



S500 FACTURA



TOUPAN 4X4



CHANTYPAK



CARAT SUPERCREM



CREMY 4X4



CARAT COVERLIQ

Panadería



MEJORADORES



S500 ACTI-PLUS

Mejorador superior multipropósito de última tecnología, ideal para todo tipo de panes y procesos. Dosis de uso: entre 0,5 y 1,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4104190



S500 RS25

Mejorador para todo tipo de panes, que permite reducir el 25% de la sal del pan sin modificar la calidad final ni el sabor. Dosis de uso: 2% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4002973



TOUPAN 4X4

Mejorador premium para la elaboración de panes crocantes. Dosis de uso: de 0,5% a 1,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4104251



GOL

Mejorador concentrado para la elaboración de panes crocantes. Dosis de uso: de 0,16% a 0,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104234



SOFT'R ALPACA

Mejorador especialmente desarrollado para elaborar pan de miga y de molde que aporta una frescura controlada, una miga más blanca y un óptimo desarrollo. Dosis de uso: de 1% a 1,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.:4104193



SOFT'R COTTON

Mejorador para panes tipo viena, que otorga un óptimo desarrollo, logrando piezas de mayor volumen, reduciendo el desgrane de la miga y manteniendo su humedad por más tiempo. Dosis de uso: de 1% a 1,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.:4104194



SOFT´R PANETTONE

Mejorador completo para panes dulces y roscas. Posee Tecnología Melting, que brinda suavidad, mordida corta, resiliencia y disolución en la boca. Dosis de uso: 1,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4008697



S500 FACTURA

Mejorador para masas laminadas dulces y saladas que ofrece volumen y un buen salto de horno. La solución para el artesano que desea utilizar su receta tradicional y mejorar su producto final. Dosis de uso: de 0,8% a 2% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 5 KG
COD.:4010061



KIMO DOBLE COCCIÓN

Mejorador para la elaboración de panes precocidos congelados o refrigerados. Ideal para todo tipo de elaboraciones de fermentaciones largas, cortas y retardadas. Dosis de uso: 0,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4001797

PREMEZCLAS



S500 MEDIALUNA

Mejorador para medialunas y facturas, apto para procesos directos e indirectos. Dosis de uso: 1% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 3 KG
COD.: 4023979



EASY PANES BLANDOS

Premezcla al 20% para panes tipo viena, que otorga un óptimo desarrollo de las piezas manteniendo la humedad de la miga por más tiempo.



BOLSA: 10 KG
COD.:4104196



EASY PAN DE PAPA

Premezcla al 20% para elaborar panes de papa, ideal para hamburguesas, chips y más variedades de panes soft.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4021155



EASY PAN BLANCO TIPO ARTESANAL

Premezcla al 40% para la elaboración de pan de molde, pan de hamburguesa, pan de pancho, pebete y bollería de estilo artesanal.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4023705





EASY PANETTONE

Premezcla al 20% para elaborar panes dulces, panettone, rosas y bollería en general. Con Tecnología Soft'r Melting que aporta una textura diferenciadora, fresca prolongada, una rápida disolución en la boca, miga fibrosa, gran salto de horno y alto rendimiento.



BOLSA: 5 Kg
COD.: 4006243



TEGRAL PANETTONE

Premezcla al 100% para elaborar panes dulces, panettone, rosas y bollería en general. Con Tecnología Soft'r Melting que aporta una textura diferenciadora, fresca prolongada, una rápida disolución en la boca, miga fibrosa, gran salto de horno y alto rendimiento.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4004590



EASY FACTURA

Premezcla al 20% para masas laminadas dulces y saladas. Brinda un mejor salto de horno, permite cortar piezas un 15% más livianas, lográndose piezas de igual volumen y gran frescura. Apto para diferentes procesos.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4010054



EASY BERLINA

Premezcla al 50% para elaborar donas y bolas de fraile que permite elaborar una masa de mordida corta, esponjosa y húmeda.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4104168



EASY PREPIZZA

Premezcla al 20% para elaborar pizzas de piezas livianas y de muy buen volumen, con alto rendimiento; que además aporta flexibilidad a la elaboración final, ideal a la hora de empacar.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4104177

LEVADURAS



EASY CROISSANT

Premezcla al 25% especialmente pensada para elaborar facturas tipo croissant dulces o saladas.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4001204



OKEDO RED

Levadura seca instantánea de larga vida útil y alto rendimiento. Rinde 3 veces más que la levadura fresca prensada. Ideal para masas saladas.



