CATÁLOGO DE PRODUCTOS

puratos

Food Innovation for Good

Vincent
Fogaroli
puratos
Food Innovation for Good

ÍNDICE

Panadería 04

Mejoradores 04
Premezclas 05
Salud & Bienestar 06
Levaduras 07
Grasas especiales 08
Masa Madre 08

Pastelería 09

Premezclas 09
Crema pastelera 11
Brillos 12
Pastelería fina 12
Rellenos 12
Productos UHT 13

Chocolatería 14

Carat Coverlux 14
Carat Coverliq 15
Carat Decorcrem 15
Carat Supercrem 16
Carat Cover 16
Carat Ganache 16
Belcolade 17
Cacao-Trace 18

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

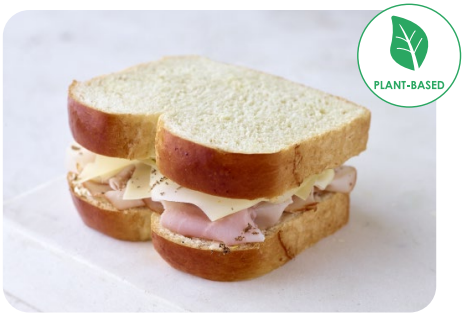
Mejorador premium **para la elaboración de panes crocantes**. Dosis de uso: de 0,5% a 1,5% sobre el peso total de la harina.

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 PREPIZZA

Premezcla al 20% **para elaborar prepizzas 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

TEGRAL PANETTONE

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

BOLSA: 10 KG
COD.:4004590

TEGRAL PANETTONE BLACK

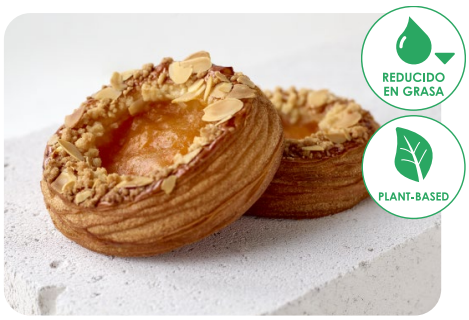
Premezcla al 100% con cacao **para elaborar panes dulces, panettone, roscas y bollería en general.** Con Tecnología Soft'r Melting que aporta una textura dife renciadora, frescura prolonga da, una rápida disolución en la boca, miga fibrosa, gran salto de horno y alto rendimiento.

BOLSA: 10 KG
COD.:4028485

EASY PANETTONE

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

BOLSA: 5 Kg
COD.: 4006243



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 CROISSANT

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

BOLSA: 10 KG
COD.: 4001204

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

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: chía, 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

EASY PAN INTEGRAL

Premezcla al 60% para la **elaboración de pan integral y pan 100% integral.**

BOLSA: 4,5 KG
COD.: 4029757

SOFTGRAIN MULTIGRANO

Blend de 5 semillas (girasol, lino, chía, sésamo y mijo) infusionadas en masa madre de centeno.

BALDE: 4 KG
COD.: 4029589

LEVADURAS

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.**

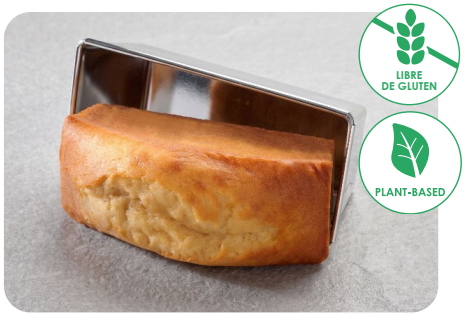
CAJA: 20 x 500 G
COD.: 6100150

GRASAS ESPECIALES

MIMETIC 32

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

CARTÓN: 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

CONTIENE MASA MADRE
ETIQUETA LIMPIA

O - TENTIC ORIGIN

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

CONTIENE MASA MADRE
ETIQUETA LIMPIA

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.: 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

TEGRAL SATIN RED VELVET

Premezcla al 100% **para elaborar tortas, estilos y más estilo Red Velvet.**

BOLSA: 5 KG
COD.: 4029681

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 bizcochuelos** 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 bizcochuelos** 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, pionono 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

TEGRAL AMERICAN COOKIES

Premezcla al 100% **para elaborar las clásicas cookies americanas.** Con un sabor y textura diferenciada.

BOLSA: 5 KG
COD.: 4029520

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 craquelada.

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 horneo, 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 / bavarois, postres helados y tortas.**

BALDE: 4,5 KG
COD.: 4020017

BRILLO MULTIUSOS

Brillo concentrando de aplicación en caliente y color traslúcido. **Ideal para utilizar en medialunas, facturas, pasta frola, roscas 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, bavarois, mousses y confecciones sofisticadas** de superficies horizontales.

BALDE: 5 KG
COD.: 4101532

PASTELERÍA FINA

OVABLANCA

Premezcla al 100% para elaborar 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 bavarois,** que otorga consistencia, 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 panadería 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

TOPFIL FRUTOS DEL BOSQUE

Topping de frutos del bosque listo para usar, ideal **para decorar y/o saborizar.**

BALDE: 3 KG
COD.: 4029676

VIVAFIL FRAMBUESA

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

BALDE: 3 KG
COD.: 4024665

CREMFIL SILK LIMÓN

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

BALDE: 3 KG
COD.: 4022858

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

AMBIANTE NATA

Crema vegetal para batir con un delicioso sabor lácteo. Excelente rendimiento y estabilidad, ideal **para realizar decoraciones y rellenos de productos de pastelería y topping de bebidas.**

CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4028171

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

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

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 SUPERCREM

CARAT SUPERCREM AVELLANAS

Relleno a base de avellanas y cacao **para productos de confitería.** Apto para horneo.
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 horneo.
Sabor: Semiamargo

CAJA: 15 x 500 G
COD.: 4011278

BALDE: 5 KG
COD.: 4104153

CARAT SUPERCREM MANÍ

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

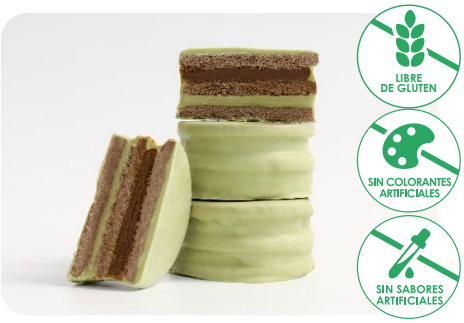
BALDE: 3 KG
COD.: 2011955

CARAT SUPERCREM PISTACHIO

Relleno cremoso a base de pistacho para productos de repostería y confitería.
Ideal para rellenos, saborizaciones y decoraciones.

BALDE: 5 KG
COD.: 4004366

CARAT COVER



CARAT COVER SABOR PISTACHO

Baño de repostería multipropósito sabor pistacho, apto **para moldeo, baño y saborización.**

CAJA: 15 X 800 G
COD.: 4029682

CARAT GANACHE

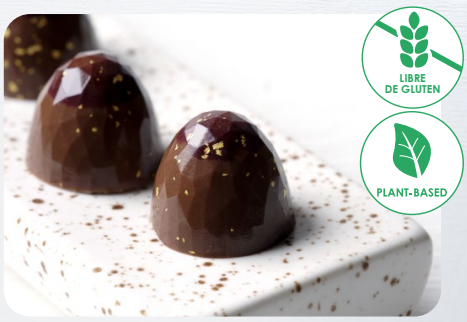
CARAT GANACHE SEMIAMARGO

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

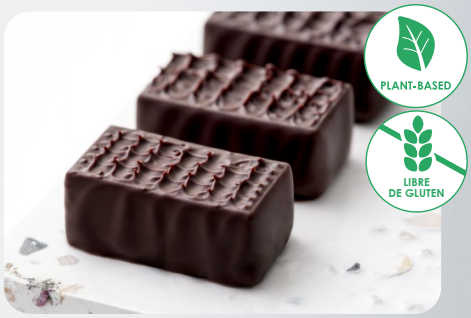
Chocolate real belga de sabor superior. Especialmente utilizado **para elaboraciones de pastelería y chocolatería premium.**
Sabor: Leche.

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

cacao-trace

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

Food Innovation for Good

Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.
Saavedra 2557 | (B1610AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar

Síganos en: