Catálogo Productos

HORECA

www.puratos.es

7053/02/14

T 500 Puratos, s.a. - Carretera C-63, Km. 13,5 - 17410 Sils - Girona
T 902.502.602 - 972.058.383 - F 972.058.300 - E t500@puratos.es

Puratos
Reliable partners in innovation

Puratos
Reliable partners in innovation

Construyendo el futuro mediante la asociación y la innovación

En **Puratos**, llevamos más de 50 años elaborando y compartiendo ingredientes, tecnologías y soluciones para los panaderos, pasteleros y chocolateros. ***Nuestra capacidad de escuchar y aprender de nuestros clientes ha creado una forma Puratos única de hacer las cosas. Permite que "transformemos" tecnologías y experiencias de todo el mundo en nuevos productos y nuevas oportunidades.***

Nuestra pasión es ayudar a nuestros clientes a tener más éxito en su negocio y ofrecerles todas las posibilidades que necesitan para elaborar los productos que sus clientes desean. Para ello, continuamos realizando grandes inversiones en I+D y en estudios de los hábitos de consumo. Estamos comprometidos a ofrecer productos que combinen el sabor y el valor nutritivo -además de la comodidad- y que, como resultado, contribuyan al bienestar de los consumidores.

Nuestra filosofía
Basada en 6 valores

Espíritu de equipo. Es un eje esencial en nuestra forma de trabajar. El todo es mayor que la suma de las partes. En definitiva, trabajando juntos conseguimos mejores resultados y disfrutamos con ello.

Ética. Es el motor en todas nuestras decisiones. Lo demostramos siendo fieles a nuestros principios, manteniendo nuestros estándares profesionales, cumpliendo nuestros compromisos y garantizando la seguridad alimentaria.

Calidad. No existe mejor definición para nuestro camino diario hacia la calidad que haciéndolo bien la primera vez, cada vez y siempre buscando mejorar.

Pasión. Transmitimos pasión aportando nuevas ideas a nuestros clientes que les hacen prosperar en su negocio. Creamos un ambiente de trabajo que estimula el desarrollo de las personas y que premia su entusiasmo y pasión con confianza y apoyo.

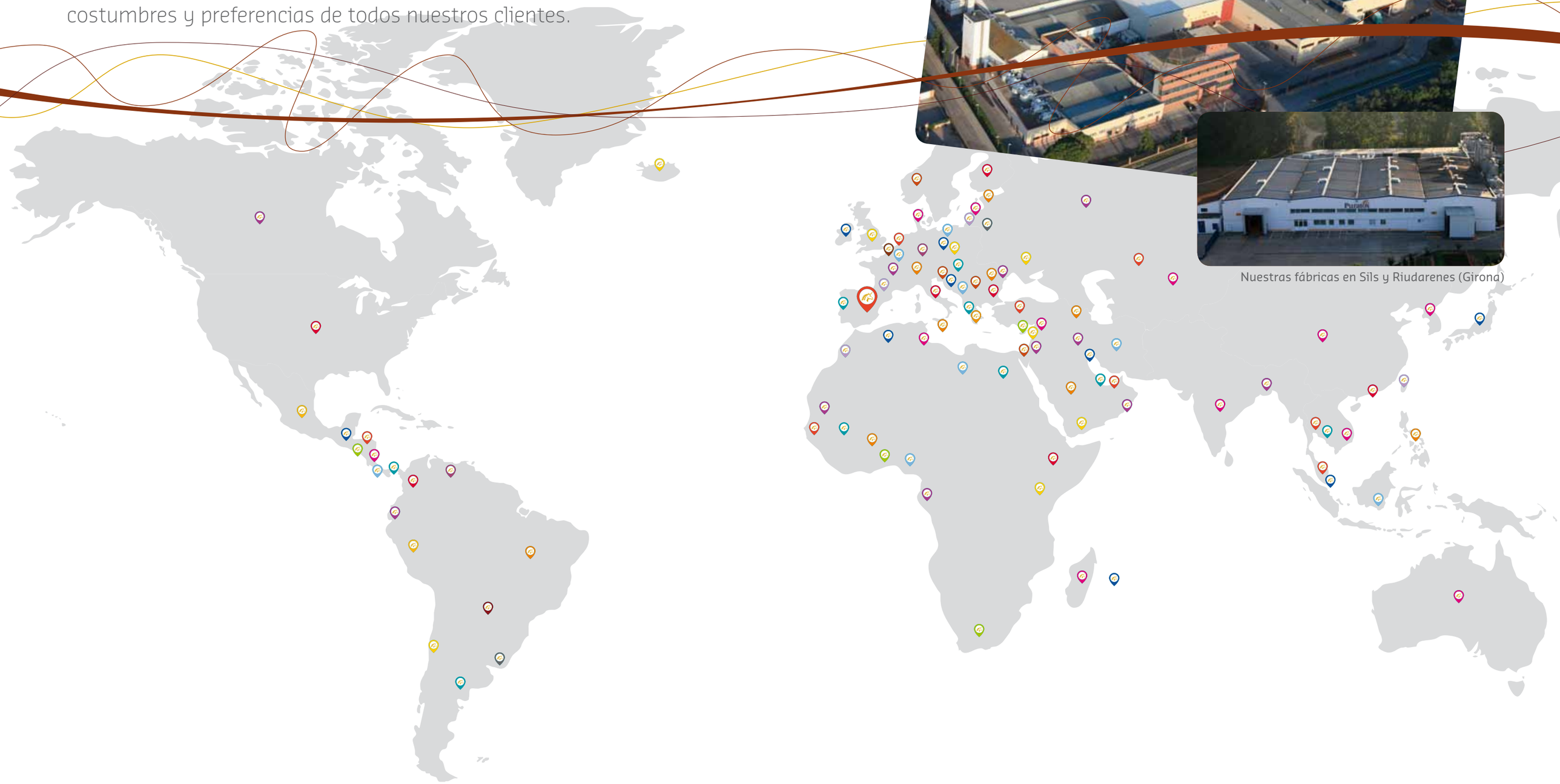
Coraje. La pasión no es nada sin coraje. Aprovechando las oportunidades con valentía no tememos marcarnos nuevos retos.

Visión. Es la base de la innovación. Visión que se añade a nuestra experiencia. Buscando con entusiasmo nuevos horizontes y trabajando con nuestros clientes, conseguimos estar preparados frente a un futuro en constante evolución.

Nuestra presencia en el mundo
En más de 80 países

Puratos, con sede central en Bélgica, es un grupo internacional ***con presencia en todas las culturas del mundo***. Esta es nuestra mayor riqueza, que nos permite conocer de primera mano las costumbres y preferencias de todos nuestros clientes.

Nuestras fábricas en Sils y Riudarenes (Girona)



Puratos Catálogo Produtos HORECA 2014

Puratos
Centro de Innovación ★★★★★

Puratos, como empresa líder en su sector, le ofrece un servicio integral, con productos:

De conveniencia: siguiendo las tendencias de consumo.

Multiuso: idelaes para diferentes aplicaciones.

Fáciles de utilizar: pensados especialmente para los profesionales.

De exquisito sabor: ampliamente testados antes de su lanzamiento.

Con el mejor asesoramiento: de nuestros maestros pasteleros y chocolateros.

Innovamos investigando los gustos y preferencias de los consumidores. Realizamos test sensoriales de nuestros productos por toda la geografía española.

Empresa comprometida

En 1997 **Puratos** fue la primera empresa del sector que obtuvo la certificación **ISO 9001** (Organización Internacional para la Estandarización). Nuestro constante compromiso y fidelidad a nuestros valores, nos ha llevado a ser reconocidos con las máximas certificaciones de calidad:

BRC *(British Retail Consortium)* e **IFS** *(International Food Standard).*

En Gestión Ambiental: **ISO 1400**.

Dentro de este campo, recientemente hemos invertido en la colocación de placas solares para el calentamiento del agua de servicios de la fábrica de Margarinas.

En implantación de sistemas de gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SST): **OSHAS 18001**.

Innovamos investigando en nuevas y mejores aplicaciones para nuestros productos. Nuestros maestros pasteleros y chocolateros le asesorarán sobre el mejor modo de elaborar sus recetas.

Innovamos aplicando la últimas tecnologías en alimentación, que nos permiten obtener productos con las máximas garantías de calidad y conservación.

Salado

ver página 25 HARINAS PREPARADAS

ver página 25 HARINAS

ver página 25 ACEITES Y GRASA

ver página 25 CONSERVAS

ver página 25 SALSAS

ver página 26 MARGARINAS

ver página 26 PRODUCTOS UHT

Bases listas para usar

ver página 27 TARTALETAS

ver página 27 TULIPAS

ver página 28 SNACK-RAP

ver página 28 PASTA CHOUX

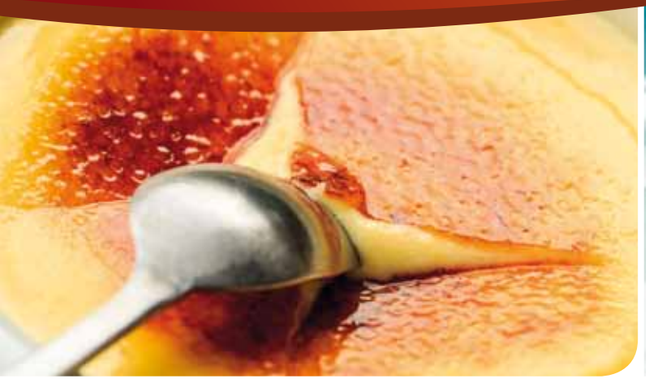
ver página 27 GALLETA BAÑADA

ver página 28 BIZCOCHO

ver página 28 HOJALDRE

ver página 28 MACARON

Postres fáciles



ver página 29
TARTA TIPO SANTIAGO
Satin Santiago

ver página 31
CREMA CATALANA
Crema Catalana

ver página 31
COULANT
Coulant Chocolate

ver página 31
FLAN
Flan

ver página 31
TARTA DE QUESO
Cottage

ver página 31
MERENGUE
Ovablanca Merengue

ver página 31
LIONESAS
Tegral Clara

ver página 31
CHOCOLATE A LA TAZA
Tazalate

ver página 33
CHEESECAKE
Crealis

ver página 36
TRUFAS
Carat Ganache

Brazos, semifríos y tándems

Bases y rellenos

ver página 26 PRODUCTOS UHT

ver página 26 NATAS

ver página 29 BIZCOCHOS

ver página 31 CREMAS PASTELERAS

ver página 32 CREMAS LISTAS PARA USAR

ver página 32 BAVAROIS

ver página 33 RELLENOS DE FRUTA

ver página 36 CREMAS CHOCOLATE

Cakes y tartas

ver página 29 BRILLOS

ver página 32 AROMAS

ver página 33 CUBIERTAS DE FRUTA

ver página 33 SIROPES

ver página 35 FRUTA CONFITADA

ver página 35 FRUTOS SECOS

Decoración

ver página 36 COBERTURAS CHOCOLATE

ver página 36 CUBIERTAS CHOCOLATE

ver página 37 CHOCO PLATES

ver página 37 CHOCOLUXE

ver página 38 SHAVINGS

ver página 39 STICKS Y BASES

Cakes y tartas

ver página 25 HARINAS

ver página 26 MARGARINAS Y GRASAS

ver página 29 BIZCOCHOS

ver página 29 CAKES

ver página 31 CREMAS PASTELERAS

Bases y rellenos

ver página 32 CREMAS LISTAS PARA USAR

ver página 33 RELLENOS DE FRUTA

ver página 35 PRALINÉ

ver página 36 CREMAS DE CHOCOLATE

Hojaldres

ver página 25 HARINAS

ver página 26 MARGARINAS

ver página 26 PRODUCTOS UHT

ver página 26 NATAS

ver página 29 BRILLOS

ver página 31 CREMAS PASTELERAS

ver página 32 CREMAS LISTAS PARA USAR

Nuestros productos

Harinas preparadas

	receta básica: easy/tegral	harina	levadura fresca	agua	harina recomendada	otras características	envase
Tegral Focaccia 100%	10kg		150kg	6,5L	-	Preparado completo para la elaboración de Focaccia.	Saco de 14kg
Easy Rústico Soft 50%	5kg	5kg	400g	5-5,5L	W 220	Para elaborar pan rústico de larga conservación y panecillos blandos.	Saco de 25kg

Harinas

	descripción	envase
Betina Gran Fuerza	Harinas equilibradas y regulares, ideales para especialidades de pastelería y bollería.	Saco de 25kg
Betina Pastelera Extra	Harinas equilibradas y regulares, ideales para especialidades de pastelería y bollería.	

Conservas

	envase
Cebolla Frita Extra	Lata de 4,6kg
Pisto	
Tomate Pimiento	
Tomate Pimiento Atún	

Aceites y grasas

	aplicaciones: fritura	aplicaciones: bollería/pan de molde	estado: líquido	estado: sólido	estado: emulsionado	otras características	envase
Bifri Horeca	●		●			Mezcla de aceites de girasol y palma aportando buena estabilidad, especial fritura.	Garrafa de 10L y de 25L
Bifri Gourmet	●		●			Se mantiene líquido. incluso a bajas temperaturas.	Garrafa de 25L
Bifri	●		●			Con girasol alto oléico.	Bidón de 22kg
Bifri Estándar Oil	●		●			La palma le da gran estabilidad a la oxidación.	
Bifrisol Alto Oléico	●	●	●			Aceite de girasol alto oléico.	Garrafa de 25L Garrafa de 10L
Manteca de cerdo especial masas		●		●		Ideal para masas tipo mantecados, ensaimadas. Olor suave a cerdo.	Cubo de 17kg

Salsas

	descripción	dosificación	envase
Bechamel	Para la elaboración de salsa bechamel.	Para salsas: 300g/1L agua. Para canelones: 150-200g/ 1L agua.	Caja con 4 bolsas de 1,2kg
Snackcrem Queso	Para la elaboración de crema de queso estable al horno y a la congelación.	300-400g/1L agua.	Caja con 5 bolsas de 1kg

Margarinas

	aroma a mantequilla	plasticidad	emulsión	otras características	envase
Aristo Primeur Crema	✶✶✶	✶✶✶		12% de mantequilla.	Caja de 4 bloques de 2,5kg
Aristo Crema Cubo	✶✶✶	✶✶✶	✶✶✶	Extra aroma a mantequilla. 100% vegetal.	Cubo de 10kg

Productos UHT

Mixes

	admite cocción	admite congelación	desarrollo	otras características	envase
Chantypak by Mix Vegetal	-	●	Más de 3 veces su volumen.	Con azúcar incorporada.	Caja de 12 tetrapacks de 1L y bag-in-box de 10L
Puramix	-	●			
Whippak	-	●			
Festipak	●	●		Sin azúcar incorporada.	Caja de 12 tetrapacks de 1L
Cuisipak	●	●		Especial cocción. No monta. Muy resistente a la mezcla con ingredientes ácidos.	

MÉTODO: es recomendable que, antes de ser montado, el mix esté a una temperatura de entre 5º y 7º C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable.

Ambiante	-	●	Más de 4 veces su volumen.	Con azúcar incorporada.	Caja de 12 tetrapacks de 1L

Natas

Nata para montar 35% m.g. Puratos	-	●			Caja de 12 tetrapacks de 1L

MÉTODO: es recomendable que, antes de ser montada, la nata esté a una temperatura de entre 5º y 7º C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable.

Nuestros productos

Tartaletas

	elaborado con mantequilla	dulce	salado	neutro	envase
Mini tartaleta dulce Ø 39mm		●			Caja de 245u
Mini tartaleta salada Ø 39mm			●		
Tartaleta dulce Ø 49mm	●	●			Caja de 240u
Tartaleta salada Ø 49mm			●		
Tartaleta dulce Ø 85mm		●			Caja de 144u
Tartaleta dulce Ø 105mm		●			Caja de 96u
Base pasta brisa Ø 210mm	●	●			Caja de 12u
Base pasta brisa Ø 280mm		●			Caja de 10u
Tulipa		●			Caja de 96u
Tulipa flor		●			Caja de 72u

Galleta bañada

	características	dimensiones	envase
Cañas de cacao	Galleta en forma tubular, bañada con cobertura sucedánea negra.	Altura máxima ± 10cm Boca ± 3cm	Caja de 66u
Cañas pequeñas repostería		Altura máxima ± 5cm Boca ±3cm	Caja de 165u
Conos cacao	Galleta en forma cónica bañada con cobertura sucedánea negra.	Altura máxima ± 16cm Boca ± 4,5cm	Caja de 144u
Mini cono chocolate		Altura máxima ± 10cm Boca ± 4cm	Caja de 216u
Mini cono repostería		Altura máxima ± 8cm Boca ± 3cm	Caja de 297u
Conos crocanti	Galleta en forma cónica bañada con cobertura sucedánea negra y recubierta de granillo crocanti.	Altura máxima ± 16cm Boca ± 4,5cm	Caja de 96u
Tulipa chocolate	Galleta de oblea bañada con cobertura sucedánea negra.	Altura máxima ±50mm Boca ±120mm	Caja de 88u
Tulipa flor chocolate		Altura máxima ±35mm Boca ±105mm	Caja de 72u

Bizcocho/Snack rap

	dulce	neutro	envase
Bizcocho Ø 220mm	●		Caja de 12u
Bizcocho Ø 280mm	●		Caja de 8u
Planchas de Bizcocho 580x380mm	●		Caja de 14u
Snack rap (tortitas de harina listas para usar)		●	Caja de 144u en 8 paquetes de 18u

Hojaldres

	elaborado con mantequilla	dulce	neutro	envase
Vol-au-vent Ø 34mm	●		●	Caja de 240u
Vol-au-vent Ø 55mm			●	Caja de 100u
Vol-au-vent Ø 75mm			●	Caja de 72u
Vol-au-vent Ø 82mm			●	Caja de 72u
Vol-au-vent pez 6mm	●		●	Caja de 240u
Mini Cono Hojaldre 60mm			●	Caja de 297u
Caña de hojaldre 115mm			●	Caja de 75u

Pasta choux/Savarin

	elaborado con mantequilla	neutro	envase
Palo 130mm	●	●	Caja de 140u
Palo 160mm	●	●	Caja de 90u
Lionesa Ø 43mm	●	●	Caja de 200u
Mini Savarin con cápsula Ø 36mm	●	●	Caja de 240u
Savarin con cápsula Ø 66mm		●	Caja de 120u

Macaron surtido

	sabor	envase
Macaron surtido	Cacao, fucsia, naranja y natural.	Caja de 384u

Nuestros productos

Bizcochos	bizcocho: tartas	bizcocho: planchas	volumen	horno: pisos	horno: aire	calado	dosis por kg de mix	min. batido	otras características	envase
Integral Biscuit New	✳✳✳	✳✳	✳✳✳	●	●	✳	600-700g de huevo y 200g de agua.	5-7 min. a 3ª velocidad.	Alto rendimiento de batido.	Saco de 14kg
Choco Biscuit	✳✳✳	✳✳	✳✳	●	-	✳✳	700g de huevo y 100g de agua.	8-10 min. a 3ª velocidad.	Con Polvo de Cacao.	6 bolsas de 2kg
Tegral Sponge	✳✳✳	✳✳	✳	●	-	✳✳✳✳	360g de huevo, 320g de agua y 105g de aceite.	4-5 min. a 3ª velocidad.	Enriquecido, sabor incomparable. Textura flexible y miga jugosa.	Saco de 14kg

Cakes	elaboración	color	dosificación	otras características	envase
Satin	Elaboraciones de cakes, cocas, madalenas caseras. Permite la incorporación de chocolate, frutos secos, rellenos de fruta,...	Dorado.			Saco de 14kg
Satin Chocolate		Típico chocolate.	1000g de Satin, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.		
Satin Doble Chocolate		Chocolate negro.		Con perlitas de chocolate negro Belcolade.	
Satin Griego		Dorado blanquecino.	1000g de Satin, 370g de huevos, 320g de aceite, 240g de agua.		
Satin Integral		Integral oscuro.	1000g de Satin, 225g de huevos, 350g de aceite, 250g de agua.		
Satin Wholegrain		Integral suave.	1000g de Satin, 350g de huevos, 200g de aceite, 250g de agua.	Con granos enteros reconstituidos.	
Satin Toffee		Dorado oscuro.	1000g de Satin, 350g de huevos, 300g de aceite, 225g de agua.	Con trocitos de toffee.	
Satin Santiago	Elaboraciones de cakes tipo tarta de Santiago, cakes madalenas caseras, cocas.	Dorado.	1000g de Satin, 350g de huevos, 350g de margarina crema/mantequilla, 125g de agua.	Con almendra.	

MÉTODO: mezclar los huevos, el agua y Satin durante 3 minutos en 2ª marcha (con el accesorio pala de la batidora), añadir aceite y mezclar durante 3 minutos en 2ª marcha. Llenar los moldes untados y enharinados. Cocer en horno medio a ± 180º C.

Brillos	modo de empleo: pincel/máquina/spray	modo de empleo: frío	modo de empleo: caliente	aplicación: bavarois y mousses	aplicación: cakes, bollería y hojaldres	aplicación: tartas de fruta cocida	aplicación: tartas de fruta fresca	sabor	dosificación	otras características	envase
Brillo Multiusos		-	●		✳✳✳	✳✳	✳✳	Manzana	15-25% de agua según aplicación.	Color oro transparente.	Cubo de 10/25kg
Brillo Esmeralda		-	●		✳✳✳	✳✳✳	✳✳✳	Manzana	15-30% de agua según aplicación.		Cubo de 25kg
Sublimo		●	-		✳✳✳	✳✳	✳	Neutro dulce	Listo para usar.	Brillo de aplicación directa.	BIB 12kg/ Tetrapack 1,2kg
Harmony Ready Manzana		-	●		✳✳	✳✳	✳ ✳	Manzana	Listo para usar.		BIB 12kg
Harmony Ready Neutra		-	●		✳✳	✳✳	✳ ✳	Neutro dulce	Listo para usar.		BIB 12kg
Miroir Neutro		●	-	✳✳✳	-	-	✳	Neutro dulce	Listo para usar.	Brillo listo para usar en mousses, bavarois y pastelería fina, no gelifica.	Cubo 5kg
Miroir Glassage Chocolat Noir		●	●	✳✳✳	-	-	-	Chocolate negro	Listo para usar (calentar a 30º-35ºC para aplicar)	Cubierta de sabor chocolate con un 22% de chocolate negro. Fácil de aplicar, cubre perfectamente y mantiene un excelente brillo incluso después de congelación.	Cubo 5kg

Nuestros productos

Cremas pasteleras	estabilidad: congelación	estabilidad: horneado	dosis g/L	sabor	leche	agua	envase
Cremy 4x4	✳	✳✳✳	350-400g	Vainilla lácteo.	●	●	Saco de 14kg y Caja de 6x2kg
Cremy Gold	✳✳✳	✳	400g	Lácteo.	●	●	Saco de 14kg
Cremyvit Satina	✳✳	✳✳	350-375g	Vainilla.	●	●	Saco de 14kg y Caja de 6x2kg
Crema Catalana	✳✳	✳	200-250g	Crema Catalana.	●	-	Caja de 20 bolsas de 1kg

MÉTODO: mezclar la dosis recomendada con el agua o la leche. Batir durante 2-3 minutos y dejar reposar unos 10 minutos. Volver a batir antes de utilizar, si es necesario.

Pastelería en polvo	elaboración	dosificación	otras características	envase
Cottage	Para la elaboración de tarta de queso cocida.	500g de Cottage, 1L de agua, 100g de huevo, 200g de margarina o mantequilla fundida.	Producto de suave textura y sabor a queso fresco.	Caja de 4 bolsas de 1,25kg
Flan	Para la elaboración de flan de vainilla.	200g de Flan y 1L de leche recién hervida.		Bolsa de 1kg
Florex	Para la elaboración de masa florentina y otras especialidades pasteleras.	1kg de Florex y 750g de granillo crudo del fruto escogido.	Se puede mezclar con almendra, avellana, nuez, pistacho, etc. También admite frutas confitadas, ajonjolí, amapola, ...	Caja de 4 bolsas de 1kg
Ovablanca Merengue	Para la elaboración de merengue.	1kg de Ovablanca y 750g de agua muy caliente.		Caja de 4 bolsas de 1,5kg
Tegral Clara	Para elaborar masa petisú (lionesas, palos, eclair...). Lleva huevo incorporado.	1000g de Tegral Clara, 1,1-1,2L de agua caliente a 60-70º C.		Saco de 12kg
Patacrout	Para elaborar pasta brisa o masa de forro.	1000g de Patacrout, 100g de leche o agua, 400g de margarina crema.		Saco de 12kg
Coulant Chocolate	Para la elaboración de Coulant/micuit chocolate.	2000g de Coulant chocolate, 870g de agua y 595g de aceite.		Caja de 3 bolsas de 2kg
Tazalate	Para la elaboración de cacao a la taza.	1kg de Tazalate, 6,5L de agua o leche.		Caja de 5 bolsas de 1kg
Chocolattisimo	Para la elaboración de chocolate familiar a la taza.	1kg de Chocolattisimo, 5L de agua o leche.	Contiene un 30% de exquisito cacao.	Caja de 5 bolsas de 1kg

Complementos	descripción	envase
Azúcar Insoluble	Azúcar molido, especialmente indicado para decorar especialidades con alto grado de humedad, o que precisen frigorífico.	Saco de 15kg
Surfin	Azúcar molido ideal para glasear y espolvorear, utilizado en la elaboración de pastas de té, pastillaje, glaseados, etc. Fórmula orientativa para elaborar glasa muerta: disolver 1.000 g. de Surfin en 220 g. de agua.	Saco de 14kg Caja de 6 sacos de 2kg
Impulsor	Gasificante de pastelería que puede utilizarse en diversas especialidades, ofreciendo gran volumen a la pieza tras el horneado.	Bolsa de 1 kg. y saco de 10kg
Gajos de limón	Gajos para decoración en elaboraciones de pastelería. Elaborados con azúcar y gelatina.	Caja de 4 bolsas de 0,5kg

Cremas listas para usar	aplicación: relleno a hornear	aplicación: decoración a hornear	aplicación: decoración pieza ya horneada	aplicación: crema inyectables (con máquina inyectable)	estable congelación	conservación en pieza	sabor	otras características	envase
Cremfil Classic	✳✳✳	✳✳	✳✳	✳✳	●	2-4 semanas.	Vainilla Cacao	Versátil.	Cubo de 13kg
Cremfil Silk	✳✳✳	✳✳	✳✳✳	✳✳✳	●	1 semana.	Vainilla/ limón suave.	Ideal para pastelería, pues recuerda a una crema tradicional.	Cubo de 25kg
Cremfil Ultim Choco Noir	✳ ✳	✳	✳	✳ ✳	●	2 meses		Con un 8,3% de chocolate negro.	Cubo de 25kg

Bavarois		dosis	otras características	envase
Bavarois Neutre	Para la elaboración de bavarois o semifríos. También estabiliza, aromatiza y da consistencia a la nata o mix vegetal.	Receta para Bavarois: 250g de Bavarois, 250g de agua u otro líquido y 1kg de nata semimontada o mix vegetal.	Sabor neutro.	Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg
Bavarois Bulgaria			Con yogur en polvo.	Caja con 4 bolsas de 1,25kg
Bavarois Cacao			Sabor chocolate.	Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg
Bavarois Fraise			Con trozos de fresa.	Caja con 4 bolsas de 1,25kg
Bavarois Limón			Con ralladura de limón.	Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg
Bavarois Queso			Con queso en polvo.	Caja con 4 bolsas de 1,25kg
Bavarois Tiramisú			Sabor tiramisú.	Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Aromas	textura	aportan aroma y sabor	aportan color	resistente al horno	dosis por kg.	envase
Classic Moka	En pasta.	●	●	✳	mínimo 30g	Bote de 1kg
Aroma Fresa	Líquido.	●	●	✳✳✳	5 a 10g	
Aroma Limón Especial		●	●	✳✳✳		
Aroma Limón Extra		●	●	✳✳✳		
Aroma Limón Natural		●	-	✳✳✳		
Aroma Moka		●	●	✳✳✳		
Aroma Naranja Extra		●	●	✳✳✳		
Aroma Vainilla Especial		●	-	✳✳✳		Bote de 1kg y garrafa de 5kg
Aroma Mantequilla		●	-	-	Masas abizcochadas: 1-3g Masas fermentadas: 1-5g	Bote de 900g

Nuestros productos

Cubiertas, rellenos, cremas y siropes	aplicación: en pieza cerrada horneable	aplicación: en pieza abierta horneable	aplicación: decoración	aplicación: para inyectar	estable congelación	espatulable	% fruta	otras características	envase
Topfil Manzana Minicubos	✳✳✳	✳✳	✳	-	✳✳	✳	90%	Compota de manzana natural en dados.	Cubo de 5kg
Topfil Manzana Canela	✳✳✳	✳✳	✳		✳✳	✳	60%	Compota de fruta con dados de manzana y canela.	Cubo de 4,5kg
Topfil Frutos Rojos	✳✳✳	✳✳	✳		✳✳	✳✳	60%	Compota con trozos de frambuesa, arándanos y moras.	Cubo de 5kg
Topfil Fresa	✳✳✳	✳✳	✳		✳✳	✳✳	60%	Compota con trozos de fresa.	Cubo de 5kg
Topfil Frambuesa	✳✳✳	✳✳	✳		✳✳	✳✳	60%	Compota con trozos de frambuesa.	Cubo de 5kg
Topfil Melocotón	✳✳✳	✳✳	✳		✳✳	✳	54%	Compota con trozos de melocotón.	Cubo de 5kg
Bakefil Albaricoque							36%	Confitura de albaricoque.	
Bakefil Arándanos							23%	Relleno de arándanos.	
Bakefil Fresa	✳✳✳	✳✳	✳✳✳	✳✳	✳✳✳	✳✳	36%	Confitura de fresa.	
Bakefil Frambuesa							40%	Confitura de frambuesa.	
Bakefil Naranja							25%	Marmalade de naranja.	
Hotfil Frambuesa							22%	Crema de frambuesa.	Cubo de 5kg
Hotfil Fresa							23%	Crema de fresa.	
Hotfil Kiwi	✳✳	✳✳	✳✳	✳✳	✳✳	✳	15%	Crema de kiwi.	
Hotfil Limón							10%	Crema de limón.	
Hotfil Naranja							5%	Crema de naranja.	
Coldfil Albaricoque	-	-	✳✳✳	✳✳✳	✳✳	✳✳	6%	Relleno de fruta semi-opaco.	Cubo de 10kg
Coldfil Fresa							6%		
Decorfil Albaricoque							4,6%		
Decorfil Arándanos							2,4%		
Decorfil Coco							1,6%		
Decorfil Frambuesa	✳	✳	✳✳✳	✳✳✳	✳✳✳	✳✳✳	4,3%	Relleno de fruta de color intenso y brillante.	Cubo de 5kg
Decorfil Fresa							4,6%		
Decorfil Kiwi							5%		
Decorfil Limón							5,8%		
Decorfil Naranja							5%		
Deli Cremovo	✳	-	✳✳✳	-	✳✳✳	✳✳	-	Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar con azúcar. Color yema.	Cubo de 13kg
Deli Yema	✳	-	✳✳✳	-	✳✳✳	✳✳	-	Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar con azúcar. Color yema.	Cubo de 5 y 13kg
Deli Bulgaria	✳	-	✳✳✳	✳✳✳	✳✳✳	✳	-	Relleno cremoso de sabor a yogur. Color blanco marfil.	
Deli Caramel	-	-	✳✳✳	✳✳✳	✳✳✳	✳	-	Relleno cremoso de auténtico caramelo.	Cubo de 5kg
Deli Citron	✳	-	✳✳✳	✳✳✳	✳✳✳	✳	-	Relleno cremoso de limón. Color amarillo limón.	
Deli Cielo	-	-	-	-	-	-	-	Preparado completo para elaborar tocinillo de cielo y sus variedades. Cocción al vapor o al baño maría. Color amarillo huevo.	10 packs de aluminio de 1L
Topping Caramelo	Sirope de caramelo para helados y decoración de pastelería y postres.							Auténtico caramelo líquido.	
Topping Fresa	Sirope de fresa para helados y decoración de pastelería y postres.							Con 21% de pulpa de fresa.	Botella de 1,1kg
Topping Chocolate	Sirope de chocolate para helados y decoración de pastelería y postres.							Con 7,5% de polvo de cacao.	
Crealis	Base lista para usar para la elaboración de cheesecake americano, tarta de queso y otras aplicaciones de pastelería.							Textura cremosa, de color y sabor a queso. Con un 30% de crema de queso.	Cubo de 5kg

Nuestros productos

Fruta confitada	descripción	envase
Cabello Ángel	Pulpa de calabaza, de la más alta calidad, de hebra media y color claro. Para utilizar en diversas especialidades de pastelería, dando un excelente rendimiento en el horneado.	Lata de 5,8kg y cubo de 22kg
Cabello Ángel Negro	Pulpa de calabaza, de la más alta calidad, de hebra media y color oscuro. Para utilizar en diversas especialidades de pastelería y bollería, dando un excelente rendimiento en el horneado.	Lata de 5,8kg
Cereza Roja	Cerezas enteras confitadas y escurridas, sin hueso para decoración.	Cubo de 4kg
Cereza Verde		
Cereza Roja Mitad	Cerezas rojas mitades confitadas y escurridas, para decoración.	
Fruta Surtida	Mezcla de frutas confitadas troceadas en cubos regulares y escurridos de atractivos colores y sabores, para utilizar en diversas aplicaciones de pastelería y bollería.	
Fruta Roja	Fruta confitada escurrida de color rojo, cortada en lonchas.	
Fruta Verde	Fruta confitada escurrida de color verde, cortada en lonchas.	
Naranja en discos	Naranja confitada y escurrida, troceada en perfectos discos transversales.	Cubo de 4,5kg

Frutos secos	envase
Almendra comuna entera repelada	Caja de 5 y 10kg
Filetes de almendra	Caja de 5kg
Granillo de almendra	Caja de 5 y 10kg
Harina de almendra fina	Caja de 5 y 10kg
Harina de almendra gruesa	Caja de 5kg
Palitos de almendra	Caja de 5kg
Crocanti de almendra	Cubo de 3kg
Crocanti de cacahuete	
Coco Rallado	Caja de 6 x 1kg
Nueces mitades	
Pasas sultanas nº 9	Caja de 5kg

Praliné	especialidad: baños y cubiertas	rellenos pastelería y bollería	rellenos bombonería	decoración	textura: estable en horno	estable congelación	fluida	espesa	semi sólida	emulsionada	otras características	envase
Praliné Amande Patisfrance	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	Color marrón claro. Sabor a almendra. 50% de pasta de almendra.	Cubo de 5kg
Praliné Noisette Patisfrance	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	Color marrón. Sabor a avellana. 50% de pasta de avellanas.	
Almond Praline Carat	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	Color marrón claro. Sabor a almendra. 29% de pasta de almendra.	
Hazelnut Praline Carat	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	Color beige anaranjado. Sabor a avellana. 28% de pasta de avellana.	

Coberturas Puras	aplicación: aromatizar	moldeo bombón	moldeo tableta	figuras chocolate	baño grueso	baño fino	baño muy fino					
Noir Selection F4	●	●	●	●	●			53%	31,3-33,2%	💧💧💧	Balance perfecto entre amargor y dulzor.	Caja de 2 bolsas de 5kg y saco de 15kg
Noir Selection J	●	●	●	●	●	●	●	55%	34-36%	💧💧💧💧	Balance perfecto entre amargor y dulzor.	Caja de 2 bolsas de 5kg
Lait Selection		●	●	●	●	●	●	35%	33,8-36,8%	💧💧💧💧	Aroma a miel y vainilla. Color marrón.	Caja de 2 bolsas de 5kg
Blanc Selection		●	●	●	●	●	●	29,5%	35,3-38,3%	💧💧💧💧	Aroma lácteo. Color marfil.	Caja de 2 bolsas de 5kg

Cubiertas chocolate	baño	moldeo	decoración	% cacao	% materia grasa	fluidez	otras características	envase
Cover Milk	●	●	●	7%	32,5-36,5%	💧💧💧	Color claro. Sabor dulce con leche. Buen brillo.	Caja de 10kg
Cover Dark U2	●	●	●	18%	38-42%	💧💧💧	Color oscuro. Sabor dulce. Buen brillo.	Caja de 10 y 20kg
Coverlux Extra Dark	●	●	●	22%	35,5-38,5%	💧💧	Color muy oscuro. Intenso sabor a cacao.	Caja de 10 y 20kg
Cover Fluid White	●	●	●	n/a	33,5-37,5%	💧💧💧	Color blanco marfil. Sabor lácteo. Buen brillo.	Caja de 10kg

Cremas de baño	especialidad: baños y cubiertas	rellenos pastelería y bollería	rellenos bombonería	decoración	textura: estable en horno	estable congelación	fluida	espesa	semi sólida	emulsionada	otras características	envase
Decorcrem Dark 518	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	Color marrón muy oscuro. Sabor a cacao intenso y toque a suave avellana. Buen brillo. Fácil aplicación. Corte limpio.	Cubo de 4kg
Decorcrem White 520	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	Color blanco marfil. Sabor lácteo y fresco. Buen brillo. Fácil aplicación y secado. Corte limpio.	Cubo de 4kg
Cremas de relleno												
Supercrem Nutty 310	-	●	●	●	-	●	-	●	-	-	Color marrón. Con un 10% de avellanas.	Cubo de 5kg
Crema emulsionada												
Trufex	-	-	-	●	-	●	-	-	-	●	Color marrón claro. Sabor dulce. Muy cremoso.	Cubo de 5 y 10kg
Carat Ganache	●	-	-	●	-	●	-	-	●	-	Preparado para la elaboración de trufas, decoración de tartas. Brillo excepcional. Fácil aplicación.	Cubo de 5kg

Nuestros productos

Choco plates	descripción	envase
Fusion deco plates Chocolanté	Placas decoración de chocolate puro negro.	Caja de: 288u
Fusion white deco plates Chocolanté	Placas decoración 3 D de chocolate puro blanco.	Caja de: 400u
Deco plates dark Chocolante	Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro.	Caja de: 160u
Deco plates white Chocolanté	Placas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.	Caja de: 160u
Medallones personalizados Chocolanté	Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones personalizadas.	Caja de: según tipo
Medallones standard Chocolanté	Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones.	Caja de: según tipo

Chocoluxe		
October Chocolanté	Piezas de decoración de chocolate puro leche en forma de hoja.	Caja de 160u
Windmill mini dark Chocolanté	Piezas de decoración de chocolate puro negro en forma de abanico.	Caja de 475u
Twister Chocolanté	Piezas de decoración de chocolate puro leche y blanco en forma de espiral.	Caja de 144u
Snow white Chocolanté	Piezas de decoración de chocolate puro leche y blanco en forma de lágrima.	Caja de 126u
Ball assortment white Chocolanté	Bolas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.	Caja de 126u
Ball assortment dark Chocolanté	Bolas surtidas de decoración de chocolate puro negro.	Caja de 126u

Shavings	descripción	envase
Micro Shavings Dark Chocolanté	Virutas mini rizadas de chocolate puro negro.	Caja de 4kg
Micro Shavings White Chocolanté	Virutas mini rizadas de chocolate puro blanco.	Caja de 4kg
Shavings White Chocolanté	Virutas de chocolate puro blanco.	Caja de 2,5kg
Shavings Duo Chocolanté	Virutas de chocolate puro negro y blanco.	Caja de 2,5kg
Stars white Chocolanté	Pequeñas estrellitas de chocolate puro blanco.	Caja de 0,6kg
Valentine red Chocolanté	Pequeños corazones rojos de chocolate puro blanco.	Caja de 0,6kg
Vermicelli Dark Chocolanté	Granillo de chocolate puro.	Caja de 6 estuches de 1kg
Cocoa powder Chocolanté	Polvo de cacao 10-12%mg.	Caja de 3kg
Choco almonds Chocolanté	Virutas de chocolate puro leche y blanco en forma de filetes de almendra.	Caja de 1,5kg
Cocoa butter grains Belcolade	Pequeñas perlitas de manteca de cacao.	Caja de 4kg
Belcolade Grains K09	Grains de entre 8000-10000 piezas x kg.	Caja de 2x5kg
Coffee Beans Belcolade	Chocolate en forma de granos de café.	Cubo de 3,5kg
Chococurls Belcolade	Virutas de chocolate puro.	Caja de 5kg
Vermicelli Dark Carat	Granillo de chocolate puro.	Caja de 1kg
Vermicelli rainbow Carat	Granillo de azúcar de colores para decoración.	Caja de 1kg

Nuestros productos

Sticks	descripción	envase
Cigarette box assorted Chocolanté	Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco.	Caja de 108u
Decoration sticks white Chocolanté	Palitos surtidos de decoración de chocolate puro blanco.	Caja de 180u
Cigarette box color Chocolanté	Surtido de cigarrillos de colores de chocolate puro blanco.	Caja de 210u
Decoration sticks dark Chocolanté	Palitos surtido de decoración de chocolate puro blanco.	Caja de 180u
Choco pencils dark Chocolanté	Cigarrillos de chocolate puro negro.	Caja de: 0,65kg
Bars dark 8 cm Belcolade	Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Alta resistencia a la fermentación, congelación y horneado.	Caja de 5kg
Bars dark 8 cm Carat	Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Alta resistencia a la fermentación, congelación y horneado.	Caja de 5kg

Bases

Chocolate cups Chocolanté	Vasitos de chocolate puro negro para rellenar.	Caja de 72u
Ring dark Chocolanté	Enrejillado circular de cobertura pura.	Caja de 40u
Cups dark Belcolade	Petit fours de chocolate puro negro para rellenar.	Caja de 400u
Cups milk Belcolade	Petit fours de chocolate puro leche para rellenar.	Caja de 400u
Cups white Belcolade	Petit fours de chocolate puro blanco para rellenar.	Caja de 400u
Cups dark Carat	Petit fours de sucedáneo para rellenar.	Caja de 400u

Puratos Catálogo Produtos HORECA 2014