CAJA: 20 x 500 G
COD.: 6100151



OKEDO BROWN

Levadura seca instantánea de larga vida útil y alto rendimiento. Rinde 3 veces más que la levadura fresca prensada. Ideal para masas dulces.



CAJA: 20 x 500 G
COD.: 6100150

GRASAS ESPECIALES



MIMETIC 32

La nueva generación en materia grasa. Blend especial de aceites **diseñados para sustituir la manteca.**



CARTON: 5 x 2 KG
COD.: 4008121



SPRAYLIX

Desmoldante en aerosol de sabor neutro, diseñado **para todo tipo de elaboraciones de panadería y pastelería.** Ideal para panaderos artesanos, pasteleros y emprendedores.



AEROSOL: 600 ML
COD.: 4102705

MASA MADRE

O - TENTIC DURUM

Desarrollado a partir de harina de Triticum Durum de la región de Puglia, Italia.

- Perfecto para elaborar panes rústicos, ciabatta, pizza, focaccia, etc.
- Perfil de sabor: cremoso y tostado

Una solución a base de masa madre que se utiliza al 4% sobre el peso de la harina y permite elaborar panes con sabor típico a larga fermentación, en un proceso de corta fermentación. Que otorga además un sabor, aroma y crocancia a tus panes excepcional.

CAJA: 10 x 1 KG
COD.: 4100276



O - TENTIC ORIGIN

NUEVO

Inspirado en la soleada región de Provenza, en el sur de Francia.

- Perfecto para elaborar panes rústicos, ciabatta, pizza, focaccia, etc.
- Perfil de sabor: complejo, de suave acidez y notas afrutadas.

Producto activo a base a Masa madre de trigo para elaborar panes rústicos, con sabor típico a larga fermentación, en un proceso de corta fermentación. No requiere mejorador ni levadura. Se obtiene un pan de corteza crujiente, miga húmeda, esponjosa y alveolada. Gran salto de horno y apertura de greña. Sabor intenso, típico de fermentaciones largas con buena acidez.

CAJA: 10 x 1 KG
COD.: 4100275



SALUD & BIENESTAR



EASY PURAVITA MULTICEREAL PLUS

Premezcla al 50% para elaborar panes oscuros con 6 granos enteros. Contiene: lino, avena, mijo, sésamo negro, girasol y sésamo blanco.

Plant based: 100% origen vegetal



BOLSA: 5 KG
COD.:4022815

BOLSA: 10 KG
COD.: 4005158



EASY PURAVITA GRANOS ANDINOS

Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con 6 cereales con un alto grado de frescura. Contiene: chíá, girasol, sésamo negro, mijo, lino y quinoa.



BOLSA: 5 KG
COD.:4022825

BOLSA: 10 KG
COD.: 4004227



EASY PURAVITA SPEKKEL

Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con cereales con un alto grado de frescura. Contiene: girasol, lino, avena y sésamo.

Plant based: 100% origen vegetal



BOLSA: 5 KG
COD.:4023767

BOLSA: 10 KG
COD.: 4002133



EASY PURAVITA SALVADO

Premezcla al 50% para elaborar panes de Salvado con un alto grado de frescura.

Plant based: 100% origen vegetal



BOLSA: 5 KG
COD.:4023755

BOLSA: 10 KG
COD.: 4002136



EASY PURAVITA SALVADO S/SAL

Premezcla al 50% para elaborar panes de Salvado sin sal con un alto grado de frescura.

Plant based: 100% origen vegetal



BOLSA: 5 KG
COD.: 4023769



EASY PURAVITA CENTENO

Premezcla al 50% para elaborar panes con centeno con un alto grado de frescura.

Plant based: 100% origen vegetal



BOLSA: 5 KG
COD.: 4023768



Puravita

MÁS SABOR. MÁS VIDA.

