

Catálogo de productos



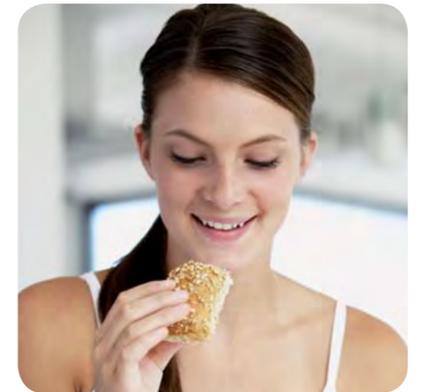


Construyendo el futuro mediante la asociación y la innovación

En Puratos, desde 1963 elaboramos y compartimos ingredientes, tecnologías y soluciones para los panaderos, pasteleros y chocolateros. Desde el primer día, nuestra empresa se ha construido avanzando e innovando. Siempre hemos entendido que los buenos productos se consiguen trabajando en estrecha colaboración con nuestros clientes y aplicando la tecnología de forma inteligente, y así continuamos realizando grandes inversiones en I + D e investigación de los hábitos de los consumidores.

Nuestra capacidad de escuchar y aprender de nuestros clientes y los consumidores 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 deliciosos que sus clientes quieren.

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.





Panadería

Masas madre	08
Componentes panarios activos	09
Levadura	09
Mejorantes proceso directo	10-11
Mejorantes proceso fermentación controlada y aletargada	12-13
Mejorantes proceso congelación	12-13
Mejorantes proceso larga conservación	12-13
Panes especiales	14
Panes rústicos	15
Panes de salud	16-17
Panes blandos	16-17
Easy bollería	18
Easy Berlina	18
Complementos del sabor / Conservantes y desmoldeantes	19



Pastelería

Bizcochos	22-23
Cakes	22-23
Muffins	22-23
Cremas pasteleras	24
Cremas base agua	25
Pastelería en polvo	25
Bavarois	26
Brillos	26-27
Rellenos, cremas y siropes	28-29
Margarinas	30-31
Aceites y grasas	32
Productos UHT	33
Aromas	33
Bases listas para usar	34-35
Productos complementarios	36-37
Materias primas	38



Chocolate

Coberturas puras	40-41
Coberturas especiales con grasa vegetal	42
Decoración y complementos	43-45
Decoración y complementos Cremas y pralinés	46-47



Panadería

 08 Masas Madre	 09 Componentes panarios activos	 09 Levadura	 10-11 Mejorantes proceso directo	 12-13 Mejorantes fermentación controlada y aletargada	 12-13 Mejorantes proceso congelación
 12-13 Mejorantes proceso larga conservación	 14 Panecillos especiales	 15 Panecillos rústicos	 16-17 Panecillos de salud	 16-17 Panecillos blandos	 18 Easy bollería
 18 Easy Berlina	 19 Complementos del sabor	 19 Conservantes y desmoldeantes			



masas madre

otras características dosis aspecto envase

		otras características	dosis	aspecto	envase	
Base trigo	• Sapore Carmen	Pan y bollería	Masa madre con aroma graso, acidez dulce, afrutada. Con agradable sensación untuosa. El sabor se diluye en corteza y miga.	5-7%	Líquido	Bag-in-box de 10kg
	• Sapore Fidelio	Pan y bollería	Masa madre con notas fuertes de leche. Ácida y poco aromática. Desaparece rápido en boca.	1,5-2%	Líquido	Bag-in-box de 10kg
	• Sapore Medea	Pan	Masa madre con notas de acidez y fuertes notas de tostado con toques de malta. Textura elástica y corteza tostada y crujiente que desaparece rápido en boca.	2-2,5%	Polvo	Saco de 12kg
	• Sapore Rigoletto	Pan	Masa madre con toques grasos con recuerdo a paté. Fresca. Elástica y esponjosa. Agradable paso en boca que lo hace muy goloso. Textura harinosa.	3-3,5%	Polvo	Saco de 12kg
	• Sapore Tosca	Pan	Masa madre con marcado aroma de cereal con toques de malta. Gusto a tostado y tupido. Sabor concentrado en la corteza y su miga se caracteriza por su elasticidad.	2-3%	Polvo	Saco de 12kg
	• Sapore Traviata	Pan y bollería	El sabor de la masa madre tradicional con mayor regularidad.	1-2%	Polvo	Saco de 25kg
	• Sapore Traviata Crechendo	Pan y bollería	Masa madre que da estructura y volumen. Muy indicada en congelación.	1-2%	Polvo	Caja de 25kg
Base centeno	• Sapore Aroldo	Pan	Masa madre con notas de acidez y cítricos. Largo pase en boca, amargo. Sabor en corteza y miga.	3-5% base trigo 3,5% base centeno	Líquido	Bag-in-box de 10kg
	• Sapore Oberto	Pan	Masa madre con notas aromáticas y expresivas. Sensación dulce. Con gusto de cereal que recuerda a integral.	1,5-2%	Polvo	Saco de 12kg
	• Sapore Softgrain Centeno	Pan	Contiene sólo granos enteros de centeno o multigrain, enriquecidos con masa madre, que le confieren un delicioso sabor. Los granos conservan toda la fibra y los minerales que contiene la cáscara. Aplicaciones: añadir directamente a la masa, al final de la mezcla, para elaborar cualquier tipo de pan crujiente o blando o piezas de bollería.	10-30%	Pasta	Cubo de 10kg
• Sapore Softgrain Multigrain						

● Base harina de trigo ● Base harina de centeno

componentes panarios activos

receta básica proceso directo
 harina temperatura masa hidratación reposo fermentación

O'tentic Origin

A partir de 180W 24-28°C 60% 30 min. 2h.

otras características envase

Puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas típicas de panes de larga fermentación y sus características de corteza, se recomienda para la elaboración de panes blancos.

Caja de 10 bolsas de 1kg

O'tentic Durum

A partir de 250W 25-27°C 80% 30 min. en bola 1h.

Puede utilizarse para elaborar todo tipo de panes, aunque por sus perfiles, notas tostadas y malteadas, y sus características de corteza, se recomienda para la elaboración de panes rústicos.

Caja de 10 bolsas de 1kg

Nota: O'tentic Origin y O'tentic Durum deben dosificarse al 4% por kg de harina.

Especialidad

aplicaciones dosificación harina sal agua harina recomendada
 receta básica

otras características envase

O'tentic Ancien

Pan 0,6kg 10kg 0,18g 7,5L W180-220

"Pan O'tentic", esta especialidad se distingue por su sabor auténtico, por tener una corteza rojiza y una miga húmeda y jugosa.

Caja de 10 bolsas de 1kg

aplicaciones dosificación aspecto envase

Pante

Pan 1/3 de la fresca Polvo Caja de 10kg con 20 paquetes de 500g

Proceso Fermentación controlada y aletargada

	barra	baguette	pan rústico	otras características	dosis por kg de harina	envase
Lisso	●	●	●	Ideal para fermentación de 12 a 24 h.	10g	
Lisso Tolerant	●	●	●	Ideal para fermentaciones de más de 24 h., más tolerante.	7 a 10g	Saco de 25kg
S500 Lisso Acti-Plus	●	●	●	Ideal para fermentaciones de más de 24 h., con gran actividad.	10g	
Lisso Avant	●	●	●	Ideal para fermentaciones de más de 48 h. Permite combinar procesos de fermentación controlada y precocción.	10-20g	

Proceso Congelación

proceso	barra	baguette	pan rústico	pan de hamburguesa	pan de molde	bolletería abriocheda	bolletería hojaldrada	otras características	dosis por kg de harina pan	dosis por kg de harina bolletería	envase
Kimo Igloo Masa cruda congelada.	●	●	●	●	●	●	●	Para aquellos que ya tienen harinas idóneas para congelación.	8 a 10g	15 a 20g	Caja de 20kg
S500 Kimo	●	●	●	●	●	●	●	Mejorante clásico para congelación con alto contenido en gluten.	20 a 30g	30g	Saco de 12 y 20kg
Paso Doble	●	●	●					Para quienes no tienen harinas específicas para precocido.	15 a 20g	20 a 30g	Saco de 20kg
Prima Precocido Acti-Plus Precocido.	●	●	●					Para elaborar pan precocido bien estructurado y plastificado siempre que se utilicen harinas idóneas.	5 a 7g		Saco de 25kg
Kimo Precocido	●	●	●					Se mantiene mucho más tiempo crujiente y sabroso después de la segunda cocción.	10 a 15g		Saco de 20kg

Larga Conservación

Nota: cuando se quiere que el producto final dure más de 2 días tierno.

	pan de hamburguesa	pan molde	bolletería abriocheda	croissant empaquetado	ternura inicial	ternura en el tiempo	estructura	otras características	dosis por kg de harina	envase
Soft'r Bolletería	●	●	●	●	●	●	●	El Soft'r más versátil.		Saco de 25kg
Soft'r Fresh		●			●	●		Da ternura y estructura únicamente para hacer pan de molde con la harina adecuada.	20g	



Panes especiales

receta básica

harina
recomendada

otras características

envase

	easy/tegral	harina	levadura fresca	agua	harina recomendada	otras características	envase
CreArte Baguette 10%	1kg	10kg	200-300g	5,5L	W180/200	Nueva tecnología de mixes de panadería basada en masas madre.	Bag-in-box de 10kg
Easy Baguette 10%	1kg	9kg	200-300g	6L	W180/200	Para elaborar la tradicional baguette francesa con sabor a mantequilla.	
Easy Baguette 50%	5kg	5kg	200-300g	6L	W180/200	Para elaborar la tradicional baguette francesa.	
Easy Baguette 100%	10kg	-	300g	6,4L	-		
Easy Bärenspitz	5kg	5kg	300g	6,2L	W150/160	Para elaborar pan negro alemán que combina cereales, leguminosas, pipas de girasol y calabaza.	Saco de 25kg
Easy Mollete 100%	10kg	-	200g	6L	-	Para elaborar la típica especialidad andaluza.	
Easy Paso Doble 25%	2,5kg	7,5kg	250g	5,8L	W150/160	Para la elaboración de pan precocido.	
Easy Spekkel 50%	5kg	5kg	300g	5,8L	W300	Alto contenido en pipas de girasol.	
SiebenFelder 100%	10kg	-	300g	6L	-	Excelente mezcla de cereales, granos de lino, comino, hinojo, copos de avena y trigo.	

Rústicos

receta básica

harina
recomendada

otras características

envase

	easy/tegral	harina	levadura fresca	agua	harina recomendada	otras características	envase
CreArte Galego	1kg	10kg	200g	7,5L	W180/200	Nueva tecnología de mixes de panadería basada en masas madre.	Bag-in-box de 10kg
CreArte Ciabatta	1kg	10kg	150-200g	7,5L	W180/200	Nueva tecnología de mixes de panadería basada en masas madre.	
Easy Aldeano 50%	5kg	5kg	150g	6L	W150/160	Su alto contenido de arroz le confiere un sabor característico.	
Easy Campestre 50%	5kg	5kg	200g	7,8L	W150/160	Para elaborar una típica barra rústica, con harina de centeno.	
Easy Chapata 10%	1kg	9kg	100-200g	7,1L	W150/160	Para elaborar la típica especialidad italiana.	
Easy Chapata 50%	5kg	5kg	150-200g	8L	W150/160		Saco de 25kg
Easy Chapata M 50%	5kg	5kg	150-200g	8L	W150/160	Para elaborar la típica especialidad italiana con color de miga más oscuro.	
Easy Galicia 50%	5kg	5kg	200g	7L	W150/180	Para elaborar la típica especialidad gallega.	
Easy Pagés 50%	5kg	5kg	300g	6L	W150/160	Para elaborar el pan rústico redondo.	



Panes de salud

	receta básica				harina recomendada	otras características	envase
	easy/tegral	harina	levadura fresca	agua			
Easy Avena 50%	5kg	5kg	250g	6L	W300	Contiene copos de avena y es rico en fibras.	
Easy Baguette Fibras 50%	5kg	5kg	250g	6L	W180/200	Para elaborar la típica baguette rica en fibras.	
Easy Centeno 50%	5kg	5kg	300g	6L	W300	Alto contenido de harina de centeno integral.	
Easy Fibras 50%	5kg	5kg	300g	6L	W300	Para elaborar pan integral rico en fibras.	
Easy Multicereales 50%	5kg	5kg	300g	6L	W300	Mezcla de harinas de cereales.	
Easy Multigrains 50%	5kg	5kg	300g	6L	W300	Pan de cereales.	Saco de 25kg
Easy Paso Doble Fibras 50%	5kg	5kg	250g	6L	W180/200	Para elaborar pan precocido rico en fibras.	
Easy Soja 50%	5kg	5kg	300g	6L	W300	Pan con alto contenido en soja, fuente de Isoflavonas.	
Puravita Fibrasan	10kg	-	300g	7L	-	Pan que favorece el tránsito intestinal.	
Puravita Wholegrain	10kg	-	300g	6,5L	-	Pan rico en cereales y semillas, fuente de Omega-3.	
Puravita Espelta	10kg	-	250g	7L	-	Para la elaboración de pan de Espelta.	

Panes blandos

	receta básica				harina recomendada	otras características	envase
	easy/tegral	harina	levadura fresca	agua			
Deluxe Pan de Molde 10%	1kg	9kg	400g	5,7L	W300	Preparado en grasa para elaborar pan de molde y pan de hamburguesa.	Caja de 20kg
Easy Hamburger 25%	2,5kg	7,5kg	400-600g	5L	W250	Para elaborar pan de hamburguesa.	
Easy Hamburger 50%	5kg	5kg	390g	5,5L	W180/200		
Easy Pan de Molde 50%	5kg	5kg	420g	5,5L	W300	Para elaborar pan de molde.	
Easy Viena 25%	2,5kg	7,5kg	400-600g	5,3L	W180/200	Para elaborar pan de viena.	Saco de 25kg
Easy Viena 50%	5kg	5kg	500g	5,2L	W150/160		
Easy Rustico Soft 50%	5kg	5kg	400g	5-5,5L	W220	Para elaborar pan rústico blando de larga conservación y panecillos blandos.	



easy

Bollería

	easy/tegral	harina	levadura fresca	agua	margarina	otros	receta básica	otras características	envase	
Easy Riche 50%						Admite enriquecer la fórmula con huevos, margarina y aroma.		Para elaborar brioche, roscón de reyes, pan de leche, coca de San Juan.		
Easy Briox 50%							1000g			
Easy Briox 100%							1000g		Saco de 25kg	
Easy Soft'r Briox 100%							60-80g	330 g.	150 g.	
Easy Croissant 50%							1000g	1000g	160g	1000g

Berlina

	easy/tegral	levadura fresca	agua	receta básica	características	envase
Berlina 100%				30 a 50g	430-450g	Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos.
Berlina Omatic				35 a 50g	450-470g	Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos. Más tolerante a la mecanización.
Berlina L 100%				30 a 50g	430-450g	Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos. Sabor a limón.
Berlina Plus				30 a 50g	430-460g	Para elaborar berlinas, pepitos, chuchos y buñuelos. Dura más tiempo fresca, hasta 36 h. en su escaparate.
Obelina 100%				20g	420g	Para elaborar todo tipo de bollería al horno. Ejemplo: berlinas al horno, chuchos al horno, buñuelos al horno, pestiños al horno, etc.

complementos del sabor

		dosis	aspecto	envase
Malta Tostada		2 a 3g pan.		Saco de 12kg
Sabor		20 a 30g pan.		Saco de 25kg
Pura Malte	Pan.	80g pan.		Saco de 15kg
Pura Centeno		20 a 80g pan.	Polvo.	Saco de 20kg
Bouquet		100 a 300g pan.		Saco de 25kg
Malta Tostada Blanca	Pan y bollería.	10 a 30g pan.		Saco de 20kg

conservantes y desmoldeantes

	aplicaciones	otras características	dosis	envase
Antimoho Pan especial	Pan de molde, hamburguesas y en masas de contenido en grasas y azúcares.	Antimoho para pan especial, actuando como conservante en panes especiales. Retiene algo la fermentación por lo que se recomienda aumentar la dosis de levadura $\pm 1\%$.	De 3 a 5g	Bolsa de 1kg
Olix P	Para engrasar moldes, chapas, bandejas, hormas y recipientes.	Desmoldeante para las elaboraciones de pastelería y bollería.		Bidón de 10L
Purawax		Desmoldeante en cera anhidro recomendado para todo tipo de chapas y moldes.		
Sil Baker	Desmoldeante y lubricante para equipos que entren en contacto con los alimentos.			Garrafa de 5kg. y lata de 25kg.





Pastelería

 22-23 Bizcochos	 22-23 Cakes	 22-23 Muffins	 24 Cremas pasteleras	 25 Cremas base agua
 25 Pastelería en polvo	 26 Bavarois	 26-27 Brillos	 28-29 Rellenos, cremas y siropes	 30-31 Margarinas
 32 Aceites y Grasas	 33 Productos UHT	 33 Aromas	 34-35 Bases listas para usar	 36-37 Productos complementarios
 38 Materias primas				

bizcochos

	bizcocho		volumen	horno		calado	dosis por kg de mix	min. batido	otras características	envase
	tartas	planchas		pisos	aire					
Integral Biscuit	***	**	***	●	-	***	700g de huevo y 100g de agua.	8 min. a 3ª velocidad.	Especial calado.	Saco de 14kg
Integral Biscuit New	***	**	***	●	●	*	600-700g de huevo y 200g de agua.	5-7 min. a 3ª velocidad.	Alto rendimiento de batido.	
Integral Biscuit Industrial	***	**	***	●	-	**	700g de huevo y 100g de agua.	8 min. a 3ª velocidad.	Gran versatilidad.	Saco de 25kg
Tegral Biscuit Industrial	***	**	**	●	●	**		6-7 min. a 3ª velocidad.	Excelente resultado en horno de aire.	
Tegral Biscuit Universal	***	**	**	●	●	**		6-7 min. a 3ª velocidad.	Gran versatilidad.	Saco de 20kg
Choco Biscuit	***	**	**	●	-	**		8-10 min. a 3ª velocidad.	Con Polvo de Cacao.	6 bolsas de 2kg
Integral BYP	*	***		●	-	**	900g de huevo.	8 min. a 3ª velocidad.	Especial planchas por su gran flexibilidad y resistencia.	
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 14 kg

MÉTODO: mezclar el agua, el huevo y el producto según la dosis indicada. Batir a marcha rápida, rellenar los moldes y cocer a temperatura adecuada, según el tipo de bizcocho.

cakes

	elaboración	color	dosificación	otras características	envase
Satin		Dorado.			
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	Elaboraciones de cakes, cocas, madalenas caseras. Permite la incorporación de chocolate, frutos secos, rellenos de fruta,...	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.		Saco de 14kg
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 ±180°C.

Allegro	Plum cake y masas abizcochadas ricas en grasas.	Dorado.	1000g de Allegro, 400g de huevos, 400g de margarina crema.		Saco de 14kg
---------	---	---------	--	--	--------------

MÉTODO: mezclar los huevos y Allegro 1 minuto. En marcha rápida, añadir la margarina crema a punto de pomada y mezclar durante 2 minutos. Llenar los moldes untados y enharinados. Cocer en horno medio a ±200°C.

muffins

	elaboración	sabor	color	dosis	otras características	envase
Tegral Muffin		Vainilla.	Dorado.	Horno pisos: 1000g de Tegral Muffin/Chocolate, 380g de aceite y 360g de agua. Horno aire: 1000g de Tegral Muffin/Chocolate, 350g de aceite, 50g de margarina crema y 400g de agua.	Permite la incorporación de fruta, fruta confitada, grains de chocolate, frutos secos, ...	Saco de 14kg
Tegral Muffin Chocolate	Elaboraciones de muffins americanos.	Chocolate	Típico chocolate			

MÉTODO: mezclar todos los ingredientes durante 3 minutos en 2ª marcha (con el accesorio pala de la batidora). Dosificar en los moldes adecuados y cocer a ±185-190°C el tiempo necesario.





cremas pasteleras

	estabilidad		dosis g/l	sabor	leche	agua	envase	
	congelación	horneado						
EN CALIENTE	CPT	*	90-100g	Vainilla.	●	-	Saco de 12kg	
	CPT Neutro	*		Neutro.	●	-		
MÉTODO: mezclar de 90 a 100g de CPT y 250g de azúcar por 1 litro de leche. Hervir la leche con el azúcar. Disolver CPT con 100g de leche y las yemas (60g, opcional). Cuando la leche y el azúcar rompan a hervir, incorporar CPT/CPT Neutro y las yemas. Terminar de cocer a fuego moderado hasta obtener la textura deseada. Extender la crema para enfriarla lo más rápidamente posible.								
EN FRÍO	Cremy 4x4	*	350-400g	Vainilla lácteo.	●	●	Saco de 14kg y Caja de 6x2kg	
	Cremy 4x4 A	*			●	●		
	Cremy Universal	**			●	●		
	Cremy Tradición	**			●	●		
	Cremy Gold	***	*	400g	Lácteo.	●	●	Saco de 14kg
	Cremyfrost Caramelo	*	***	375-400g	Nata caramelo.	●	●	Saco de 20kg
	Cremygel	**	*	270g	Vainilla.	●	-	Saco de 14kg
	Cremyvit Satina	**	**	350-375g		●	●	Caja de 6x2kg Saco de 14kg
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.								

cremas base agua

	aplicación				estable congelación	conservación en pieza	sabor	otras características	envase
	relleno a hornear	decoración a hornear	decoración pieza ya horneada	crema inyectables (con máquina inyectable)					
Talento Cremfil	***	**	**	**	● 1 mes.	Vainilla /cacao.	Ideal para bollería.	Cubo de 25kg	
Cremfil Classic	***	**	**	**	● 2-4 semanas.				
Cremfil Silk	***	**	***	***	● 1 semana.	Vainilla /limón suave.	Ideal para pastelería, pues recuerda a una crema tradicional.	Cubo de 25kg	
Cremfil Topping	*	***	*	**	● 2-3 semanas.				Especial para cocción en superficie. No se hunde durante la cocción, cubriendo mayor superficie.
Cremfil Direct	*	*	***	***	● 1-3 semanas.				Especial para aplicar como decoración. Mantiene la textura y no tiene caída en la pieza.
Cremfil Ultim Choco Noir	**	*	*	**	● 2 meses.		Con un 8,3% de chocolate negro.	Cubo de 25kg	

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
Masquarino	Para la elaboración de tarta de queso fresco.	500g de Masquarino y 1L de agua fría.	Incorpora mezcla de los quesos Mascarpone, Quark y Pecorino.	Caja de 4 bolsas de 1,25kg
Ovablanca Merengue	Para la elaboración de merengue.	1kg de Ovablanca y 750g de agua muy caliente.		Caja de 4 bolsas de 1,5kg
Talento Ringo	Para elaborar rosquillas.	6000g de Talento Ringo, 9,6L de agua y 4000g de azúcar.		Saco de 25kg
Tegral Clara	Para elaborar masa petisú (lionesas, palos, éclair...). Lleva huevo incorporado.	1000g de Tegral Clara, 1,1-1,2L de agua caliente a 60-70° 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

bavarois

elaboración

dosis

otras características

envase

Bavarois Neutre

Bavarois Bulgaria

Bavarois Cacao

Bavarois Fraise

Bavarois Limón

Bavarois Queso

Bavarois Tiramisú

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.

Con yogur en polvo.

Sabor chocolate.

Con trozos de fresa.

Con ralladura de limón.

Con queso en polvo.

Sabor tiramisú.

Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Caja con 4 bolsas de 1,25kg

Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Caja con 4 bolsas de 1,25kg

Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

Caja con 4 bolsas de 1,25kg

Caja con 4 bolsas de 1,25kg y saco de 14kg

pincel/
máquina/
spray

frio

caliente

bavarois y
mousses

cakes,
bollería y
hojaldres

tartas de
fruta cocida

tartas de
fruta fresca

brillos

modo de empleo

aplicación

sabor

dosificación

otras características

envase

Harmony Perfección



-

●

*** **

**

Manzana

30-60% de agua según aplicación.

Admisión máxima de agua, buen poder de gelificación.

Cubo de 10kg

Brillo Jade



-

●

*** **

**

Manzana

10-35% de agua según aplicación.

No pega al envoltorio, secado rápido.

Cubo de 25kg

Brillo Multiusos



-

●

*** **

**

Manzana

15-25% de agua según aplicación.

Color oro transparente.

Cubo de 10 y 25kg

Brillo Fácil



-

●

*** ***

Manzana

10-20% de agua según aplicación.

Color oro transparente.

Cubo de 25kg

Brillo Fruta Manzana



-

●

*** ***

Manzana

15-25% de agua según aplicación.

Gran estabilidad sobre fruta.

Cubo de 25kg

Brillo Esmeralda



-

●

*** ***

Manzana

15-30% de agua según aplicación.

Cubo de 25kg

Sublimo



●

-

*** **

*

Neutro dulce

Listo para usar.

Brillo de aplicación directa.

Bag-in-box 12kg/
Tetrapack 1,2kg

Brillo Spray Neutro



-

●

*** **

**

Neutro dulce

Listo para usar.

Bag-in-box 12kg

Harmony Ready Manzana



-

●

** **

**

Manzana

Listo para usar.

Bag-in-box 12kg

Harmony Ready Neutra



-

●

** **

**

Neutro dulce

Listo para usar.

Bag-in-box 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 30-35°C 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

Talento Brillo Industrial



●

-

**

-

-

*

Neutro dulce

Listo para usar.

Cubo 10kg

Magnifier



●

-

-

-

*

Neutro dulce

Listo para usar.

Especial ultracongelación a -20°C. A esta temperatura queda totalmente transparente y no pierde su brillo.

Cubo 5kg



	en pieza cerrada horneable	en pieza abierta horneable	decoración	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.	Cubo de 5kg
Bakefil Arándanos							23%	Relleno de arándanos.	
Bakefil Fresa	***	**	***	**	***	**	36%	Confitura de fresa.	
Bakefil Frambuesa							40%	Confitura de frambuesa.	
Bakefil Naranja							25%	Mermelada 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									
Decorfil Albaricoque							4,6%	Relleno de fruta de color intenso y brillante.	Cubo de 5kg
Decorfil Arándanos							2,4%		
Decorfil Coco							1,6%		
Decorfil Frambuesa	*	*	***	***	***	***	4,3%		
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.	Cubo de 5kg
Deli Caramel	-	-	***	***	***	*	-	Relleno cremoso de auténtico caramelo.	
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.	Botella de 1,1kg
Topping Fresa	Sirope de fresa para helados y decoración de pastelería y postres.							Con 21% de pulpa de fresa.	
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



MIMETIC nueva generación en materia grasa

Mimetic	****	***	Solución global: masa hojaldre croissant y pasta de té, de calidad superior. Trabajo a temperatura de obrador NO controlada.	Caja de 5 placas de 2kg
Mimetic Control	****	***	Solución global: masa hojaldre croissant y pasta de té, de calidad superior. Trabajo a temperatura de obrador controlada.	Caja de 5 placas de 2kg

ARISTO PRIMEUR margarinas de alta calidad con mantequilla añadida.

Aristo Primeur Hojaldre Croissant	***	***	12% de mantequilla.	Caja de 5 placas de 2kg y caja de 4 bloques de 2,5kg
Aristo Primeur Crema	***	***		Caja de 4 bloques de 2,5kg

ARISTO ORO margarinas enriquecidas

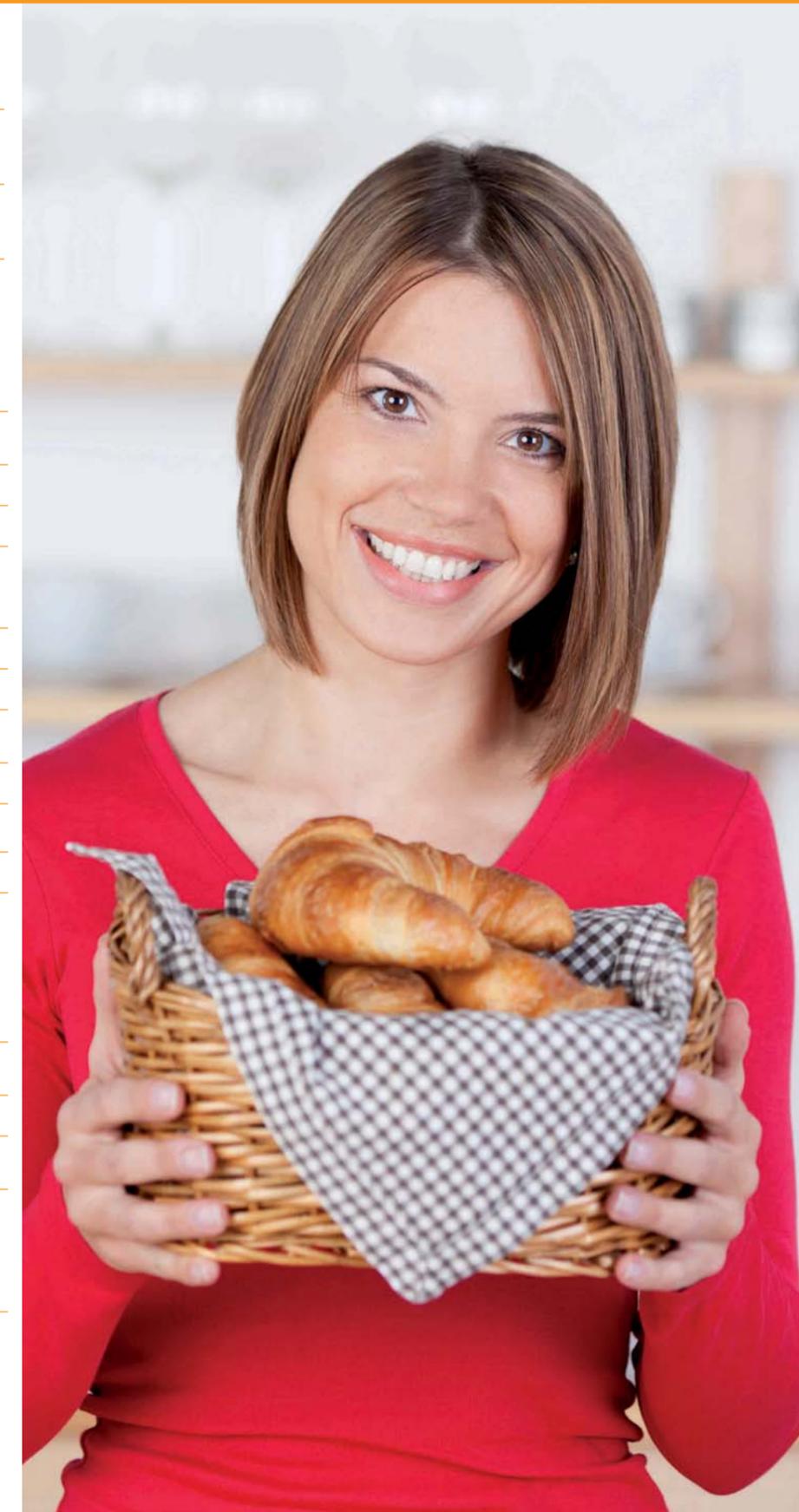
Aristo Oro Hojaldre	***	***	Glucosa, 100% vegetal.	Caja de 4 bloques de 2,5kg
Aristo Oro Crema	***	***	**	

ARISTO margarinas de alta calidad

Aristo Hojaldre	***	***		Caja de 4 bloques de 2,5kg	
Aristo Croissant	***	***	Extra aroma a mantequilla. 100% vegetal.	Caja de 5 placas de 2kg y caja de 4 bloques de 2,5kg	
Aristo Crema	***	***		**	Caja de 4 bloques de 2,5kg
Aristo Crema	***	***		***	Cubo de 10kg
Aristo Grasa 100% vegetal	***	***		Caja de 4 bloques de 2,5kg	

ARGENTA margarinas y grasas de máxima versatilidad, 100% vegetales.

Argenta Hojaldre	**	**	Aroma a mantequilla.	Caja de 5 placas de 2kg y caja de 4 bloques de 5kg
Argenta Hojaldre S	**	**	Especial para climas cálidos.	Caja de 4 bloques de 5kg
Argenta Croissant	**	**	Aroma a mantequilla.	Caja de 5 placas de 2kg y caja de 4 bloques de 5kg
Argenta Crema	**	**		*
Argenta Grasa Anhidra	**	**		Caja de 4 bloques de 5kg
Argenta Grasa Anhidra S	**	**	Especial para climas cálidos.	



aplicaciones	estado			otras características	envase
	fritura	bolllería/ pan de molde	líquido		
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.	
Bifri G	●	●	●		Caja de 20kg
Bifrisol alto oléico	●	●	●	Aceite de girasol alto oléico.	Garrafa de 25L Garrafa de 10L
Grasa Especial N	●			Fácil incorporación a la masa.	Caja de 15kg
Manteca de cerdo	●	●		Refinada y sin olor.	Caja de 20kg
Manteca de cerdo especial laminar	●	●		Ideal para masas hojaldradas. Olor suave a cerdo.	Caja de 15kg
Manteca de cerdo especial masas	●	●		Ideal para masas tipo mantecados, ensaimadas. Olor suave a cerdo.	Cubo de 17kg



	admite		desarrollo	otras características	envase
	cocción	congelación			
Mixes					
Chantypak by Mix Vegetal	-	●			Caja de 12 tetrapacks de 1L y bag-in-box de 10L
Puramix	-	●	Más de 3 veces su volumen.	Con azúcar incorporada.	
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 5°C y 7°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 montado, la nata esté a una temperatura de entre 5°C y 7°C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable.					
Otros					
Sunset Glaze RTU				Sustituto del huevo para pintar, tanto con pincel como con pistola.	Caja de 12 tetrapacks de 1L

	textura	aportan aroma y sabor	aportan color	resistente al horno	dosis por kg.	envase
Classic Moka	En pasta.	●	●	✱	mínimo 30g	
Aroma Fresa		●	●	✱✱✱		
Aroma Limón Especial		●	●	✱✱✱		
Aroma Limón Extra		●	●	✱✱✱		Bote de 1kg
Aroma Limón Natural		●	-	✱✱✱	5 a 10g	
Aroma Moka	Líquido.	●	●	✱✱✱		
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

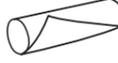
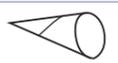
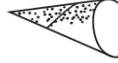
Tartaletas

elaborado con
mantequilla dulce salado neutro envase

	Mini tartaleta dulce Ø 39mm	•			
	Mini tartaleta salada Ø 39mm			•	Caja de 245u
	Tartaleta dulce Ø 49mm	•	•		
	Tartaleta salada Ø 49mm			•	Caja de 240u
	Tartaleta neutra Ø 75mm			•	Caja de 135u
	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 ±50 mm Boca ±120mm	Caja de 88u
	Tulipa flor chocolate		Altura máxima ±35mm Boca ±105mm	Caja de 72u

Bizcocho/Snack rap

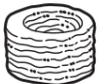
dulce neutro envase

	Bizcocho Ø 220mm	•		Caja de 12u
	Bizcocho Ø 280mm	•		Caja de 8u
	Planchas de Bizcocho 580x380 mm	•		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 60mm	•	•	Caja de 240u
	Mini Cono Hojaldre 60mm		•	Caja de 297u
	Caña de hojaldre 115mm		•	Caja de 75u
	Tartaleta de hojaldre caramelizada Ø 85mm		•	Caja de 144u

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
---	-----------------	-----------------------------------	--------------



Salados

	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

Conservas

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

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.	
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.	Cubo de 4kg
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

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 1.000g de Surfin en 220g de agua.	Saco de 14kg Caja de 6 sacos de 2kg
Fondant	Preparado completo de azúcar transformado. Para su correcta aplicación, calentar a fuego lento. Se puede colorear y aromatizar. Para la decoración en elaboraciones de pastelería y bollería.	Caja de 10kg
Fondant Soft	Preparado completo de azúcar transformado, extremadamente maleable y con elevada plasticidad. Para su correcta aplicación, calentar a fuego lento. Se puede colorear y aromatizar. Para la decoración en elaboraciones de pastelería y bollería.	Cubo de 15kg
Impulsor	Gasificante de pastelería que puede utilizarse en diversas especialidades, ofreciendo gran volumen a la pieza tras el horneado.	
Impulsor Slow	Gasificante de pastelería. Permite un aumento de volumen progresivo en las elaboraciones, adecuado a cada momento de la cocción, obteniendo piezas esponjosas, de gran volumen y con una miga homogénea. Indicado para la elaboración de madalenas.	Bolsa de 1kg y saco de 10kg
Super Mixo	Emulsionante en forma de gel anaranjado. Para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.	Cubo de 10kg
Superjilk Aromatic	Emulsionante en forma de gel de color blanquecino. Para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.	Cubos de 5kg
Tierno-3	Enternecedor y humectante en la elaboración de productos de pastelería y bollería. Mezclar de 30 a 40g de producto por 1kg de harina.	Saco de 7kg
Driv Aromatic	Emulgente especial para panadería y masas con levadura.	Cubo de 9kg
Gajos de limón	Gajos para decoración en elaboraciones de pastelería. Elaborados con azúcar y gelatina.	Caja de 4 bolsas de 0,5kg

Harinas descripción

envase

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



Chocolate

 40-41 Coberturas Puras	 42 Coberturas especiales con grasa vegetal	 43-45 Decoración y complementos	 46-47 Cremas y Pralinés
---	---	--	--

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 5 x 1kg
Nueces mitades	Caja de 6 x 1kg
Pasas sultanas nº 9	Caja de 5kg

Mazapán

descripción

envase

Mazapán T 500

Mazapán de calidad suprema (al 50%), elaborado con la selección de las mejores almendras. Con su punto de plasticidad, se pueden realizar tanto figuras en crudo como horneadas.

Caja de 4kg.



aromatizar
moldeo bombón
moldeo tableta
figuras chocolate
baño grueso
baño fino
baño muy fino

Standard Collection

	aplicación							% mínimo de cacao	% grasa	fluidez	otras características	envase
	•							50%	26,4-29,4%	•		Caja de 2 bolsas de 5kg
	•	•	•	•	•			53%	31,2-33,2%	• • •	Balance perfecto entre amargor y dulzor.	Caja de 2 bolsas de 5kg y saco de 15kg
negras	•	•	•	•	•					• • •		
	•	•	•	•	•	•	•	55%	34-36%	• • • •		
	•	•	•	•	•	•	•	57,5%	35,2-38,2%	• • • •	Dulce, sabor redondo a cacao y nota de café.	
	•	•	•	•	•	•	•	60%	33,5-36,5%	• • • •	Dulce toque de vainilla natural. Con vainilla natural.	
	•	•	•	•	•	•		70,5%	40,4-43,4%	• • • •	Tonos de tierra, vainilla natural. Con vainilla natural.	Caja de 2 bolsas de 5kg
leche	•	•	•	•	•	•	•	32%	33,8-36,8%	• • • •	Aroma a cacao. Color marrón claro.	
	•	•	•	•	•	•	•	35%	33,8-36,8%	• • • •	Aroma a miel y vainilla. Color marrón.	
blanca	•	•	•	•	•	•	•	29,5%	35,3-38,3%	• • • •	Aroma lácteo. Color marfil.	

Exclusive Collection

negras	•	•	•	•	•			71%	39,7-42,7%	• • •	Aroma a flores y tierra. Vainilla natural, sin aromas ni lecitinas.	
	•	•	•	•	•			64,5%	35,7-38,7%	• • •	Aroma a ahumado y madera. Vainilla natural, sin aromas ni lecitinas.	Caja de 8 bolsas de 1kg
	•	•	•	•	•				37,9-40,9%	• • •	Fruta fresca y frutos secos. Vainilla natural, sin aromas ni lecitinas.	



coberturas especiales con grasa vegetal

	baño	moldeo	decoración	% cacao	% materia grasa	fluidez	otras características	envase
Cover Dark Fado	●	●	●	7%	34,5-38,5%	●●●	Color marrón. Sabor dulce a cacao.	Caja de 20kg
Cover Milk	●	●	●	7%	32,5-36,5%	●●●	Color claro. Sabor de leche y cacao.	Caja de 10kg
Cover Universal Dark	●	●	●	14%	38-42%	●●●	Color marrón y sabor dulce a cacao.	Caja de 20kg
Cover Fluid Dark U2	●	-	●	15,5%	35-39%	●●●●	Color ligeramente claro. Sabor dulce. Buen brillo.	Caja de 20kg
Coverliq Dark BG	●	-	-	15,5%	38-42%	●●●●	Color oscuro intenso. Sabor ligeramente amargo. Especial líneas automáticas.	Caja de 20kg
Cover Dark U2	●	●	●	18%	38-42%	●●●	Color oscuro. Sabor intenso a cacao. Buen brillo.	Caja de 10 y 20kg
Coverdens Dark 201	●	●	●	20%	31-35%	●	Color oscuro. Intenso sabor a cacao.	Caja de 20kg
Coverlux Extra Dark	●	●	●	22%	35,5-38,5%	●●	Color muy oscuro. Intenso sabor a cacao. Brillo intenso.	Caja de 10 y 20kg
Coverdens Extra Dark 301	●	●	●	27%	32,5-36,5%	●	Color muy oscuro. Intenso sabor a cacao.	Caja de 10 y 20kg
Cover White	●	●	●	n/a	36,5-40,5%	●●●	Color blanco marfil. Sabor lácteo. Buen brillo.	Caja de 10kg
Cover Fluid White	●	●	●	n/a	33,5-37,5%	●●●	Color blanco marfil. Sabor lácteo. Buen brillo.	Caja de 10kg

decoración y complementos

Shavings	descripción	envase
 Micro Shavings Dark Chokolanté	Virutas mini rizadas de chocolate puro negro.	Caja de 4kg
 Micro Shavings White Chokolanté	Virutas mini rizadas de chocolate puro blanco.	Caja de 4kg
 Micro Shavings Caramel Chokolanté	Virutas mini rizadas de chocolate puro blanco, sabor caramelo.	Caja de 4kg
 Shavings White Chokolanté	Virutas de chocolate puro blanco.	Caja de 2,5kg
 Shavings Duo Chokolanté	Virutas de chocolate puro leche y blanco.	Caja de 2,5kg
 Spaghetti milk Chokolanté	Virutas de chocolate puro leche en forma de mini spaghetti.	Caja de 2,5kg
 Stars white Chokolanté	Pequeñas estrellitas de chocolate puro blanco.	Caja de 0,6kg
 Valentine red Chokolanté	Pequeños corazones rojos de chocolate puro blanco.	Caja de 0,6kg
 Compleat Vermicelli Chokolanté	Granillo de cacahuete caramelizado, recubierto de chocolate puro negro.	Caja de 5kg
 Vermicelli Dark Chokolanté	Granillo de chocolate puro.	Caja de 6 estuches de 1kg
 Cocoa powder Chokolanté	Polvo de cacao 10-12%mg.	Caja de 3kg
 Choco almonds Chokolanté	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 6 estuches de 1kg
 Vermicelli rainbow Carat	Granillo de azúcar de colores para decoración.	Caja de 6 estuches de 1kg

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

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 pura 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

	Truffle cups dark Chocolanté	Bases de chocolate puro negro en forma esférica, para rellenar. Caja de 504u
	Chocolate cups Chocolanté	Vasitos de chocolate puro negro para rellenar. Caja de 72u
	Collar dark Chocolanté	Malla flexible para cantar tartas de chocolate puro negro. Caja de 75u
	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 cobertura sucedánea para rellenar. Caja de 400u



Cremas de baño	especialidad				textura						otras características	envase
	baños y cubiertas	rellenos pastelería y bollería	rellenos bombonería	decoración	estable en horno	estable congelación	fluida	espesa	semi sólida	emulsionada		
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 520	●	-	-	●	-	●	-	●	-	-	Color marrón. Sabor a cacao y avellana. Buen brillo. Fácil aplicación. Corte limpio.	Cubo de 4 y 20kg
Decorcrem White 520	●	-	-	●	●	●	-	●	-	-	Color blanco marfil. Sabor lácteo y fresco. Buen brillo. Fácil aplicación y secado. Corte limpio.	Cubo de 4kg

Cremas de relleno

Filocrem Kimo 300 F	-	●	-	-	-	●	-	●	-	-	Color marrón. Especial para procesos de fermentación, horneado y congelación.	Cubo de 5 y 25kg
Filocrem Kimo Nutty 302 F	-	●	-	-	-	●	-	●	-	-	Color marrón. Con un 2% de avellanas. Especial para procesos de fermentación, horneado y congelación.	Cubo de 25kg
Filocrem Kimo 301 F	-	●	-	-	-	●	-	●	-	-	Color marrón. Con un 1,7% de avellanas. Especial para procesos de fermentación, horneado y congelación.	Cubo de 25kg
Kimocrem 401 F	-	●	-	-	●	●	●	-	-	-	Color marrón oscuro. Con un 1,8% de avellanas. Especial para procesos de fermentación, horneado y congelación. Sabor intenso a cacao.	Cubo de 15kg
Supercrem Nutty 310	-	●	●	●	-	●	-	●	-	-	Color marrón. Con un 10% de avellanas.	Cubo de 5kg

Cremas de inyección

Filocrem 100	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	Color marrón claro. Sabor a cacao dulce. Aspecto brillante. Fácil aplicación.	Cubo de 5, 15 y 25kg
Filocrem Nutty 100F	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	Color marrón claro. Sabor a cacao y avellanas.	Cubo de 25kg
Filocrem White 100F	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	Color blanco. Sabor lácteo.	Cubo de 25kg

Crema emulsionada

Trufex	-	-	-	●	-	●	-	-	-	●	Color marrón claro. Sabor dulce. Muy cremoso.	Cubo de 5 y 10kg
Trufex Dark	-	-	-	●	-	●	-	-	-	●	Crema de cacao montada para decoración y relleno. Color marrón oscuro y brillante.	Cubo de 10kg
Carat Ganache	●	-	-	●	-	●	-	-	●	-	Preparado para la elaboración de trufas. Para decoración de tartas. Excepcional brillo. Fácil aplicación. Corte limpio.	Cubo de 5kg

Praliné

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.	

*"Somos más de 600 personas
trabajando para Usted y cerca de Usted"*

Para más información contacte
con su Asesor Comercial o visite:

www.puratos.es

Consulte
nuestro **Catálogo
de Productos**
Online:

