettere gusto e consistenza.



Contribuiamo a un pianeta migliore offrendo alternative a base vegetale con gusto, consistenza e funzionalità simili alla controparte tradizionale.

PANIFICAZIONE

Lievito Madre	12-15
Sapore	13
O-tentic	14
O-tentic tutto	15
Paste di cereali	16-17
Softgrain	17
Semi da decorazione	18-19
GrainDesign	19
Soluzioni per pani speciali	20-24
Puravita	21
Tegral	22
Easy	23
Prodotti soffici	24
Miglioratori e coadiuvanti	26-31
Cubease	27
S500	28
S500 CL	29
Miglioratori	30
Coadiuvanti	31
Soluzioni per lievitati	32-33
Dolcinote	33
Soluzioni per croissant	34-35
Soluzioni per croissant	34

Il pane di oggi è il frutto di oltre 250 generazioni . Ognuna di queste ha sperimentato nuove ricette, nuovi ingredienti e una serie di tecniche di cottura, tutto con l'obiettivo di creare pani sempre migliori. Rispettando e valorizzando il nostro patrimonio, e i suoi tre pilastri fondamentali - salute, gusto e consistenza - intendiamo aiutare i fornai a raggiungere proprio questo: pani di qualità superiore.

UNISCITI ALLA TRADIZIONE, CREA IL TUO FUTURO

Le tradizioni sono state tramandate, adattate, evolute e talvolta dimenticate. Puratos crede che i panettieri di oggi meritino di ereditare l'esperienza delle 250 generazioni di maestri che ci hanno preceduto. Per questo motivo, ricerchiamo e conserviamo il patrimonio del pane nella nostra Biblioteca del Lievito Madre, reintroduciamo ingredienti tradizionali come i lieviti naturali e i cereali antichi, e lavoriamo su innovazioni ispirate dalla natura. Tutto questo per permetterti di unirti alla tradizione e creare il tuo futuro, con pani autentici e unici, che portano la tua firma. Pani artigianali che ritornano alle radici dell'arte della panificazione.



Lievito Madre

Sapore

Sapore è la linea di **lieviti madre** sviluppati da Puratos che va incontro alle esigenze produttive di ogni artigiano. Ogni prodotto ha le proprie specificità in termini di: **origini, profilo aromatico, applicazioni e dosaggi**. Sono infatti caratterizzati dall'utilizzo di differenti tipi di cereali (grano tenero, frumento, segale), differenti sistemi di fermentazione (microrganismi diversi, temperature e tempi controllati) e da processi produttivi dedicati.



	<i>Dosaggio</i>	<i>Shelf-Life</i>	<i>Confezione</i>
SAPORE MADRE	5-10% oppure in combinazione con Dolcinote Duetto	12 mesi	Sacco 5,5 kg
Sapore Madre apporta innumerevoli vantaggi in molteplici prodotti da forno, dolci e salati. Contribuisce infatti all'aumento della sofficità e del volume, apporta la giusta umidità alla mollica ed una resilienza prolungata, il tutto in maniera completamente naturale, permettendo di avere prodotti da forno caratterizzati da note fermentate, fruttate e di cereali.			
SAPORE SALOME	1 -5 %	12 mesi	Bag in box 10 Kg
Lievito madre liquido inattivo a base di segale con malto, caratterizzato da un colore scuro e da un sapore aromatico dalle note fruttate e maltate. Dosaggio dall'1 al 5% in base alle diverse intensità di gusto che vuoi donare alle tue preparazioni.			
SAPORE CARMEN 50	5-10%	12 mesi	Bag in box 10 Kg
Lievito madre liquido inattivo a base di frumento, caratterizzato da un colore chiaro e un sapore ben equilibrato tra dolcezza e acidità. Dosaggio dal 5 al 10% in base alle diverse intensità di gusto che vuoi donare alle tue preparazioni.			

O-tentic

Un prodotto per panificazione **unico**, che offre tutti i vantaggi di un **lievito madre attivo**, per produrre in modo facile e costante pani dall'inconfondibile **gusto autentico**. Grazie alla sua innovativa formulazione, consente di realizzare una vasta gamma di prodotti con eccellenti risultati in termini di volume, **texture** e **gusto**: pizza, focaccia, pane, grissini, brioche e croissant.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
O-TENTIC MEDITERRANEO	4%	12 mesi	10 Kg (10 sacchetti da 1 Kg)
Componente unico di panificazione a base di lievito madre italiano, ottenuto da una madre originaria del Nord dell'Italia, mantenuta in vita e rinfrescata ogni giorno dal 1923. Un profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali, tipico della tradizione italiana. Conserva tutta l'attività fermentativa e le proprietà aromatiche di un autentico lievito madre.			
O-TENTIC ORIGIN	4%	12 mesi	10 Kg (10 sacchetti da 1 Kg)
Componente unico di panificazione a base di lievito madre. Prodotto in polvere proveniente da fermentazione naturale di farina di frumento. Aroma intenso e complesso delle lunghe fermentazioni, ideale per ogni tipo di pane rustico. Conserva tutta l'attività fermentativa e le proprietà aromatiche di un autentico lievito madre.			
O-TENTIC DURUM	4%	12 mesi	10 Kg (10 sacchetti da 1 Kg)
Componente unico di panificazione a base di lievito madre. Prodotto in polvere proveniente da fermentazione naturale di semola di grano duro con ceppi da Altamura. Profilo aromatico tipicamente mediterraneo caratterizzato da note dolci e di cereali tipiche del grano duro fermentato naturalmente. Conserva tutta l'attività fermentativa e le proprietà aromatiche di un autentico lievito madre.			

O-tentic Tutto

Le esigenze produttive dei panificatori di oggi non consentono sempre di replicare in laboratorio i lunghi metodi di produzione naturali del passato. O-tentic Tutto è una **soluzione innovativa** per panificazione a base di **lievito madre**, estremamente **facile da utilizzare**. È necessario aggiungervi soltanto acqua per produrre in modo facile e costante prodotti da forno dall'inconfondibile **gusto autentico**.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
O-TENTIC TUTTO PUGLIESE	100%	9 mesi	Sacco in scatola da 10 Kg
Soluzione completa ed attiva per la produzione del tipico pane Pugliese, con lievito madre italiano e a base di semola di grano duro della regione Puglia. Facile da usare: ad O-tentic Tutto Pugliese va aggiunta solo acqua e nessun altro ingrediente.			
O-TENTIC TUTTO GRANI ANTICHI	100%	9 mesi	Sacco in scatola da 10 Kg
Soluzione completa ed attiva per la produzione di pani ai grani antichi, come il pane tipo Castelvetro, con lievito madre italiano ottenuto da semola di grano duro di Sicilia varietà Tumminia macinata a pietra, grani antichi di Sicilia varietà Tumminia, Biancolilla e Bidì macinati a pietra. Facile da usare: ad O-tentic Tutto Grani Antichi va aggiunta solo acqua e nessun altro ingrediente.			
O-TENTIC SELEZIONE PINSA	100%	9 mesi	Sacco in scatola da 10 Kg
Soluzione completa ed attiva con lievito madre di grano tenero e con farina di riso e di grano tenero, ad etichetta pulita. Prodotto specifico per la produzione della pinsa e dei prodotti da forno simili quali pizze, stirate, focacce. Ideale per processi overnight (lievitazioni dalle 24 alle 48 ore) e per lievitazioni brevi (dalle 4 alle 5 ore), in cui idratare l'impasto utilizzando il 75% di acqua. Facile da usare: ad Otentic Selezione Pinsa basta aggiungere solo acqua e olio EVO, quest'ultimo nel caso della preparazione della pinsa. È possibile personalizzare le ricette con i Softgrain.			

Paste di cereali

Softgrain

La gamma softgrain è una linea di cereali interi morbidi pronti all'uso, arricchiti grazie al gusto unico della fermentazione naturale.

Il processo base della gamma è il metodo tradizionale tedesco dell'ammollamento e cottura dei grani con lievito madre (chiamato Brühstück); la **macerazione** e la **cottura** dei grani nel **lievito madre** liquido originano una **pasta di cereali interi morbidi** e dal **gusto intenso**.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
SOFTGRAIN MULTIGRAIN CL	10 - 40%	8 mesi	Secchiello 11 kg o secchiello 5 kg
Pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso macerati nel lievito madre di segale. Contiene segale, sesamo, girasole, papavero, lino scuro e chiaro, frumento, farro.			
SOFTGRAIN SPROUTED RYE CL	10 - 40%	8 mesi	Secchiello 12 kg
Pasta di semi di segale germinati e fermentati, con lievito madre di frumento.			
SOFTGRAIN SPELT CL	10 - 40%	8 mesi	Secchiello 5 kg
Pasta di semi di farro interi e morbidi macerati nel lievito madre di segale.			
SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	10 - 40%	8 mesi	Secchiello 5 kg
Pasta di cereali interi macerati nel lievito madre di frumento. Contiene girasole, lino, frumento, avena, chia e miglio.			
SOFTGRAIN PUMPKIN & SEEDS CL	10 - 40%	8 mesi	Secchiello 12 kg
Pasta di semi di zucca interi macerati nel lievito madre di frumento. Contiene anche segale, lino, girasole e farro monococco.			

Semi da decorazione

GrainDesign

L'originale e innovativa miscela di grani e semi **accuratamente selezionati** e **aromatizzati** per te per offrire ai tuoi clienti un'**esperienza ricca di gusto, texture, colore**, in chiave salutare e dal look accattivante, per essere al passo con i trend e con le attuali tendenze di mercato.

Gioca con la fantasia, dai forma al tuo look e crea tantissime e instagrammabili ricette... a prova di like!



	<i>Dosaggio</i>	<i>Shelf-Life</i>	<i>Confezione</i>
GRAINDESIGN BLACK&WHITE	Secondo ricetta	6 mesi	Sacco 5 Kg
Mix innovativo di semi aromatizzati e cereali in fiocchi accuratamente selezionati e miscelati tra loro: fiocchi di riso bianco, semi di sesamo nero infusi di sale e nigella. Ideale per decorare i prodotti da forno: pane, grissini, crackers, croissant, brioche, ecc.			

Soluzioni per pani speciali

Puravita

I prodotti più richiesti includono quelli a base di grani integrali, semi, cereali e fibre, che offrono un **alto valore nutrizionale** e favoriscono la funzionalità intestinale.

La gamma Puravita propone soluzioni per la panificazione, prodotti ad **alto contenuto proteico** e per il **benessere intestinale**, soddisfacendo le diverse esigenze dei professionisti del settore e, soprattutto, dei clienti.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
EASY PURAVITA PULSE	50%	9 mesi	Sacco 20 kg
Soluzione in polvere con lievito madre italiano per la produzione di pani ricchi di proteine e fibre. A base di farina di ceci e grits di ceci germogliati, avena, girasole e lino.			
TEGRAL PURAVITA RUSTICANO	100%	6 mesi	Sacco 20 kg
Mix per la produzione di Pane Rusticano, il pane buono di natura. Contiene il 40% cereali interi provenienti da 3 differenti fonti (frumento, avena, miglio), ricco in fibre, fonte di magnesio e di ferro. Contiene lievito madre "Sapore", semi di girasole e sesamo, miele. Il Pane Rusticano ha una freschezza prolungata, masticazione corta, prodotto finito 100% clean label. Con il mix è possibile realizzare, oltre al pane dalla forma a chiocciola, anche: grissini, crackers, piadina, focaccia e biscotto dolce.			
TEGRAL PURAVITA GRANI GERMINATI	100%	6 mesi	Sacco 20 kg
Con il mix Tegral Puravita Grani Germinati si ottiene un pane naturalmente sano e gustoso. I grani che consumiamo normalmente sono "dormienti", in attesa di crescere e dar vita ad una pianta. Nel processo di germinazione, invece, vengono sprigionati importanti nutrienti come vitamine e minerali. Contiene lievito madre italiano, è ricco di proteine e vitamine e fonte di fibre.			
TEGRAL PURAVITA 3 FARRI	100%	6 mesi	Sacco 20 kg
Mix per la produzione di Puravita 3 Farri, tradizione genuina in tavola. Farro monococco, farro dicocco, farro spelta, segale, frumento e lievito madre. Consente di ottenere un pane ricco di fibre e fonte di proteine, dal sapore straordinario. La combinazione delle tre diverse tipologie di farro e del lievito madre permette di ridurre il contenuto di sale senza alterare la gustosità unica del pane.			
EASY PURAVITA AVENA 50	50%	6 mesi	Sacco 20 kg
Mix in polvere contenente lievito madre "Sapore" per la produzione di pani all'avena. L'avena è molto ricca di proteine, di fibre, potassio e vitamine del gruppo B.			
EASY PURAVITA LADY	50%	6 mesi	Sacco 20 kg
Mix in polvere contenente lievito madre per la produzione di pani ricchi in Acido Folico, vitamina particolarmente indicata per donne prima e durante la gravidanza. Contiene lievito naturale "Sapore".			
EASY PURAVITA MULTIGRAIN 50%	50%	6 mesi	Sacco 20 kg
Mix per la produzione di pani ai multicereali. Concentrato di 4 cereali (frumento, avena, segale, miglio) e 5 grani (girasole, sesamo, mais, lino e papavero) sprigiona una gamma completa di sapori con innumerevoli vantaggi nutrizionali. Contiene lievito madre "Sapore".			
G&S DECOR MULTISEEDS & MULTIFLAKES	Secondo ricetta	12 mesi	Sacco 5 kg
Mix di semi e cereali in fiocchi (fiocchi di frumento e avena, semi di sesamo, di lino, miglio e girasole). Ideale per decorare pane e prodotti da forno			

Tegral

Le soluzioni complete per la panificazione sono prodotti fondamentali per i panettieri professionisti perché garantiscono **qualità costante, facilità d'uso ed efficienza produttiva**. La linea Tegral è la gamma di soluzioni complete per panificazione che richiede esclusivamente l'aggiunta dell'acqua e del lievito. Scopri tutte le soluzioni per ampliare l'offerta dei prodotti da forno.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
TEGRAL CEREALI BIANCO	100%	12 mesi	Sacco 15 kg
Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno multicereali. Un insieme di cereali e semi dal gusto e colore delicato. Con lievito madre e Clean Label.			
TEGRAL FARRO	100%	12 mesi	Sacco 15 kg
Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno al farro. Il farro ha un alto contenuto di sali minerali e vitamine, in particolare: potassio, fosforo e magnesio, vitamine A e B. Con lievito madre e Clean Label.			
TEGRAL MAIS	100%	12 mesi	Sacco 15 kg
Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno al mais. Il mais è una fonte di acido folico e vitamina B1. Con lievito madre e Clean Label.			
TEGRAL MULTICEREALI	100%	12 mesi	Sacco 15 kg
Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno multicereali. Un insieme di cereali e semi dal gusto e colore deciso. Con lievito madre e Clean Label.			
TEGRAL SEGALE	100%	12 mesi	Sacco 15 kg
Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno alla segale. La segale è raccomandata dai nutrizionisti, per l'alta percentuale di fibre. Con lievito madre e Clean Label.			
TEGRAL ZUCCA	100%	12 mesi	Sacco 15 kg
Mix in polvere per la produzione di prodotti da forno alla zucca. Colorati e saporiti, per un carico di fibre e beta-carotene. Con lievito madre e Clean Label.			

Easy

Le soluzioni concentrate per la panificazione sono prodotti fondamentali per i panettieri professionisti perché garantiscono **qualità costante, facilità d'uso ed efficienza produttiva**. La linea Easy è la gamma di soluzioni concentrate per panificazione che richiede, oltre all'acqua e al lievito, anche l'aggiunta della farina. Scopri tutte le soluzioni per ampliare l'offerta dei prodotti da forno.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
EASY MAIS 50	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione concentrata contenente lievito madre per la produzione di pani al mais. Il lievito madre contenuto deriva dalla fermentazione di farina di grano duro con ceppi batterici appositamente selezionati per dare il tipico gusto dolce e di cereali del pane al mais.			
EASY SOYA 50	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione concentrata contenente lievito madre per la produzione di pani alla soia. La soia, è uno dei cereali a più alto contenuto di proteine, è particolarmente ricca di fosforo ferro e magnesio. Ideale per un pane con un apporto proteico bilanciato.			
EASY GRANODURO 50	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione concentrata contenente lievito madre per la produzione di pani di grano duro. Contiene lievito madre ottenuto dalla fermentazione di semola di grano duro della regione Puglia con ceppi provenienti da Altamura.			
EASY AVENA 50	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione concentrata contenente lievito madre per la produzione di pani all'avena. L'avena è molto ricca di proteine, di fibre, potassio e vitamine del gruppo B.			
EASY SEGALE 50	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione concentrata contenente lievito madre per la produzione di pani di segale. Perfetto per il tipico pane scuro della tradizione nordica con alta percentuale di fibre.			
EASY MULTICEREALI 50	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione concentrata contenente lievito madre per la produzione di pani ai cereali. Contiene 5 cereali: fiocchi di frumento, fiocchi d'avena, farina d'orzo, fiocchi di soia e farina di segale.			

Prodotti soffici

Una crescente tendenza dei consumatori è quella di effettuare pasti veloci e fuori casa, preferendo snack soffici in ogni momento della giornata. Puratos, grazie alle avanzate tecnologie enzimatiche, è in grado di offrire soluzione per realizzare **prodotti da forno soffici** dall'**ottima struttura** e dalla **prolungata freschezza**.



	<i>Dosaggio</i>	<i>Shelf-Life</i>	<i>Confezione</i>
EASY SNACK CL	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Mix in polvere a base di lievito madre italiano per la produzione di snack salati e dolci dall'etichetta pulita. L'innovativa tecnologia Puratos Soft&Fine consente di realizzare snack morbidi dall'eccellente scioglievolezza, masticazione corta, giusta umidità, ottima resilienza e freschezza prolungata.			
EASY SOFT'R SNACK SALATO	50%	9 mesi	Sacco 10 kg
Mix in polvere per la produzione di snack salati. Ideale per pani morbidi, pan bauletto, pan carré, stuzzichini, pizette, focacce, prodotti laminati e tante idee di "finger food". Contiene lievito madre "Sapore".			
EASY BUNS	20%	6 mesi	Sacco 15 kg
Mix concentrato in polvere per la produzione di pani soffici. Adatto anche alla produzione di panini per hamburger.			



Miglioratori e coadiuvanti

Cubease

È un coadiuvante multifunzionale che conferisce **massima tolleranza, volume e freschezza** come mai visto in un unico prodotto. Sorprendentemente piccolo e **fino a 10 volte più concentrato** rispetto ai miglioratori tradizionali, il suo formato in cubetto lo rende estremamente **facile da usare**.

Poiché non necessita di essere pesato, previene errori di dosaggio e aiuta a guadagnare tempo ed **efficienza produttiva**.



	<i>Dosaggio</i>	<i>Shelf-Life</i>	<i>Confezione</i>
CUBEASE	1 cubetto ogni 10 kg di farina (0,1%)	9 mesi	1 scatola da 30 cubetti

Basato sulle ultime tecnologie enzimatiche Puratos, ispirate dalla potenza della natura, è il tuo nuovo alleato ad etichetta pulita per produrre un'infinità di prodotti. Dai soffici ai croccanti, può essere utilizzato per praticamente tutti i prodotti da forno e processi di panificazione, con solo poche eccezioni (no impasti crudi congelati).

S500

La linea S500 è molto ampia: dai **miglioratori e coadiuvanti multifunzionali completi ai prodotti studiati su misura**, in base alle specifiche esigenze dei clienti, pertanto è facile trovare una soluzione che soddisfi le varie **nessità produttive**.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
S500 FRESH	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere per la produzione di tutti i tipi di pane e per ogni applicazione. Garantisce freschezza prolungata dei prodotti.			
S500 ACTI-PLUS	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere ad alte prestazioni tecnologiche per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione. Contiene una tecnologia enzimatica brevettata di ultima generazione che garantisce massima tolleranza e volume. Contiene enzimi fresh che garantiscono una freschezza prolungata del prodotto finito.			
S500	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere ad alte prestazioni tecnologiche per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione. Garantisce assoluta certezza del risultato, qualità costante, tolleranza dell'impasto e sicurezza durante tutte le fasi del processo di panificazione. Contiene una tecnologia enzimatica brevettata di ultima generazione.			
S500 UNIC	3 - 5%	9 mesi	Sacco 15 kg
Miglioratore in polvere contenente lievito madre per la produzione di tutti i tipi di pane e per ogni applicazione.			
S500 KIMO SHORT	3%	9 mesi	Sacco 10 kg
Miglioratore in polvere specifico per la surgelazione di paste lievitate crude non ancora fermentate. Assicura una perfetta tenuta della maglia glutinica anche dopo 6 settimane di surgelazione.			
S500 KIMO LONG	2 - 4%	9 mesi	Sacco 20 kg
Miglioratore in polvere specifico per la surgelazione di paste lievitate crude non ancora fermentate. Assicura una perfetta tenuta della maglia glutinica anche dopo 6 mesi di surgelazione. Ideale per surgelazioni di lunga durata.			
S500 SURACTIVE	1,5%		Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere per la produzione di pani soffici. Adatto anche alla produzione di panini per hamburger.			
S500 INTERATTIVO	1%		Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere. Combina la tecnologia degli emulsionanti a quella del complesso enzimatico.			

S500 CL

S500 Clean Label, i coadiuvanti con tutte le performance garantite dal marchio leader S500 ma totalmente “**Clean Label**”.

Una gamma che si aggiunge a quella già esistente e che permette di ampliare e variare l'offerta con prodotti in linea con le esigenze dei consumatori più sensibili a **naturalità** e **gusto**.



	<i>Dosaggio</i>	<i>Shelf-Life</i>	<i>Confezione</i>
S500 CL	1%	9 mesi	Sacco 20 kg
Coadiuvante multifunzionale dalle eccellenti performance. Senza emulsionanti, contiene lievito madre italiano.			
S500 CL SOFFICE	3 - 5%	9 mesi	Sacco 10 kg
Coadiuvante per applicazioni dolci e soffici, per ottenere prodotti finiti con eccellente scioglievolezza, masticazione corte, giusta umidità ed ottima resilienza; Senza emulsionante, contiene lievito madre italiano e la nuova tecnologia Soft & Fine.			
S500 CL SFOGLIA	1 - 3%	9 mesi	Sacco 10 kg
Coadiuvante appositamente studiato per la pasta sfoglia che permette la riduzione di grasso di laminazione con conseguente abbassamento del costo ricetta e miglioramento del profilo nutrizionale del prodotto finito. Senza emulsionante, contiene lievito madre italiano.			

Miglioratori

Puratos è stata un pioniere per la produzione di miglioratori del pane. I nostri prodotti offrono i **vantaggi unici** derivanti dall'integrazione tra produzione di enzimi e lievito madre.

Sia per quanto riguarda la produzione di **pane fresco, confezionato o congelato**, le nostre soluzioni consentono di affrontare le esigenze di produzione garantendo **prodotti di ottima qualità**.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
T 500 CONTROLLER	2 - 3%	9 mesi	Secchiello 20 kg
Miglioratore in pasta. Da oltre 60 anni un punto di riferimento nel mondo della panificazione.			
TIGRIS	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere per panificazione.			
SOFT'R ALPAGA A+	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere per la produzione di prodotti lievitati soffici di lunga conservazione. La tecnologia "Soft'r " esalta e prolunga sofficità e freschezza dei prodotti finiti.			
SOFT'R DOLCIPANI	2 - 3%	9 mesi	Scatola 20 kg
Miglioratore in polvere per la produzione di prodotti lievitati soffici di lunga conservazione. La tecnologia "Soft'r " esalta e prolunga sofficità e freschezza dei prodotti finiti. Specifico per impasti ricchi di zuccheri e grassi.			
LECIVERT	1%	12 mesi	Sacco 25 kg
Miglioratore in polvere. La composizione a base di lecitina di soia assicura eccellenti risultati nelle produzioni con impiego di celle a lievitazione controllata.			

Coadiuvanti

Puratos è stata un pioniere per la produzione di miglioratori del pane. I nostri prodotti offrono i **vantaggi unici** derivanti dall'integrazione tra produzione di enzimi e lievito madre.

Sia per quanto riguarda la produzione di **pane fresco, confezionato o congelato**, le nostre soluzioni consentono di affrontare le esigenze di produzione garantendo **prodotti di ottima qualità**.



	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
HYDRA UNIC	1 - 3%	8 mesi	Bag in box 5 kg
Coadiuvante liquido a base di lievito madre: tutti i vantaggi del lievito madre e le performances della tecnologia Puratos.			
PRIMA MADIA FRESH	3 - 5%	9 mesi	Sacco 20 kg
Coadiuvante in polvere che contiene tutta la ricchezza del lievito madre per ritrovare il gusto e la freschezza del pane di una volta.			
MADIA	3 - 5%	9 mesi	Sacco 25 kg
Coadiuvante in polvere a base di lievito madre di frumento. Gusto di lunga fermentazione.			
PRIMA MADRE	10%	9 mesi	Sacco 10 kg
Coadiuvante in polvere a base di lievito madre.			
PRIMA LIEVE PLUS	2%	9 mesi	Sacco 20 kg
Coadiuvante in polvere. Per il suo contenuto di lievito madre di frumento può essere impiegato in alternativa o per equilibrare bighe e pre-impasti.			
JOKER ACTI-PLUS	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Coadiuvante in polvere per la produzione di pane con l'utilizzo di una tecnologia avanzata che garantisce maggiore tolleranza e volume.			
JOKER	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Coadiuvante in polvere per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione e processo produttivo.			
JOKERISSIMO	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Coadiuvante in polvere per la produzione di pane che garantisce la freschezza prolungata dei prodotti.			
JOKPAN	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Coadiuvante in polvere particolarmente adatto alla produzione di pani come rosette soffiate e per grissini stirati.			
GOAL	1%	9 mesi	Sacco 25 kg
Coadiuvante in polvere per panificazione.			

Soluzioni per lievitati

Dolcinote

Soluzioni complete in polvere per la realizzazione di **lievitati dolci**. Ideali per la produzione, di Panettoni, Colombe e Pandori ma anche una base ideale per ogni tipo di lievito dolce, come croissant, brioche, panfrutti, e tanto altro. Permettono di **ottimizzare tempo e risorse**, sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

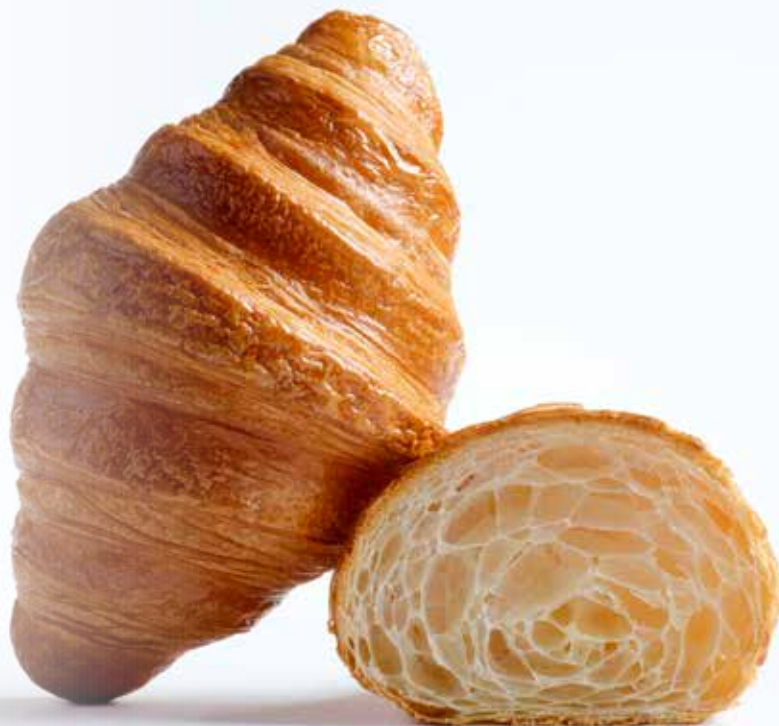


	Dosaggio	Shelf-Life	Confezione
DOLCINOTE ART	100%	9 mesi	Sacco 15 kg
Starter a base di Lievito Madre, per la realizzazione di preimpasti, fa del suo punto forte la versatilità nelle applicazioni permettendo di ottenere prodotti da forno dolci e salati con un gusto personalizzabile freschezza prolungata ed estrema tolleranza alle ricette più ricche in grassi.			
TEGRAL DOLCINOTE 100	100%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Ideale per la produzione, conforme alle vigenti disposizioni di legge, di Panettoni, Veneziane, Colombe e Pandori. Adatto per tutti i prodotti lievitati dolci. Contiene lievito madre italiano e la tecnologia Soft'r Melting.			
TEGRAL DOLCINOTE 100 CL	100%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa per la produzione di dolci lievitati tradizionali ad etichetta pulita. Ideale per la produzione, conforme alle vigenti disposizioni di legge, di Panettoni, Veneziane, Colombe e Pandori. Adatto per tutti i prodotti lievitati dolci. Contiene lievito madre italiano e le tecnologie Soft'r Melting e Soft&fine per una sofficità extra per tutta la shelf-life.			
DOLCINOTE DUETTO	In combinazione con Sapore Madre	9 mesi	Sacco 20 kg
Soluzione per la produzione di prodotti lievitati artigianali. Contiene la tecnologia Soft'r Melting che permette di ottenere prodotti finiti con sofficità extra per tutta la shelf life, eccellente resilienza, massima scioglievolezza, alto livello di umidità, masticazione corta. Da utilizzarsi in combinazione con Sapore Madre, il lievito madre italiano.			
DOLCINOTE DUETTO CL	In combinazione con Sapore Madre	9 mesi	Sacco 20 kg
Soluzione in polvere per la produzione di prodotti lievitati artigianali ad Etichetta Pulita. Contiene la tecnologia Soft'r melting e Soft&fine che permette di ottenere prodotti finiti con sofficità extra per tutta la shelf-life. Si utilizza in combinazione con Sapore Madre, il lievito madre italiano.			

Soluzioni per croissant

Soluzioni per croissant

Soluzioni complete che garantiscono una **consistenza soffice** e un **sapore autentico**, sia per versioni dolci che salate. Questi prodotti semplificano il processo di produzione, assicurando risultati di **alta qualità e costanti**, con una texture perfetta e un sapore equilibrato.



	<i>Dosaggio</i>	<i>Shelf-Life</i>	<i>Confezione</i>
TEGRAL CROISSANTISSIMO	100%	6 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa per la produzione di croissant e pasticceria lievitata sfogliata. Contiene una tecnologia enzimatica di nuova generazione, lievito madre italiano, burro e tuorlo d'uovo.			
TEGRAL RICH SUCRÈ	50%	6 mesi	Sacco 25 kg
Soluzione completa per la produzione di paste lievitate sfogliate e non. Di estrema praticità è ideale per la produzione di croissant e brioche.			
TEGRAL RICH SALÈ	50%	6 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa per la produzione di pasticceria gastronomica. Di estrema praticità è ideale per la produzione di croissant salati, panini, tartine.			

PASTICCERIA

Soluzioni di pasticceria	38-41
Satin	39
Biscuit	40
Altre soluzioni	41
Creme e basi pronte	42-45
Cremfil e altre farciture	43
Deli	44
Crema pasticciare in polvere	45
Canditi e Farciture di frutta	46-52
Canditi	47-48
Vivafil	49
Vivafil La tradizione	50
Topfil	51
Topfil Finest	52
Crema Vegetali	54-55
Crema vegetali	55
Doratori, Gelatine & Glasse	56-59
Sunset Glaze	57
Harmony	58
Miroir e altre glasse	59
Smookees	60-61
Smookees	61
Margarine & Grassi speciali	62-64
Mimetic	63
Aloha e Aristo	64



Oggi più che mai, i consumatori desiderano creazioni di pasticceria autentiche e deliziose, con consistenze e sapori entusiasmanti. Come conferma la nostra ricerca Taste Tomorrow, i consumatori vogliono conoscere le storie dietro il loro cibo e l'impatto che ha sulla loro salute e sul pianeta.

Ecco perché ogni nostra creazione è una reinterpretazione del nostro patrimonio. Arricchiti da tutte le nostre esperienze in giro per il mondo, ci dedichiamo ad aiutarti a soddisfare e deliziare i tuoi clienti.

Ogni creazione di pasticceria ha una storia da raccontare

Vogliamo condividere con te la nostra passione nel reinventare la pasticceria. Insieme, possiamo condividere storie aggiungendo nuove consistenze e sapori e creando versioni più sane o più sostenibili dei classici della pasticceria già ben noti e amati.

- Scegli il **classico**: l'originale, il miglior classico che offre una base entusiasmante per storie significative.
- Diventa **creativo**: reinterpretando i Classici della Pasticceria, puoi creare storie entusiasmanti attraverso combinazioni di sapori sorprendenti, nuove consistenze e aspetti originali.
- Sii **sostenibile**: Crea un impatto positivo utilizzando alternative 100% vegetali e ingredienti accuratamente selezionati e di provenienza locale.
- Opta per la **Salute e il Benessere**: Crea la tua storia di Salute e Benessere riducendo lo zucchero, aggiungendo più frutta o utilizzando ingredienti con etichette più pulite.

Costruisci un futuro migliore offrendo ai tuoi clienti le migliori creazioni di pasticceria di qualità.

Soluzioni di pasticceria

Satin

Semplicità, versatilità e fantasia.

Sono queste le 3 parole che descrivono SATIN, la gamma di soluzioni in polvere perfette per creare muffin, plumcake, cookies, waffle... e non solo.

Caratterizzate da un'**ottima tenuta** delle inclusioni ti permettono di personalizzare le tue ricette, rendendole **uniche!**



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
TEGRAL SATIN CAKE	100%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa in polvere per la produzione di plumcake e muffin e basi per torte. Estremamente versatile, e adatta anche alla realizzazione di cookies e waffle. Senza emulsionanti. La tecnologia ACTI-FRESH contribuisce ad una conservazione prolungata.			
TEGRAL SATIN CAKE CIOCCOLATO BELGA	100%	9 mesi	Sacco 14 kg
Soluzione completa in polvere per la produzione di torte al cioccolato e brownies. Contiene oltre il 14% di vero cioccolato belga. Senza emulsionanti. La tecnologia ACTI-FRESH contribuisce ad una conservazione prolungata.			
TEGRAL SATIN CAKE YOGURT	100%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa in polvere allo yogurt ideale per plumcake, muffin e tutti i prodotti da forno, cookies e waffle. Estremamente versatile. Senza emulsionanti. La tecnologia ACTI-FRESH contribuisce ad una conservazione prolungata.			
TEGRAL SATIN CREME CAKE RED VELVET	100%	12 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa in polvere per la produzione di cake, muffin e basi per torte Red Velvet. L'esclusiva formulazione aiuta ad ottenere la giusta consistenza e con una freschezza più duratura.			



Biscuit

Il **Pan di Spagna** è molto utilizzato nei prodotti finiti della tradizione italiana.

La gamma Biscuit nasce per garantire la **sofficità** e la **freschezza** che renderanno i prodotti davvero unici.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
TEGRAL BISCUIT LACTOSE FREE	100%	9 mesi	Sacco 20 kg
Soluzione completa in polvere, senza lattosio, per la produzione di pan di spagna e rollè. Preparazione facile e rapida con grande volume, struttura regolare ed ottima tenuta della bagna.			
EASY BISCUIT	50%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione per la produzione di pan di spagna e rollè. È sufficiente miscelare un'uguale (o maggiore) quantità di farina debole per preparare un ottimo pan di spagna. La tecnologia ACTI-FRESH contribuisce ad una conservazione prolungata.			

Altre soluzioni

Le soluzioni pasticceria Puratos sono studiate per trovare il giusto incontro tra **facilità di utilizzo e performance**.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
TEGRAL CLARA SUPER	100%	8 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa in polvere per la produzione di bignè, choux, éclair. Ideale anche per la produzione di prodotti fritti come zeppole, castagnole e frittelle.			
TEGRAL SFOGLIA	100%	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione completa in polvere per la produzione di pasta sfoglia; permette la produzione con una drastica riduzione dei tempi di riposo intermedi.			
PATIS' MACARON EXTRA	Aggiungere il 20% di acqua	9 mesi	Sacco 5 kg
Soluzione completa in polvere a base di mandorle tostate per la preparazione estremamente semplice di Macaron che possono essere successivamente riempiti con le più fantasiose e seducenti farciture.			
SPRAYLIX	Pronto all'uso	24 mesi	Cartone 3,6 lt (6x0,6l)
Staccante spray adatto per tutte le lavorazioni di pasticceria e panificazione per ungere teglie e stampi di ogni forma e tipo.			

Creme e basi pronte

Cremfil e altre farciture

Puratos, con la sua pluriennale esperienza in tutti gli ingredienti di pasticceria, ti offre una gamma di creme idrate adatte a tutte le esigenze, realizzata grazie all'attento studio della sua Ricerca & Sviluppo e all'utilizzo di **tecnologie innovative** in grado di ottenere prodotti unici.

Scegli la linea Cremfil che fa più al caso tuo!



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
CREMFIL SILK	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 5 kg
Crema pasticcera pronta all'uso. Struttura setosa e gusto delicato. Ideale per millefoglie e per applicazioni a freddo. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Senza Biossido di titanio			
CREMFIL SILK LIMONE ITALIANO	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 5 kg
Cremfil Silk Limone italiano è una crema pronta all'uso dalla struttura leggera e setosa. Realizzata con limone italiano, presenta un gusto intenso ma non eccessivo, che donerà ai tuoi prodotti personalità e freschezza.			
CREMFIL CLASSIC VANILLE	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 13 kg
Crema al gusto vaniglia per prodotti di pasticceria. Sostituisce la crema pasticcera tradizionale in tutte le sue applicazioni. Di lunga conservazione, è particolarmente stabile alla cottura. Senza Biossido di titanio			

	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
FARCITURA AL MIELE MULTIUSO	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 4 kg
Preparato al miele indicato per un utilizzo ante forno anche su prodotti laminati e per farcitura post forno. Struttura direttamente spatolabile, ideale per sac à poche.			

Deli

La gamma Deli è la gamma di **basi pronte e basi aromatizzanti**, nata per realizzare in pochi e semplici passaggi squisite torte o per arricchire di gusto i prodotti!



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
DELI CHEESECAKE	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello 5 kg
Base pronta all'uso per la produzione di cheesecake con il 30% di vero formaggio fresco. Facile da utilizzare, garantisce risultati costanti ed è adatta a tante applicazioni creative.			
DELI CITRON	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 5 kg
Base aromatizzante al limone pronta all'uso, perfetta per aromatizzare ogni tipo di crema e impasto. Adatta anche alla realizzazione di torte al limone e farciture di prodotti di pasticceria. Da utilizzare a freddo o in cottura.			

Crema pasticcere in polvere

Le **creme pasticcere** sono spesso pensate come un ingrediente irrinunciabile in moltissimi prodotti finiti, ma al tempo stesso non immediate da realizzare. Con le creme pasticcere in polvere Puratos è possibile ottenere una crema pasticcera **buona, semplice** da realizzare e dall'irresistibile texture **densa e cremosa**.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
CREMYVIT 4X4	375-400 g per 1 lt di latte o acqua	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione in polvere per la realizzazione di creme pasticcere. Particolarmente versatile può essere preparata con acqua fredda o calda, oppure latte freddo o caldo.			
TEGRAL GEL	270-300 g per 1 lt di latte	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione in polvere per la preparazione di creme pasticcere a freddo con latte. Di rapido e semplice utilizzo; accetta senza problemi personalizzazioni.			
CPT STABIL	80-90 g per 1 lt di latte	9 mesi	Sacco 15 kg
Soluzione in polvere per la preparazione di creme tradizionali a caldo con latte. Adatto alla realizzazione di creme pasticcere particolarmente stabili. Aggiungere zucchero a piacere.			

Canditi e farciture di frutta

Canditi






La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente.

Questi sono i principi che ispirano la realizzazione della nostra gamma di canditi, realizzati con **canditura lenta**, nel totale **rispetto della materia prima di origine**, selezionata con estrema cura.

Il risultato è un candito dal **profilo aromatico estremamente naturale** ed equilibrato, in grado di esaltare (senza coprire) tutti gli aromi dei prodotti.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
 ARANCIA NAVEL CUBETTO 9X9 SUPERIOR		18 mesi	Vaschette 2x3 kg
Arancia a cubetti Navel 9x9 candita con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 ARANCIA NAVEL CUBETTO 12X12 SUPERIOR		18 mesi	Vaschette 2x3 kg
Arancia a cubetti Navel 12x12 candita con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 PASTA DI ARANCIA NAVEL SUPERIOR		18 mesi	Vaschette 2x3 kg
Pasta di scorzone Navel candita con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 CEDRO DIAMANTE CUBETTO 9X9 SUPERIOR		18 mesi	Vaschette 2x3 kg
Cedro a cubetti Diamante Calabria 9x9 canditi con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 PERE WILLIAMS CUBETTO 10X10 SUPERIOR		36 mesi	Latte 2x5,6kg - sgocciolato 3,6kg - 11,2 kg (con sciroppo)
Pera a cubetti Williams 10x10 candita con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 ALBICOCCHIE PORTICI MEZZENE SUPERIOR		36 mesi	Latte 2x5,6kg - sgocciolato 3,6kg - 11,2 kg (con sciroppo)
Mezza albicocca candita Portici con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 LIMONE CUBETTO 9X9 SUPERIOR		18 mesi	Vaschette 2x3 kg
Limone 9x9 candito con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			

	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
 MELA CUBETTO 10X10 SUPERIOR		36 mesi	Latte 2x5,6kg - sgocciolato 3,6kg - 11,2 kg (con sciroppo)
Mela a cubetti 10x10 candita con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 ARANCIA NAVEL FILETTI 7/80 SUPERIOR		18 mesi	Vaschette 2x3 kg
Arancia a filetti Navel candita con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 CILIEGIE ROSSE 20/22 SUPERIOR		36 mesi	Latte 2x5,6kg - sgocciolato 3,6kg - 11,2 kg (con sciroppo)
Ciliegie Rosse calibro 20/22 candite con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
 CILIEGIE VERDI 20/22 SUPERIOR		36 mesi	Latte 2x5,6kg - sgocciolato 3,6kg - 11,2 kg (con sciroppo)
Ciliegie Verdi calibro 20/22 candite con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
	MARRONI IN PEZZI SUPERIOR	36 mesi	Latte 2x5,9kg - sgocciolato 4kg - 11,8 kg (con sciroppo)
Marroni in pezzi canditi con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina.			
 POMPELMO ROSA CUBETTO 12X12 SUPERIOR		18 mesi	Vaschette 2x3 kg
Pompelmo Rosa 12x12 candito con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina. Frutta Italiana.			
	ANANAS A SEGMENTI	36 mesi	Latte 2x5,6kg - sgocciolato 3,6kg - 11,2 kg (con sciroppo)
Ananas a segmenti candita con metodo artigianale che rispetta tutti i tempi necessari per l'assorbimento corretto della soluzione zuccherina.			

Vivafil

Le passate multiuso Vivafil permettono di realizzare tantissime applicazioni, donando **gusto, autenticità e naturalezza** ai prodotti.

Passate multiuso dal 15% al 50% di frutta. **Struttura cremosa** e direttamente **spatolabile**, ideale per sac à poche. Indicate per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
VIVAFIL ALBICOCCA 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 13 kg
VIVAFIL FRUTTI DI BOSCO 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 13 kg
VIVAFIL CILIEGIA 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 7 kg
VIVAFIL MORA 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 7 kg
VIVAFIL SUSINA 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 7 kg
VIVAFIL AMARENA 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 7 kg
VIVAFIL FRAGOLA 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 7 kg
VIVAFIL FORNO ALBICOCCA 35%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 13 kg
VIVAFIL FRUTTI DI BOSCO 50%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 13 kg
VIVAFIL LIMONE 15%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 7 kg
VIVAFIL ARANCIA 15%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiellon 7 kg
VIVAFIL ALBICOCCA ITALIANA 50%	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 13 kg

Passate multiuso con il 15%, 35% e 50% di frutta. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicate per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.



Vivafil

La tradizione

Vivafil La tradizione è la gamma di confetture extra **con il 70% di frutta in pezzi**. Il profilo aromatico di ciascuno di questi unici gusti permette di realizzare prodotti di pasticceria in grado di colpire e sorprendere i clienti.




	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
 VIVAFIL LA TRADIZIONE ALBICOCCA 70% Farcitura in pezzi al 70% , con albicocche italiane. Con zucchero di canna, succo di limone e senza aromi e coloranti artificiali. Ideale per applicazioni pre e post cottura, dal gusto intenso e naturale allo stesso tempo.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 7 kg
 VIVAFIL LA TRADIZIONE ARANCIA ITALIANA 70% Farcitura in pezzi al 70% , con arance italiane. Con zucchero di canna, succo di limone e senza aromi e coloranti artificiali. Ideale per applicazioni pre e post cottura, dal gusto intenso e naturale allo stesso tempo.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 7 kg
VIVAFIL LA TRADIZIONE LAMPONE 70% Farcitura in pezzi al 70% di lamponi. Con zucchero di canna, succo di limone e senza aromi e coloranti artificiali. Ideale per applicazioni pre e post cottura, dal gusto intenso e naturale allo stesso tempo.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 7 kg

Topfil

Topfil sono la confettura di frutta con percentuale minima dell'85%. Caratterizzate dall'inconfondibile **croccantezza data dai cubetti di frutta**, che donano naturalità e autenticità ai tuoi prodotti.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
TOPFIL APPLE CUBES 86%	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello 5 kg
Farcitura pronta all'uso con cubetti di mela da frutta fresca. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 86%. Con aromi naturali.			
 TOPFIL PERA ITALIANA 85%	Pronto all'uso	4 mesi	Secchiello 5 kg
Farcitura pronta all'uso con cubetti di pera italiana varietà Williams. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 85%. Ideale per l'abbinamento con la ricotta. Con aromi naturali.			

Topfil Finest

Topfil Finest è una gamma di farciture di frutta di nuova generazione, creata da Puratos, che offre il perfetto **equilibrio tra gusto autentico e naturalezza della frutta**. Queste farciture col 70% di frutta sono ideali per applicazioni di pasticceria e viennoiserie, sia **fresche** che **surgelate** e per tutte quelle creazioni dove la frutta fa da protagonista.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
TOPFIL FINEST CILIEGIA 70%	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 4,5 kg
Topfil Finest Ciliegia 70% è di nuova generazione ad etichetta pulita con il 70% di frutta in pezzi e il basso contenuto di zuccheri. Riconoscibile già al primo assaggio, Topfil Finest Mango 70% presenta pezzi altamente visibili e il gusto davvero genuino della frutta. Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali e ideale in applicazione post cottura.			
TOPFIL FINEST FRAGOLA 70%	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 4,5 kg
Topfil Finest Fragola 70% è di nuova generazione ad etichetta pulita con il 70% di frutta in pezzi e il basso contenuto di zuccheri. Riconoscibile già al primo assaggio, Topfil Finest Mango 70% presenta pezzi altamente visibili e il gusto davvero genuino della frutta. Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali e ideale in applicazione post cottura.			
TOPFIL FINEST MANGO 70%	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 4,5 kg
Topfil Finest Mango 70% è di nuova generazione ad etichetta pulita con il 70% di frutta in pezzi e il basso contenuto di zuccheri. Riconoscibile già al primo assaggio, Topfil Finest Mango 70% presenta pezzi altamente visibili e il gusto davvero genuino della frutta. Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali e ideale in applicazione post cottura.			
TOPFIL FINEST LAMPONE 70%	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 4,5 kg
Topfil Finest Lampone 70% è di nuova generazione ad etichetta pulita con il 70% di frutta in pezzi e il basso contenuto di zuccheri. Riconoscibile già al primo assaggio, Topfil Finest Mango 70% presenta pezzi altamente visibili e il gusto davvero genuino della frutta. Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali e ideale in applicazione post cottura.			
TOPFIL FINEST ALBICOCCA 70%	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello 4,5 kg
Topfil Finest Albicocca 70% è la frutta di nuova generazione con il 70% di frutta in pezzi e il basso contenuto di zuccheri. Riconoscibile già al primo assaggio, Topfil Finest Albicocca 70% presenta pezzi altamente visibili e il gusto davvero genuino della frutta. Senza conservanti, aromi, coloranti artificiali e ideale in applicazione post cottura.			



Creme vegetali

Creme vegetali

Le panne a base vegetale Puratos, grazie alla tecnologia UHT, permettono una **pratica conservazione** anche a temperatura ambiente, il tutto senza rinunciare ad un'**eccellente lavorabilità**, un **ottimo sviluppo** e una **perfetta stabilità** nel tempo senza rotture.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
PASSIONATA	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola 12 lt (12 x 1 lt)
Preparazione zuccherata a base vegetale con il gusto tipico di una miscela. Ideale per farciture e decorazioni di prodotti per pasticceria. Senza grassi idrogenati.			
CHANTYPAK	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola 12 lt (12 x 1 lt)
Preparazione zuccherata a base vegetale per farciture e decorazioni semplici di prodotti per pasticceria. Aroma vanigliato e morbida consistenza, garantisce un eccellente sviluppo in fase di montaggio.			
WHIPPAK	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola 12 lt (12 x 1 lt)
Preparazione zuccherata a base vegetale per farciture e decorazioni semplici di prodotti per pasticceria. Struttura compatta e buona stabilità anche se miscelata alla panna fresca.			
AMBIANTE	Pronto all'uso	12 mesi	Scatola 12 lt (12 x 1 lt)
Preparazione zuccherata a base vegetale particolarmente adatta a decorazioni di prodotti per pasticceria. Di grande lavorabilità e scolpibilità, la sua impareggiabile stabilità assicura che le decorazioni restino perfette a lungo.			

Doratori, gelatine e glasse

Sunset Glaze

Sunset Glaze è il **doratore perfetto** **sostituto dell'uovo** che risolve ogni tipo di inconveniente ad esso legato. Utilizzabile sia prima che dopo cottura e surgelazione è adatto ad ogni tipo di lavorazione.

La **tecnologia UHT**, infine, permette una pratica conservazione anche a temperatura ambiente.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
SUNSET GLAZE XTLR - EXTRA TOLERANT	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola 12 lt (12 x 1 lt)

Sunset Glaze Extra Tolerant, è un Sostituto UHT dell'uovo da usare come doratore pronto all'uso. Si applica prima della cottura con pennello o spray (non ostruisce gli ugelli). Perfetto per gli ambienti più difficili e le produzioni più intensive.

Harmony

Con le gelatine della linea Harmony dai un perfetto tocco di **lucentezza**, la **finitura perfetta** per torte alla frutta e prodotti da forno.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
HARMONY READY NEUTRA	Pronto all'uso	12 mesi	Bag in box 12 kg
Gelatina neutra pronta all'uso destinata a macchine spray. Preparazione a caldo e a freddo. Non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.			
HARMONY READY BRIANT (ALBICOCCA)	Pronto all'uso	12 mesi	Bag in box 12 kg
Gelatina al gusto di albicocca pronta all'uso destinato a macchine spray. Preparazione a caldo e a freddo. Non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.			
HARMONY CLASSIC NEUTRA	Diluire con 30-60% di acqua	12 mesi	Secchiello 14 kg
Gelatina neutra concentrata per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a caldo. Gusto neutro e perfetta trasparenza.			
HARMONY CLASSIC BRIANT (ALBICOCCA)	Diluire con 30-60% di acqua	12 mesi	Secchiello 14 kg
Gelatina concentrata all'albicocca per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a caldo.			
HARMONY SUBLIMO GLAZE & GO	Pronto all'uso	12 mesi	Scatola 14,4 kg (12 x 1,2 kg)
Gelatina neutra pronta all'uso per lucidatura e conservazione di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a freddo.			

Miroir e altre glasse

Gustare un dessert **complesso** ma al tempo stesso **ben stratificato** è un'esperienza multi sensoriale che i consumatori amano. Con le glasse Miroir è garantito un eccellente effetto "specchio" sulle **creazioni di pasticceria più sofisticate**, donando al contempo un ulteriore tocco di gusto.

Con **Tegral glassa** è possibile ottenere una **glassatura perfetta** per i dolci da ricorrenza.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
MIROIR NEUTRE	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
Glassa neutra pronta all'uso per decorazione di torte. Preparazione a freddo. Adatta a superfici piane. Crea un effetto "specchio" su bavaresi, semifreddi o torte gelato. Può essere aromatizzata e colorata.			
MIROIR CHOCOLAT	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
Glassa al cioccolato pronta all'uso per decorazione di torte. Preparazione a freddo. Adatta a superfici piane. Crea un effetto "specchio" su bavaresi, semifreddi o torte gelato.			
MIROIR GLASSAGE NEUTRE	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
Glassa neutra pronta all'uso per decorazione totale di superfici non piane (tonde o verticali). Applicazione a caldo (35-40°C). Crea un eccellente effetto "specchio" sulle creazioni di pasticceria più sofisticate.			
MIROIR GLASSAGE NOIR	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
Glassa al cacao pronta all'uso per decorazione totale di superfici non piane (tonde o verticali). Applicazione a caldo (35-40°C). Crea un eccellente effetto "specchio" sulle creazioni di pasticceria più sofisticate.			
	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
TEGRAL GLASSA	Miscelare con il 60% di albume	12 mesi	Sacco 5 kg
Soluzione in polvere per la glassatura di prodotti lievitati da forno. Ideale per la tradizionale glassa di dolci da ricorrenza (Panettone, Colomba, ...) e brioches di ogni giorno.			

Smoopees

Smoobees

Smoobees sono le **rivoluzionare inclusioni morbide** resistenti alla cottura che ti permetteranno di realizzare prodotti veramente **innovativi, aromatizzandoli** in modo equilibrato.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
SMOOBEEES MIRTILLO	Pronto all'uso	12 mesi	Cartone 5 kg (5 sacchi x 1 kg)
Smoobees è l'innovativa inclusione morbida al mirtillo che rompe tutti gli schemi della pasticceria e arricchisce il prodotto con un gusto squisito ed equilibrato, donandogli e una scioglievolezza unica. Adatti al mondo dei panettoni, cake, delle creme, cookies e non solo, moltissime le varianti di prodotto che potrai ottenere con queste piccole, grandi innovazioni.			
SMOOBEEES CARAMELLO	Pronto all'uso	12 mesi	Cartone 5 kg (5 sacchi x 1 kg)
Smoobees è l'innovativa inclusione morbida al caramello che rompe tutti gli schemi della pasticceria e arricchisce il prodotto con un gusto squisito ed equilibrato, donandogli e una scioglievolezza unica. Adatti al mondo dei panettoni, cake, delle creme, cookies e non solo, moltissime le varianti di prodotto che potrai ottenere con queste piccole, grandi innovazioni.			
SMOOBEEES LIMONE	Pronto all'uso	12 mesi	Cartone 5 kg (5 sacchi x 1 kg)
Smoobees è l'innovativa inclusione morbida al limone che rompe tutti gli schemi della pasticceria e arricchisce il prodotto con un gusto squisito ed equilibrato, donandogli e una scioglievolezza unica. Adatti al mondo dei panettoni, cake, delle creme, cookies e non solo, moltissime le varianti di prodotto che potrai ottenere con queste piccole, grandi innovazioni.			

Margarine e grassi speciali

Mimetic

Sviluppato da Puratos grazie all'approfondita conoscenza dei lieviti madre e agli anni di esperienza in panificazione, pasticceria e in particolare nella tecnologia di cristallizzazione, Mimetic permette di unire la **grande lavorabilità** della margarina con gli **eccellenti risultati** del burro.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
MIMETIC 32		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene lievito madre. Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione non controllata, superiore a 18°C.			
MIMETIC 20		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene lievito madre. Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione controllata, fino a massimo 18°C.			
MIMETIC PRIMEUR 5%		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene lievito madre. Si caratterizza per un tenore di burro del 5% e si incorpora facilmente all'impasto.			
MIMETIC PRIMEUR 30%		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene lievito madre. Si caratterizza per un tenore di burro del 30% e si incorpora facilmente all'impasto.			
MIMETIC INCORPORATION		6 mesi	Pani 10 kg (4 x 2,5 kg)
Il grasso da incorporazione di nuova generazione per frolle e cake di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene lievito madre. Si incorpora facilmente all'impasto e può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.			

Aloha e Aristo

Dall'**eccellente lavorabilità e plasticità**, per ogni tipologia di applicazione dolce e salata di alta qualità, le margarine si caratterizzano per la **persistente e delicata aromatizzazione**. L'intera linea è realizzata senza grassi idrogenati, è idonea all'**alimentazione vegana** e non contiene glutine.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
ALOHA CROISSANT		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Nuova formula migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia lievitata. Ottimo rapporto qualità prezzo. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.			
ALOHA SFOGLIA		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Nuova formula migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia. Ottimo rapporto qualità prezzo. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.			
ALOHA CAKE		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Nuova formula migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per impasti, frolla e dolci. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Si incorpora facilmente all'impasto. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.			
ARISTO CROISSANT		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Nuova formula migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per croissant e paste lievitate sfogliate di alta qualità. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.			
ARISTO SFOGLIA		6 mesi	Placche 10 kg (5 x 2 kg)
Nuova formula migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia di alta qualità. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.			
ARISTO CAKE		6 mesi	Pani 10 kg (4 x 2,5 kg)
Nuova formula migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per impasti, frolle e dolci di alta qualità. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.			
ARISTO CREMA		6 mesi	Pani 10 kg (4 x 2,5 kg)
Nuova formula migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, ideale per creme. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.			



Cioccolato

Cioccolato	68-77
Belcolade Noir Selection	69
Belcolade Lait Selection	70
Belcolade Blanc Selection	71
Belcolade Origins	72
Belcolade Expression	73
60 Days	74
Plant Based	75
Sugar Free	76
Inclusioni	77
Ingredienti a base cacao e specialità	78-79
Ingredienti a base cacao e specialità	79
Surrogati da copertura	80-81
Surrogati da Copertura	81
Creme da farcitura	82-83
Creme da Farcitura	83
Paste Pralinate & Gianduja	84-86
Paste Pralinate	85
Gianduja	86



Cacao-Trace è il **programma di sostenibilità** nato per creare un cioccolato di **ottima qualità** che faccia del bene. Padroneggiamo il **processo di fermentazione** per garantire che il nostro cioccolato abbia un gusto eccellente. Il nostro obiettivo è per far sì che gli agricoltori traggano beneficio dal valore che creano.

Tutto inizia dalla **comunità di agricoltori**, il centro nevralgico della creazione del cioccolato, e dal nostro impegno di acquistare le loro fave di cacao ad un prezzo equo. Formiamo i coltivatori e lavoriamo fianco a fianco con loro per innovare e perfezionare i processi di raccolta, **fermentazione** ed essiccazione. Investiamo in **centri di post-raccolta**, dove le fave vengono fermentate secondo rigidi standard qualitativi da mastri fermentatori per garantirti il cioccolato migliore.

Per il loro impegno e il valore aggiunto che apportano al cioccolato, ricompensiamo gli agricoltori

attraverso il **Bonus Cioccolato**, che consiste in 10 centesimi per ogni KG di cioccolato Cacao-Trace venduto. Con questa cifra, sebbene sembri irrisoria, nel 2022 abbiamo raccolto **1,5 milioni**, che vengono restituiti interamente agli agricoltori sotto forma di **progetti comunitari**: nuove scuole, borse di studio, centri sanitari e attrezzature per l'acqua potabile al fine di migliorare le condizioni di vita delle comunità locali. Inoltre, una parte del premio viene elargita ai contadini sotto forma di denaro, per garantire loro dai 2 ai 5 mesi di entrate aggiuntive in un anno. Scegliendo Cacao-Trace, puoi offrire ai tuoi clienti un cioccolato eccezionale, dal **gusto eccellente**, che può essere venduto a un prezzo superiore; puoi **fare del bene** e **hai una storia da raccontare**.

Per saperne di più su Cacao-Trace, visitate il sito **www.cacaotrace.com/it**.

Cioccolato

Belcolade Noir Selection

Il **gusto unico** e l'**aroma** del cioccolato belga nella sua forma più pura.

Belcolade Noir Selection offre una gamma completa di **finissimi cioccolato fondenti**, da note delicate ad un profilo più deciso, tutti realizzati con il **100% di vaniglia naturale** e **puro burro di cacao**.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
NOIR SELECTION CT	55%	34/36%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 8 x 1 kg
					Sacco 15 kg
					Cartone 4 x 2,5 kg
Un delicato gusto di cacao tostato unito a fresche note fruttate.					
NOIR SELECTION	55%	34/36%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 2 x 5 kg
Un delicato gusto di cacao tostato unito a fresche note fruttate.					
NOIR EXTRA	57%	36/38%	● ● ● ● ●	24 mesi	Cartone 2 x 5 kg
					Sacco 15 kg
Un intenso gusto di cacao arricchito da note di terra.					
NOIR SUPERIEUR CT	60%	34/36%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 2 x 5 kg
Un intenso gusto di cacao arricchito da note di terra.					
NOIR SUPERIEUR	60%	34/36%	● ● ● ●	24 mesi	Sacco 15 kg
Un intenso gusto di cacao arricchito da note di terra.					
NOIR 65%	65%	39/41%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 2 x 5 kg
Un avvolgente gusto di cacao accompagnato da una fresca nota fruttata e da un delicato profumo tostato.					
NOIR SUPREME	71%	41/43%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 2 x 5 kg
					Sacco 15 kg
Un deciso aroma di cacao amaro unito ad una piacevole nota agrumata.					

Belcolade Lait Selection

Il sapore pieno e ricco del **cacao** unito alla **cremosità del latte**.
La gamma Belcolade Lait Selection offre diversi profili aromatici, tutti realizzati con il **100% di vaniglia naturale** e **puro burro di cacao**.



LAIT SELECTION CT

% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
35,5%	36/38%	● ● ● ● ●	18 mesi	Cartone 8 x 1 kg Cartone 2 x 5 kg

Il perfetto equilibrio tra profumi di latte e cacao



LAIT SELECTION CT

35,5%	32/34%	● ● ●	18 mesi	Sacco 15 kg
-------	--------	-------	---------	-------------

Il perfetto equilibrio tra profumi di latte e cacao



LAIT SUPREME CT

41%	36/38%	● ● ● ● ●	18 mesi	Cartone 2 x 5 kg
-----	--------	-----------	---------	------------------

Dal colore caldo ed intenso, unisce il tocco amaro del cacao alla dolcezza del latte.

LAIT CLAIR

32%	34/36%	● ● ● ●	18 mesi	Sacco 15 kg
-----	--------	---------	---------	-------------

Colore molto chiaro, gusto ricco e intenso di latte con note di nocciola.



LAIT CARAMEL CT

34,5%	34/36%	● ● ● ●	18 mesi	Cartone 2 x 5 kg
-------	--------	---------	---------	------------------

Un originale cioccolato al latte con un gusto intenso di caramello.

Belcolade Blanc Selection

Scopri l'impareggiabile **cremosità** del puro cioccolato bianco: Belcolade Blanc Selection, dal gusto di cacao più **delicato**, con il **100% di vaniglia naturale** e **puro burro di cacao**.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
BLANC SELECTION CT	29,5%	36/38%	● ● ● ● ●	12 mesi	Cartone 2 x 5 kg Cartone 8 x 1 kg

Un trionfo di latte e vaniglia per un cioccolato bianco perfettamente bilanciato.

BLANC SELECTION	29,5%	36/38%	● ● ● ● ●	12 mesi	Cartone 4 x 2,5 kg Sacco 15 kg
------------------------	-------	--------	-----------	---------	-----------------------------------

Un trionfo di latte e vaniglia per un cioccolato bianco perfettamente bilanciato.



BLANC INTENSE CT	31%	38/40%	● ● ● ● ●	12 mesi	Cartone 2 x 5 kg
-------------------------	-----	--------	-----------	---------	------------------

Una ricetta meno zuccherata per un gusto ancora più intenso e cremoso, con una delicata nota di burro.

BLANC INTENSE	31%	38/40%	● ● ● ● ●	12 mesi	Sacco 15 kg
----------------------	-----	--------	-----------	---------	-------------

Una ricetta meno zuccherata per un gusto ancora più intenso e cremoso, con una delicata nota di burro.



AMBER SELECTION CT	30%	34/36%	● ● ● ● ●	12 mesi	Cartone 2 x 4 kg
---------------------------	-----	--------	-----------	---------	------------------

Copertura di cioccolato bianco al caramello salato con note di latte cotto e vaniglia e un caldo colore ambrato.

Belcolade Origins

Dal gusto **unico** e **distintivo**, ogni cioccolato Origins è caratterizzato da uno **specifico bouquet di aromi** che rispecchia unicamente le peculiarità dei terreni d'origine del cacao. **Senza lecitina**, senza additivi nè aromatizzanti, per un gusto unico e una qualità eccellente.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
UGANDA 80 BIO CT	80%	46/48%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine fondente prodotto con cacao biologico di tipo Forastero dell'Uganda. Presenta profumi di humus e funghi, cacao acido e cacao affumicato.					



PAPUA NUOVA GUINEA 73 BIO CT	73%	44/46%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine fondente prodotto con cacao Trinitario del Papua Nuova Guinea. Sprigiona un bouquet con note di caffè e nocciola, frutta fresca e secca, un tocco di pepe nero e una velatura finale di miele.					



VIETNAM 73 CT	73%	42/44%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine fondente prodotto con cacao Trinitario del Vietnam. Racchiude un intenso aroma di cacao acido arricchito con agrumi, legno e note di tabacco.					

ECUADOR 71	71%	42/44%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine fondente prodotto con cacao Nacional dell'Ecuador. Offre note di fiori, uvetta, cacao acido e cacao affumicato.					

PERU 64	64%	38/40%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine fondente prodotto con cacao Criollo e Trinitario del Perù. Presenta profumi di cacao acido, uvetta e fichi secchi.					



VIETNAM 45 CT	45%	41%	● ● ● ●	18 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine al latte prodotto con cacao Trinitario del Vietnam. Racchiude note di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido.					

VENEZUELA 43	43%	39/40%	● ● ● ●	18 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine al latte prodotto con cacao Criollo e Trinitario del Venezuela. Intenso gusto di caramello e nocciola con note di burro e cacao tostato.					



CAMERUN 45 CT	45%	40%	● ● ● ●	18 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine al latte prodotto con cacao Trinitario del Camerun. Intenso aroma di cacao bilanciato con note burrose, di caramello e di frutta secca.					



PAPUA NUOVA GUINEA 39 BIO CT	39%	39%	● ● ● ●	18 mesi	Cartone 8 x 1 kg
Monorigine al latte dal gusto fresco e cremoso prodotto con cacao Trinitario del Papua Nuova Guinea. Note di caramello, note sottostanti di frutta e un tocco di nocciola.					

Belcolade Expression

Belcolade Expression So'Choc è un cioccolato fondente co-creato con **Stéphane Leroux**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur (MOF), caratterizzato dal **gusto deciso del cereale** ma allo stesso tempo dalla **freschezza della frutta**. Questo è possibile grazie alla nostra expertise sul **processo della fermentazione del cacao** che ci permette di esplorare dei nuovi gusti e applicazioni.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
EXPRESSION SO'CHOC CT	66%	43%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 4 x 2,5 kg

Copertura di cioccolato fondente unica nel suo genere: il 66% di cacao della Costa D'Avorio e della Nuova Guinea e grano saraceno fermentato. Creato da Stéphane Leroux. Un'esperienza di gusto inconsueta ed innovativa. Sostenibile (certificato Cacao-Trace).

60 Days

Il cioccolato 60 DAYS ha un **intenso sapore di cacao** con **note fruttate, tostate e agrumate**, e un complesso profilo aromatico di **frutta tropicale**. Grazie al processo Cacao-Trace, **passa dalla cabossa al cioccolato in meno di 60 giorni**, catturando il gusto fresco e unico del cacao.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
60 DAYS VIETNAM DARK 74 CT	74%	40%	● ● ●	24 mesi	Cartone 8 x 1 kg

Copertura al cioccolato fondente per varie applicazioni. Un intenso gusto di cacao con note tostate e fruttate.

Plant Based

Un **cioccolato al latte a base vegetale**, che rappresenta la più valida alternativa sul mercato a livello di **gusto, texture** ed **innovazione**. È un cioccolato senza latte ma che sa di latte, realizzato con una combinazione innovativa di ingredienti di origine vegetale in sostituzione alle proteine animali.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
M. PLANT BASED 46% CT	46%	37/39%	● ● ● ●	12 mesi	Sacco 2 x 5 kg

Copertura di cioccolato a base vegetale al gusto di latte. Gusto bilanciato da note di cacao e nocciola che ricorda la cremosità del latte tradizionale. Completamente senza allergeni: latticini, frutta a guscio, glutine e soia.

Sugar Free

Belcolade offre una selezione di cioccolati in cui lo zucchero è sostituito dal maltitolo, per ridurre l'apporto energetico in misura variabile dal 12 al 16% a seconda della tipologia.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
NOIR SELECTION SUGAR FREE CT	55%	34/36%	● ● ● ●	24 mesi	Cartone 5 x 5 kg

Cioccolato fondente in pani senza zucchero. Dolcificato con maltitolo.



LAIT SELECTION NO SUGAR ADDED CT	33%	34%	● ● ● ●	18 mesi	Cartone 5 x 5 kg
---	-----	-----	---------	---------	------------------

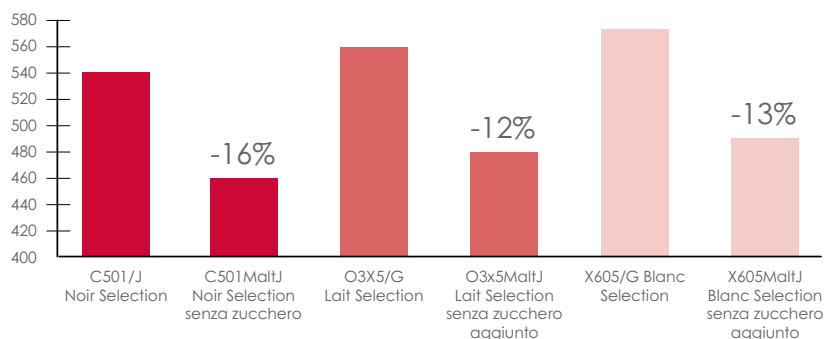
Cioccolato al latte in pani senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con maltitolo.



BLANC SELECTION NO SUGAR ADDED CT	28%	34/35 %	● ● ● ●	12 mesi	Cartone 5 x 5 kg
--	-----	---------	---------	---------	------------------

Cioccolato bianco in pani senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con maltitolo.

VALORE ENERGETICO (KCAL)



Inclusioni

Le inclusioni Belcolade sono prodotti di servizio ad **alto valore aggiunto**; sono infatti particolarmente **stabili in cottura**, grazie al bassissimo contenuto di burro di cacao. Ideali per la produzione di biscotti, muffin e lievitati o come decorazione.



	% Minima di cacao	% Materia Grassa	Fluidità	Shelf-Life	Confezione
GRAINS NOIR SELECTION 10.000 CT	50%	28%	●	24 mesi	Cartone 2 x 5 kg

Cioccolato fondente in gocce. Pezzatura 10.000 gocce/kg.

GRAINS NOIR SELECTION 20.000	50%	28%	●	24 mesi	Sacco 15 kg
-------------------------------------	-----	-----	---	---------	-------------

Cioccolato puro bianco caramellato in cubetti da 1 cm.



BELCOSTICKS CT	44%	24/26%	●	24 mesi	Cartone 15 x 1,6 kg
-----------------------	-----	--------	---	---------	---------------------

Barrette di cioccolato fondente, perfette per saccottini e pain au chocolat. Lunghezza 8cm.



CHUNKS AMBER CT	50%	28%	●	24 mesi	Sacco 15 kg
------------------------	-----	-----	---	---------	-------------

Cioccolato puro bianco caramellato in cubetti da 1 cm.



CHUNKS NOIR CT	50,5%	27/29%	●	24 mesi	Cartone 2 x 5 Kkg
-----------------------	-------	--------	---	---------	-------------------

Cioccolato fondente in cubetti da 1cm. Pezzatura 4.000 cubetti/kg.

CHUNKS NOIR	50,5%	27/29%	●	24 mesi	Sacco 15 kg
--------------------	-------	--------	---	---------	-------------

Cioccolato fondente in cubetti da 1cm. Pezzatura 4.000 cubetti/kg.

CHUNKS LAIT	28,5%	29/31%	●	18 mesi	Sacco 15 kg
--------------------	-------	--------	---	---------	-------------

Cioccolato al latte in cubetti da 1cm. Pezzatura 4.000 cubetti/kg.

CHUNKS BLANC	24,5%	31/33%	●	12 mesi	Sacco 15 kg
---------------------	-------	--------	---	---------	-------------

Cioccolato bianco in cubetti da 1cm. Pezzatura 4.000 cubetti/kg.

Ingredienti a base cacao e specialità

Ingredienti e specialità

Con Belcolade bastano pochi ingredienti per creare una **vasta gamma di applicazioni**.



BURRO DI CACAO CT

Shelf-Life

18 mesi

Confezione

Cartone 2 x 4 kg

Puro burro di cacao di primissima spremitura in gocce.



POLVERE DI CACAO CP1 CT

24 mesi

Cartone 2 x 3 kg

Polvere di cacao olandese di prima qualità. Contenuto di burro di cacao 22/24%, colore caldo.



NOIR ABSOLU EBONY CT

24 mesi

Cartone 8 x 1 kg

Massa pura al 96% di cacao.

Shelf-Life

12 mesi

Confezione

Cartone 5 kg

CRYST-O-FIL BIANCO

Cryst-o-Fil è una esclusiva ed innovativa soluzione; con il 50% di puro cioccolato belga bianco e pochi altri semplici ingredienti, questo prodotto è la base ideale per ripieni e farciture a base cioccolato. Senza conservanti, senza allergeni e senza grassi idrogenati.

Prodotto con tecnologia di precristallizzazione, Cryst-o-Fil non necessita di temperaggio; la perfetta stabilità dei suoi cristalli garantisce una texture morbida e delicata, per una scioglievolezza unica con una prolungata conservazione.

Surrogati da copertura

Surrogati da copertura

I surrogati Carat rispondono alle esigenze quotidiane di panificatori, pasticceri e cioccolatieri in cerca di prodotti dall'**utilizzo semplice** e dall'**alta resa**. Sviluppata grazie allo storico know-how di Puratos, la gamma Carat offre **prodotti di qualità** in grado di migliorare significativamente il **gusto**, la **struttura** e la **finitura** delle tue creazioni.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
COVERLUX EXTRA DARK	Sciogliere a 50-55°C e applicare a 40-45°C	12 mesi	Cartone 10 kg
Surrogato fondente in gocce. Dalla grande scioglievolezza e dall'eccellente gusto, garantisce una finitura lucente e un ottimo spacco. Contiene il 22% di cacao ed è il perfetto sostituto del cioccolato fondente.			
COVER DARK U2	Sciogliere a 50-55°C e applicare a 40-45°C	12 mesi	Cartone 10 kg
Surrogato di cioccolato fondente multiuso in gocce, per coperture perfette e omogenee. Contiene il 18% di cacao.			
COVER MILK	Sciogliere a 45-50°C e applicare a 40-45°C	12 mesi	Cartone 10 kg
Surrogato di cioccolato al latte multiuso in gocce, per coperture perfette e omogenee. Contiene il 6,8% di cacao.			
COVER WHITE	Sciogliere a 45-50°C e applicare a 40-45°C	6 mesi	Cartone 10 kg
Surrogato di cioccolato bianco multiuso in gocce, per coperture perfette e omogenee.			
DECORCREM 520	Sciogliere a 30-35°C e utilizzare	12 mesi	Secchiello 4 kg
Surrogato di copertura per prodotti da forno e di pasticceria soffici. Copertura liscia e lucente dalla consistenza morbida e scioglievole. Taglio pulito. Colore marrone, gusto gianduia.			
DECORCREM WHITE 520	Sciogliere a 30-35°C e utilizzare	9 mesi	Secchiello 4 kg
Surrogato di copertura per prodotti da forno e di pasticceria soffici. Copertura liscia e lucente dalla consistenza morbida e scioglievole. Taglio pulito. Colore bianco, gusto latte.			

Creme da farcitura

Creme da farcitura

Sotto il marchio Carat troviamo le Supercrem, **creme multiuso dall'eccellente gusto e texture**, perfette per farcire prodotti da forno e di pasticceria. La gamma è composta da 7 invitanti gusti, ognuno dei quali racchiude un gusto ottimo e persistente in una struttura fine e delicata, che dona al palato una sensazione di vellutata cremosità.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
SUPERCREM COCOA 325 CT	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 10 kg

Crema dall'intenso gusto di cacao. Contiene il 25% di cacao certificato Cacao-Trace.



SUPERCREM NUTTY 313 CT	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 10 kg
-------------------------------	----------------	---------	------------------

Crema dall'avvolgente gusto di nocciola. Contiene il 13% di nocciole e il 5% di cacao certificato Cacao-Trace.



SUPERCREM NUTTY 303 CT	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 10 kg
-------------------------------	----------------	---------	------------------

Crema dal delicato gusto di nocciola. Contiene il 3% di nocciole e il 4% di cacao certificato Cacao-Trace.

SUPERCREM AMBER	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
------------------------	----------------	---------	-----------------

Crema multiuso al caramello con una leggera nota sapida, ideale per farcire prodotti da forno e di pasticceria. Colore ambrato.

SUPERCREM WHITE 327	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 5 kg
----------------------------	----------------	---------	-----------------

Crema bianca dal piacevole gusto latte.

SUPERCREM WHITE NUTTY 310	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 5 kg
----------------------------------	----------------	---------	-----------------

Crema alla nocciola dal particolare colore chiaro. Contiene il 10% di nocciole.

SUPERCREM PISTACHIO 313	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello 5 kg
--------------------------------	----------------	---------	-----------------

Crema al pistacchio dal gusto intenso. Contiene il 13% di pistacchi.

Paste pralinate e Gianduja

Paste pralinate

Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance sono in grado di **stupire e ispirare** i professionisti di tutto il mondo. **Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi**, ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico.



	Utilizzo	Shelf-Life	Confezione
PRALINÉ A L'ANCIENNE 67%	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
Pasta pralinata con il 57% di frutta a guscio (mandorle e nocciole). Texture granulosa, note tostate e caramellate. Perfetta per aromatizzare.			
PRALINÉ PISTACHE 52%	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 1,5 kg
Pasta pralinata con il 52% di pistacchi tostate. Texture granulosa, note tostate e caramellate. Perfetta per aromatizzare.			
PRALINÉ NOISETTE 50%	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
Pasta pralinata con il 50% di nocciole tostate. Texture cremosa, gusto rotondo e intenso di nocciola. Perfetta per aromatizzare.			
PRALINÉ AMANDE 50%	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 5 kg
Pasta pralinata con il 50% di mandorle tostate. Texture cremosa, gusto rotondo e intenso di mandorla. Perfetta per aromatizzare.			
PRALICRAC BEURRE SALÉ	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 4,5 kg
Melange di pasta pralinata base nocciola con pezzetti di caramello al burro salato. Texture croccante. Perfetta per farcire.			
PRALIREX PISTACHE	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 1,5 kg
Pasta pura di pistacchi al 100%, senza l'aggiunta di aromi, coloranti o conservanti; è composta da frutta rigorosamente selezionata e prodotta secondo i canoni della tradizione francese, per un gusto unico e deciso.			
PRALIREX NOISETTE	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello 1,5 kg
Pasta pura di nocciole al 100%, senza l'aggiunta di aromi, coloranti o conservanti; è composta da frutta rigorosamente selezionata e prodotta secondo i canoni della tradizione francese, per un gusto unico e deciso.			

Gianduja

Gianduja è frutto della lunga esperienza PatisFrance, da decenni dedicata alla selezione e alla lavorazione della migliore frutta secca al mondo. Questo prodotto si presta ad infinite interpretazioni; può essere **utilizzato in purezza** oppure **in aggiunta a creme e cremosi**. È ideale per realizzare cremini e giandujotti, pralineria da stampo e da taglio e prodotti di cioccolateria in genere, ma si presta benissimo anche per personalizzare cake, frolle e gelati.



GIANDUJA CT

Utilizzo

Pronto all'uso

Shelf-Life

12 mesi

Confezione

Secchiello 5 kg

Pasta Gianduja con il 36% di nocciole e il 64% di autentico cioccolato al latte Belcolade. Presenta un gusto eccezionale e perfettamente equilibrato. La sua texture scioglievole cattura ed avvolge i sensi e si presta ad infinite interpretazioni



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