Pastelería



PREMEZCLAS DE PASTELERÍA



TEGRAL SATIN CREAM CAKE VAINILLA

Premezcla al 100% sabor vainilla **para elaborar budines y muffins tipo americanos** de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinfín de elaboraciones de pastelería, y también para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.T: 4024612
BOLSA: 10 KG
COD.: 4104227



TEGRAL SATIN CREAM CAKE CHOCOLATE

Premezcla al 100% sabor chocolate **para elaborar budines y muffins tipo americanos** de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinfín de elaboraciones de pastelería, y también para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4015663
BOLSA: 10 KG
COD.: 4104225



TEGRAL SATIN CAKE LEMON PIE

Premezcla al 100% sabor lemon pie **para elaborar budines y muffins tipo americanos** de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinfín de elaboraciones de pastelería, y también para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104223



TEGRAL SATIN CARROT CAKE

Premezcla al 100% sabor Carrot Cake **para elaborar budines, tortas y más estilo carrot cake**. Apto para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4027207



TEGRAL SATIN CAKE CAPUCCINO

Premezcla al 100% sabor capuccino **para elaborar budines y muffins tipo americanos** de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinfín de elaboraciones de pastelería, y también para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104222



SATIN CREAM CAKE SIN AZÚCAR AGREGADA

Premezcla al 100% sin azúcar agregada, sabor vainilla, **para elaborar budines y muffins tipo americanos** de frescura y humedad prolongada. Apto para un sinfín de elaboraciones de pastelería, y también para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4019092



TEGRAL SATIN MULTICEREAL

Premezcla para elaborar budines y muffins saludables. Contiene harina integral y cuatro semillas: girasol, lino, avena y sésamo blanco.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4017603



TEGRAL SATIN PLANT BASED

Premezcla 100% origen vegetal para elaborar budines y muffins plant based.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4017982



BUDÍN AMERICANO VAINILLA

Premezcla al 100% para elaborar budines con la frescura justa que tus elaboraciones necesitan. Un producto que a su vez, ofrece una excelente relación precio/calidad.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4015791



BUDÍN AMERICANO CHOCOLATE

Premezcla al 100% para elaborar budines de chocolate con la frescura justa que tus elaboraciones necesitan. Un producto que, a su vez, ofrece una excelente relación precio/calidad.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4024876



TEGRAL BIZCOCHUELO VAINILLA

Premezcla al 100% para elaborar biscochuelos con un óptimo volumen, estructura aireada, esponjosa y una textura liviana.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104210



TEGRAL BIZCOCHUELO CHOCOLATE

Premezcla al 100% sabor chocolate para elaborar biscochuelos con un óptimo volumen, estructura aireada, esponjosa y una textura liviana.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104211



TEGRAL TORTA

Premezcla al 100% para elaborar tortas sabor vainilla con el típico sabor artesanal, que se caracteriza por tener menor desgrane y una mayor absorción de líquidos. Ideal para tortas con gran carga de relleno, lingotes/planchas, piononos y masas finas.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4008793



TEGRAL ALLEGRO

Premezcla al 100% sabor vainilla, para elaborar budines estilo inglés de fácil elaboración que aporta excelente frescura y volumen. También permite elaborar Pasta Frola y Pepas. Tolera gran carga de inclusiones.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4104209





TEGRAL SABLÉ

Premezcla al 100% para elaborar masas de tartas, galletas, tapas de alfajores y también masas secas.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4015672



EASY PAN DE QUESO

Premezcla al 100% para elaborar panes de queso. Apto para proceso congelado, crudo o pre cocido.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104176



TEGRAL BROWNIE TRADICIONAL

Premezcla al 100% para elaborar los clásicos brownies de textura húmeda y corteza crujelada.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4020361



TEGRAL BROWNIE EXPRESS

Premezcla al 100% para la elaboración de brownies de textura aireada, con gran aroma y sabor. Solo requiere añadir agua.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4015671



TEGRAL ALFAJOR

Premezcla al 100% para la elaboración de tapas de alfajores. Elaboración en un solo paso con solo 3 ingredientes.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4023530

CREMA PASTELERA



CREMY 4X4

Crema pastelera instantánea con estabilidad en el horneado, gran sabor y color al aplicarlas sobre facturas y roscas.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104164



BRILLOS



HARMONY COLD

Brillo en frío listo para usar. **Ideal para aplicaciones con relieve como tartas frutales, mousses, semifríos / bava-rois, postres helados y tortas.**



BALDE: 4,5 KG
COD.: 4020017



BRILLO MULTIUSOS

Brillo concentrando de apli-cación en caliente y color traslúcido. **Ideal para utilizar en medialunas, facturas, pas-ta froia, rosas y pan dulces.**



BALDE: 4,5 KG
COD.: 4020689



MIROIR NEUTRO

Brillo en frío premium listo para usar, de sabor neutro y color traslúcido. **Ideal para pastelería fina como postres, bava-rois, mousses y confec-ciones sofisticadas** de super-ficies horizontales.



BALDE: 5 KG
COD.: 4101532

PASTELERÍA FINA



OVABLANCA

Premezcla al 100% para ela-borar merengue instantáneo, tipo artesanal. **Ideal para elaborar merengue fresco (Italiano) y seco (Francés).** Permite la incorporación de sabores y colores.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104137



BAVAROIS

Premezcla al 100% de sabor neutro **para postres tipo bava-rois**, que otorga consis-tencia, estabilidad y textura ideal en mousses, postres y rellenos de tartas o tortas.



BOLSA: 3 KG
COD.: 4021012



RELLENOS



DULCE DE LECHE

Dulce de leche repostero **para productos de panade-ría y pastelería** con excelente sabor y textura.



BALDE: 10 KG
COD.: 4014536



TOPFIL MANZANA

Relleno termoestable de manzana **para productos de repostería y confitería.** Listo para usar.



BALDE: 3 KG
COD.: 4023225



TOPFIL MARACUYÁ

Topping de maracuyá **ideal para decorar y/o saborizar.**



BALDE: 3 KG
COD.: 4024147



VIVAFIL FRAMBUESA

Relleno termoestable de frambuesa **para productos de repostería y confitería**. Listo para usar.



BALDE: 3 KG
COD.: 4024665



CREMIFIL SILK LIMÓN

Relleno de limón **para productos de repostería y confitería**. Listo para usar.



BALDE: 3 KG
COD.: 4022858



DELI CHEESECAKE

Relleno **para hacer cheesecake** estilo New York, con **30% de queso**. Listo para usar y hornear.



BALDE: 3 KG
COD.: 4027169

PRODUCTOS UHT



CHANTYPAK

Crema vegetal extremadamente versátil, liviana y de sabor suave. **Para aplicaciones de pastelería en general**. Ideal para mezclar con crema animal.



CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4021378



AMBIANTE

Crema vegetal **para aplicaciones de pastelería en general** destacada por su gran cuerpo, volumen y estabilidad. Mantiene su forma inicial a lo largo del tiempo sin desuero o pérdida de tonicidad. Brinda estabilidad a las decoraciones más exigentes, aun en entornos cálidos y húmedos.



CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4021381



DULCERIO

Base líquida con sabor a tres leches (condensada, evaporada y entera) lista para usar. **Ideal para humedecer bizcochuelos y realizar los clásicos postres tres leches**.



CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4006824



SUNSET GLAZE

Preparado líquido a base de proteínas vegetales **para abrillantar productos horneados**. El ideal sustituto del huevo para pintar elaboraciones antes o después de la cocción o congelación.



CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4001961



Chocolatería



CARAT COVERLUX



CARAT COVERLUX SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.



CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4013251



CARAT COVERLUX LECHE

Baño de repostería sabor leche **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.



CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4013252



CARAT COVERLUX BLANCO

Baño de repostería blanco **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.



CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4013253



CARAT COVERLUX "LECHE" PLANT BASED CON LECHE DE COCO

Baño de repostería sabor "leche" 100% origen vegetal elaborado con leche de coco, de excelente sabor, con excelente brillo y crack. No requiere templado.



CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4020781



CARAT COVERLUX SEMIAMARGO SIN AZÚCAR AGREGADA

Baño de repostería semiamargo sin azúcar agregada **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.



CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4019660



CARAT COVERLIQ



CARAT COVERLIQ SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo de gran calidad **para bañar piezas como alfajores, conitos y masas**. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CAJA: 3.3 KG
COD.: 4006577

BOLSA: 20 KG
COD.: 4104135



CARAT COVERLIQ BLANCO

Baño de repostería blanco de gran calidad **para bañar piezas como alfajores, conitos y masas**. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CAJA: 3.3 KG
COD.: 4006576

BOLSA: 20 KG
COD.: 4104133



CARAT DECORCREM



CARAT DECORCREM SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo cremoso **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.

CAJA: 15 x 500 G
COD.: 4008397

BALDE: 5 KG
COD.: 4104151



CARAT DECORCREM BLANCO

Baño de repostería blanco cremoso **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas, ideal para elaboraciones en frío**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.

CAJA: 15 x 500 G
COD.: 4008610



CARAT DECORCREM LIMÓN

Baño de repostería sabor limón **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.

BALDE: 5 KG
COD.: 2001433



CARAT DECORCREM DULCE DE LECHE

Baño de repostería sabor dulce de leche **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio. Ideal también para cascadas.

BALDE: 5 KG
COD.: 2104611



CARAT SUPERCREM AVELLANAS

Relleno a base de avellanas y cacao **para productos de confitería**. Apto para horneado. Sabor: Avellanas.

CAJA: 15 x 500 G
COD.: 4010734

BALDE: 5 KG
COD.: 4013326



CARAT SUPERCREM SEMIAMARGO

Relleno a base de cacao **para productos de confitería**. Apto para horneado. Sabor: Semiamargo.

CAJA: 15 x 500 G
COD.: 4011278

BALDE: 5 KG
COD.: 4104153



CARAT GANACHE



CARAT SUPERCREM MANÍ

Relleno de maní termoestable y listo para usar en elaboraciones de panadería, pastelería y chocolatería.



BALDE: 3 KG
COD.: 2011955



CARAT GANACHE SEMIAMARGO

Ganache lista para usar de sabor premium, ideal para todo tipo de aplicaciones, como el baño espejado, relleno o batido tipo mousse.

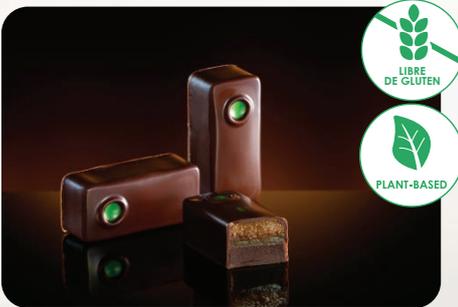


BALDE: 3 KG
COD.: 4024727



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



BELCOLADE SELECTION SEMIAMARGO

Chocolate real belga de sabor superior. Especialmente utilizado para elaboraciones de pastelería y chocolatería premium.

Sabor: Semiamargo.



CAJA: 8 x 1 KG
COD.: 4011257



BELCOLADE SELECTION LECHE

Chocolate real belga de sabor superior. Especialmente utilizado para elaboraciones de pastelería y chocolatería premium.

Sabor: Leche.



CAJA: 8 x 1 KG
COD.: 4011245



BELCOLADE SELECTION BLANCO

Chocolate real belga de sabor superior. Especialmente utilizado para elaboraciones de pastelería y chocolatería premium.

Sabor: Blanco.



CAJA: 8 x 1 KG
COD.: 4011258



BELCOLADE SUPREMO AMARGO

Chocolate real belga amargo de sabor superior. Especialmente utilizado para elaboraciones de pastelería y chocolatería premium.

Sabor: Amargo.



CAJA: 2 x 5 KG
COD.: 4016851



BELCOLADE SIN AZÚCAR AGREGADA SEMIAMARGO

Chocolate real belga de sabor superior sin azúcar agregada. Especialmente utilizado para elaboraciones de pastelería y chocolatería premium.

Sabor: Semiamargo.



CAJA: 5 x 5 KG
COD.: 4018534



COLABORAS CON LAS COMUNIDADES Y DISFRUTAS DE UN SABOR EXCEPCIONAL

Cacao-Trace es un programa de suministro sostenible de cacao que se centra en el mejor sabor del chocolate, y en este proceso genera valor para todos, desde el agricultor hasta el consumidor.

En nuestros centros de post-cosecha, cercanos a los propios cultivadores, expertos en fermentación del cacao se encargan de controlar y mejorar el proceso de fermentación.

Con ello aseguramos que los amantes del chocolate puedan disfrutar de un producto consistente y de un sabor superior, y el agricultor disponga de mayores ingresos.

Nuestro programa incluye la formación y el pago de primas a los cultivadores de cacao, buscando constantemente nuevas maneras de mejorar sus vidas.





CERTIFICACIÓN
DE NORMA FSSC 22000



Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar

Síguenos en:

