

Productcatalogus



De geschiedenis van

Het Belgische familiebedrijf Puratos ontwikkelt innovatieve ingrediënten en oplossingen voor bakkers, patissiers en chocolatiers wereldwijd. Dit doen we in onze 5 Belgische productiesites te Groot-Bijgaarden, Lummen, Erembodegem, Andenne en Sankt-Vith. Ons doel is om voor onze klanten een betrouwbare innovatieve partner te zijn.



1919

Puratos wordt opgericht in Brussel met als doel grondstoffen te produceren voor bakkers en patissiers.

1988



Puratos besluit één van de meest waardevolle gastronomische erfenissen van België te beschermen: onze chocolade. Belcolade, samensmelting van België en chocolade, is geboren.

1940-1950

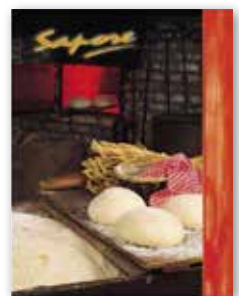
Lancering van de 1^{ste} broodverbeteraar: **T500**. Een mijlpaal in de geschiedenis van Puratos.



1990's

Lancering van het gamma **Sapore** delems.

Sapore



1960's

Puratos vestigt zich in Groot-Bijgaarden.



1970's

Lancering van de 1^{ste} broodverbeteraar in poeder: **S500**. Dit is meteen dé referentie op de markt in de bakkerijsector.



2000

Lancering van het gamma **O-tentic**, een bakkerij-ingrediënt waarmee we de karakteristieken van traditioneel brood kunnen verkrijgen.

Puratos



2005

Opening Innovation Center Puratos te Groot-Bijgaarden.



2007

Lancering Vita+ Volkoren.



2013

Opening van de allereerste en tevens ook enige desembibliotheek ter wereld in Sankt-Vith.



2014

Opening van de eerste Puratos Bakery School in India. We vinden het belangrijk om achtergestelde

gemeenschappen te helpen. Zo brengen we onze vaardigheden en know-how over bij de jeugd: de bakkers, patissiers en chocolatiers van morgen.

2015 Opening Puratos Bakery School in Brazilië.

2018 Opening Puratos Bakery School in Mexico.

2019 Opening Puratos Bakery School in Ivoorkust.

2015

Oprichting van ons duurzaam cacaoprogramma **Cacao-Trace** waarmee we cacaoboeren ondersteunen met opleidingen en eerlijke prijzen. Zo kunnen we op lange termijn een positieve impact uitoefenen op de levenskwaliteit van deze boeren.



2016

Lancering Vita+ Havermout.



2019

Puratos viert zijn 100 jarig bestaan.



2020

Lancering Vita+ Gekiemde Granen.



Gezondheid & welzijn

Wereldwijd wil men gezonder leven. Mensen wijzigen hun levensstijl en hun manier van eten. Uit onze Taste Tomorrow studie is gebleken dat consumenten gezonde producten willen alsook transparantie over de producten die ze kopen, in lijn met hun levensstijl.

Daarom innoveren we bij Puratos om gezondere oplossingen aan te bieden aan onze klanten. We verbeteren continu ons productgamma zodat het beter en gezonder wordt en dit zonder in te binden op smaak.

We hebben een duidelijke aanpak op gebied van gezondheid & welzijn voor de komende jaren. Het gedeelte "gezondheid" wordt gestaafd door de wetenschap en het gedeelte "welzijn" wordt gelinkt aan de perceptie van de consument dat deze dingen beter zijn voor hem/haar.



Granen & zaden: we verhogen de aanwezigheid granen en zaden in onze producten en promoten ook

het gebruik van volkorenproducten om de consumptie van bakkerijproducten met een hoog gehalte aan granen, zaden en volkoren te stimuleren.



Bron van vezels: het afgewerkt product bevat minstens 3 g vezels per 100 g afgewerkt product.

Toegevoegde vezels bezorgen de consumenten energie, verzadiging en andere gezondheidsvoordelen.



Rijk aan vezels: het afgewerkt product bevat minstens 6 g vezels per 100 g afgewerkt product.



Zoutreductie: we bieden oplossingen om de hoeveelheid zout in het eindproduct te

verminderen. Zo helpen we consumenten bij het respecteren van de aanbevolen dosis zout per dag, nl. 5 g op aanbeveling van de Wereldgezondheidsorganisatie.



Meer fruit: we verhogen, waar mogelijk, de hoeveelheid fruit in onze fruitvullingen.



Bio: om de vraag naar natuurlijke producten te beantwoorden voorzien we, waar mogelijk, een

biologisch alternatief zonder in te boeten op smaak, textuur en algemene functionaliteiten.



Plantaardig: we dragen bij aan een betere planeet door plantaardige alternatieven aan te bieden met een

smaak, textuur en functionaliteit zo dicht mogelijk bij het traditionele product.



Clean(er) label: meer en meer consumenten zien ingrediënten zoals additieven, artificiële

kleuren en artificiële smaken liever verdwijnen. Puratos biedt clean en cleaner label alternatieven die zorgen voor een kortere en meer cleane ingrediëntenlijst op het eindproduct.



Lecithinevrij: onze Origins, Bio en Bio Fairtrade chocolades bevatten geen lecithine.



NAFNAC: het product bevat enkel natuurlijke kleurstoffen en aroma's.



Lactosevrij: het lactosegehalte van het product is maximaal 2,5 mg per 100 kJ (10 mg per 100 kcal).



Zonder geharde vetten: het product bevat geen gehydrogeneerde vetten.



Glutenvrij: het product bevat niet meer dan 20 mg gluten per kg.



Geen bewaarmiddelen: het product bevat geen bewaarmiddelen.



INHOUDSTAFEL

Bakkerij

07



Verbetersaars	08
Desems	11
Producten op basis van desem	12
Bakkerijmengelingen	13
Decoratie voor broden	14
Vetstoffen	16
Doreermiddelen	17
Smeermiddelen	17
Zoutreductie	17

Patisserie

19



De basis voor uw patisserie	20
Vullingen	21
Decoratie	24
Specialiteiten	26

Chocolade

29



Belcolade Selection	30
Specialiteiten	31
Belcolade Origins	32
Bio Fairtrade	32
Compound Coating	33
Vullingen op basis van cacao en noten	33
Ganache	33



De toekomst van brood ligt in zijn verleden

Uit onze Taste Tomorrow studie* is gebleken dat consumenten op zoek zijn naar gezonder, verser en smakelijker brood gemaakt met meer natuurlijke ingrediënten. Ze zien desems, volkoren, granen en zaden als gezond en smaakvol. Het is dus aangewezen om deze ingrediënten te gebruiken in de bereiding van bakkerijproducten.

Ontdek ons assortiment van desems en producten op basis van desem.

Van een diepgaand inzicht in fermentatie tot een volledig assortiment van desems en speciale granen. Neem deel aan de traditie om de toekomst te creëren.

O-tentic

Aan het begin van al uw broden



Sapore

Onze smaken, uw creatie



Softgrain

Gezonde granen, smakelijke broden



BAKKERIJ

Dankzij onze jarenlange ervaring in bakkerij ontwikkelen en produceren we zelf alle componenten van onze producten. We produceren inderdaad zelf onze emulgatoren, enzymen, desems en gistextracten - de 4 bouwstenen van onze mengelingen en verbeteraars. Het is onze garantie op kwaliteit.



Verbeteraars	08
<i>Broodverbeteraars voor wit & lichtbruin brood</i>	08
<i>Broodverbeteraars voor bruin & volkoren brood</i>	09
<i>Broodverbeteraars voor krokante producten</i>	09
<i>Broodverbeteraars voor zachte luxeproducten</i>	10
<i>Broodverbeteraars voor diepvriesdegen</i>	10
Desems	11
<i>Natuurlijke desems & voordegen</i>	11
Producten op basis van desem	12
<i>Granen geweekt in desem</i>	12
<i>O-tentic</i>	12
Bakkerijmengelingen	13
<i>Broodmengelingen</i>	13
<i>Bloemmengelingen</i>	14
Decoratie voor broden	14
Vetstoffen	16
<i>Mimetic</i>	16
<i>Margarine met boteraroma</i>	16
<i>Margarine</i>	16
Doreermiddelen	17
Smeermiddelen	17
Zoutreductie	17

VERBETERAARS

Broodverbeteraars maken diverse eigenschappen van brood beter en geven bakkers de gewenste soepelheid en speelruimte bij alle stappen van het productieproces: van kneden, rijzen en bakken tot de afwerking. We hebben verbeteraars voor alle soorten producten.

VERBETERAARS VOOR WIT & LICHTBRUIN BROOD

POEDER

Dosering Houdbaarheid Verpakking Code

Soft'R White Sense Extra

Poederverbeteraar voor wit en lichtbruin brood met een uitzonderlijke vershouding, zachte kruim en heerlijke smaak.



3% 9 maand 20 kg 4014730

Soft'R White Sense 3%

Poederverbeteraar voor wit en lichtbruin brood met een uitstekende vershouding en heerlijke smaak.



3% 9 maand 25 kg 4009724

Soft'R White Acti-Plus

Poederverbeteraar voor wit en lichtbruin brood met een uitstekende vershouding.



2% 9 maand 25 kg 4010225

Soft'R White CL Kosher

Poederverbeteraar voor wit en lichtbruin brood met een goede vershouding. Clean label.



2% 9 maand 25 kg 4011830

PASTA

Soft'R White Sense 5%

Pastaverbeteraar voor wit en lichtbruin brood met een uitstekende vershouding en heerlijke smaak.



5% 9 maand 20 kg 4102514

Soft'R White Sense 3%

Pastaverbeteraar voor wit en lichtbruin brood met een uitstekende vershouding en heerlijke smaak.



3% 9 maand 4 x 3 kg 4003848

Soft'R White Acti-Plus

Pastaverbeteraar voor wit en lichtbruin brood met een uitstekende vershouding.



2% 9 maand 4 x 3 kg 4001874

Retro (vernieuwd)

Pastaverbeteraar voor bereiding van producten met een uitstekende vershouding en de heerlijke smaak en kruim van weleer. Kan ook gebruikt worden voor zachte luxe producten (dosering: tot 15%).



2-3% 9 maand 4 x 3 kg 4015689

Retro

Pastaverbeteraar voor bereiding van producten met een goede vershouding en de heerlijke smaak en kruim van weleer. Kan ook gebruikt worden voor zachte luxe producten (dosering: tot 15%).



3% 9 maand 20 kg 4102503

VERBETERAARS VOOR BRUIN & VOLKOREN BROOD

POEDER

Dosering Houdbaarheid Verpakking Code

Rustic Acti-Plus

Poederverbeteraar met hoge performantie voor volkorenbroden en andere speciale bruine broden en broodjes. Geeft de juiste verhouding voor volkorenbrood.



10% 9 maand 20 kg 4103147

Rustic CL

Poederverbeteraar met hoge performantie voor volkorenbroden en andere speciale bruine broden en broodjes. Geeft de juiste verhouding voor volkorenbrood. Clean label.



5-10% 9 maand 20 kg 4004012

Soft'R Brown

Poederverbeteraar met hoge performantie voor broden die tot 50% volkorenmeel of tot 20% tarwevlokken bevatten. Geeft een uitstekende verhouding.



2% 9 maand 20 kg 4014413

Tradizione

Poederverbeteraar voor de bereiding van fijngemalen volkorenbroden en bruine broden.



4-5% 9 maand 20 kg 4103148

PASTA

Soft'R Brown

Pastaverbeteraar met hoge performantie voor broden die tot 50% volkorenmeel of tot 20% tarwevlokken bevatten. Geeft een uitstekende verhouding.



2% 9 maand 4 x 3 kg 4004045

VERBETERAARS VOOR KROKANTE PRODUCTEN

POEDER

S500 Sense 5%

Veelzijdige poederverbeteraar voor krokante producten met een uitstekende performantie en tolerantie en een unieke smaak.



5% 9 maand 25 kg 4103723

S500 Acti-Plus RSPO SG

Veelzijdige poederverbeteraar voor krokante producten met een uitstekende performantie en tolerantie.



3% 9 maand 25 kg 4103337

S500

Veelzijdige poederverbeteraar voor krokante producten met een goede performantie en tolerantie.



3% 9 maand 25 kg 4001831

S500 Controller

Veelzijdige poederverbeteraar voor krokante producten met een goede performantie.



3% 9 maand 25 kg 4101123

S500 CL

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Clean label.



3% 9 maand 25 kg 4003904

S500 Bio

Biologische poederverbeteraar voor extra volume en tolerantie. Clean label.



1-5% 12 maand 25 kg 4103860

VERBETERAARS VOOR ZACHTE LUXEPRODUCTEN

POEDER

Dosering Houdbaarheid Verpakking Code

Soft'R Cotton

Poederverbeteraar voor producten met een zachte korst, een zachte kruim en langere houdbaarheid.



2% 9 maand 25 kg 4103088

PASTA

Soft'R Cashmere Acti-Plus

Pastaverbeteraar voor producten met een zachte textuur, een uitstekende vershouding en een verbeterde afbeet. Geeft een verfijnde smaak aan uw luxeproducten.



15% 9 maand 4 x 3 kg 4007378

Soft'R Cashmere Acti-Plus

Pastaverbeteraar voor producten met een zachte textuur en een uitstekende vershouding. Geeft een verfijnde smaak aan uw luxeproducten.



15% 9 maand 20 kg 4102511

Soft'R Cashmere

Pastaverbeteraar voor een zachte textuur en een uitstekende vershouding van uw luxeproducten.



10% 9 maand 20 kg 4102509

Micram RSPO SG

Vetstof met een heerlijke melksmaak.



3-15% 6 maand 20 kg 4013526

Frialux

Pastaverbeteraar voor fijne bakwaren.



10% 9 maand 20 kg 4102506

Frialux Controller

Pastaverbeteraar voor fijne bakwaren. Geeft volume aan uw producten.



20% 9 maand 4 x 3 kg 4102639

VERBETERAARS VOOR DIEPVRIESDEGEN

POEDER

S500 Kimo Short

Poederverbeteraar voor ongerezen diepvriesdegen, tot max. 3 maand houdbaar in de diepvries.



3% 9 maand 10 kg 4101033

S500 Kimo Long RSPO SG

Poederverbeteraar voor ongerezen diepvriesdegen, tot max. 6 maand houdbaar in de diepvries.



4% 9 maand 20 kg 4103130

DESEMS

Brood is sinds het begin het kloppende hart van Puratos. Elke dag opnieuw tonen wij deze passie voor brood door verregaande onderzoeken naar technologieën voor gisten en rijzen. Van culturen uit alle hoeken van de wereld verzamelen wij gegevens in onze desembibliotheek in Sankt-Vith. Wij helpen de bakkers nieuwe broodsoorten te maken en het smaakprofiel ervan te verbeteren.

NATUURLIJKE DESEMS & VOORDEGEN

Sapore staat voor een gamma van natuurlijke bakkerijproducten op basis van fermentatie klaar voor gebruik. Elke Sapore heeft een unieke smaak en origine, afgestemd op een bepaalde applicatie.

VLOEIBAAR

Dosering Houdbaarheid Verpakking Code

Sapore Oracolo

Roggedesem met een fruitige toets.



5-30% 2 maand 10 kg 4101497

Sapore Alcina

Tarwedeseem voor stokbrood en wit brood met toetsen van noten en room, zorgt voor een licht fruitige smaak.



5-30% 2 maand 10 kg 4101466

Sapore Salome

Gepasteuriseerde donkerbruine roggedesem met een gemoute en licht geroosterde smaak. Heeft een sterk en karakteristiek aromatisch profiel.



0,5-17% 12 maand 10 kg 4007053

Sapore Carmen 50

Gepasteuriseerde lactische tarwedeseem voor luxeproducten en viennoiserie. Verbetert de aroma's van boter en melk in uw producten en geeft ze een fijnere kruim. Clean label.



2,5-10% 12 maand 10 kg 4101480

POEDER

Sapore Norma

Gedroogde tarwedeseem met een milde smaak van lang gerezen broden. Ideaal voor wit brood. Clean label.



2-4% 6 maand 25 kg 4100606

Sapore Rigoletto

Gedroogde dessem met een intense smaak van versgebakken brood. Ideaal voor krokante producten. Clean label.



1-4% 9 maand 25 kg 4100279

Sapore Tosca

Gedroogde harde tarwedeseem. Ideaal voor krokante broden. Clean label.



2-5% 12 maand 25 kg 4100596

Sapore Traviata

Gedroogde milde roggedesem met een fruitige toets. Ideaal voor pistolets & stokbroden. Clean label.



1-14% 9 maand 25 kg 4100217

Sapore Oberto

Gedroogde roggedesem met een geroosterde toets, die zijn oorsprong vindt in de Baltische landen. Ideaal voor volkoren en meergranenbrood. Clean label.








0,5-5% 15 maand 25 kg 4006101

PRODUCTEN OP BASIS VAN DESEM

GRANEN GEWEEKT IN DESEM

Softgrain is een assortiment van granenmengelingen die voorgeweekt zijn in een vloeibare desem. Dit geeft de granen een heerlijke, volle smaak en garandeert hun zachtheid tijdens en na het bakken.

Ons Softgrain assortiment zal in de loop van de komende maanden evolueren. De verpakking wordt kleiner en de producten zullen "Clean label" zijn.

		Dosering	Houdbaarheid	Verpakking	Code
Softgrain Multigrain Mengeling van zachte, voorgekookte granen (rogge, sesamzaad, zonnebloempitten, maanzaad, bruin & geel lijnzaad, tarwe & spelt) geweekt in een natuurlijke roggedesem.		10-40%*	12 maand	12 kg	4002989
Softgrain Rye Zachte, voorgekookte roggekorrels geweekt in een natuurlijke desem.		10-40%*	12 maand	12,5 kg	4101683
Softgrain Spelt Zachte, voorgekookte speltgranen geweekt in een natuurlijke desem.		10-40%*	8 maand	12,5 kg	4101681
Softgrain Sprouted Rye Zachte, voorgekookte en gekiemde roggegranen geweekt in een natuurlijke desem.		10-40%*	12 maand	12 kg	4009811
Softgrain Sprouted Wheat Zachte, voorgekookte en gekiemde tarwegranen geweekt in een natuurlijke desem.		10-40%*	9 maand	12 kg	4009228

* dosering op het deeggewicht.

O-TENTIC

O-tentic is een actief bakkerij-ingrediënt op basis van een desem die u de mogelijkheid geeft om heerlijke broden en stokbroden te creëren met de smaak en textuur van weleer.

O-tentic Durum Actief bakkerij-ingrediënt in poeder op basis van harde tarwedeseem voor de typische smaak van Italiaans brood. Clean label.		4%	12 maand	10 x 1 kg	4100276
O-tentic Origin Actief bakkerij-ingrediënt in poeder op basis van rogge- en tarwedeseem met een typisch aroma van lange fermentatie. Clean label.		4%	12 maand	10 x 1 kg	4100275

BAKKERIJMENGELINGEN

BROODMENGELINGEN

TEGRAL

Dosering Houdbaarheid Verpakking Code

Tegral Puravita Kerne Brod

100% mengeling in poeder voor een typisch Deens roggebrood. Clean label.



100% 12 maand 15 kg 4001305

Tegral Vita+ Volkoren

100% mengeling in poeder voor een heerlijk brood met 40% volkorengranen. Clean label.



100% 6 maand 25 kg 4103458

Tegral Vita+ Havermout

100% mengeling in poeder voor een heerlijk brood met havermout (20%), zaden en granen. Clean label.



100% 6 maand 25 kg 4005858

Tegral Vita+ Gekiemde Granen

100% mengeling in poeder voor een heerlijk brood met gekiemde roggegranen en andere soorten zaden en granen. Clean label.

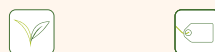


100% 6 maand 25 kg 4013737

EASY

Easy Ciabatta 10/100

Mengeling in poeder voor typisch Italiaans brood. Clean label.



10/100 6 maand 10 kg 4103118

Easy Spekkel 50%

50% mengeling in poeder voor speciaal brood met gebroken sojabonen en zonnebloempitten. Clean label.



50% 6 maand 25 kg 4103171

Easy Sporting 50%

50% mengeling in poeder voor een gezond lichtbruin brood, rijk aan vezels en bron van vitaminen.



50% 6 maand 25 kg 4103310

Easy Smurf 50%

50% mengeling in poeder voor de bereiding van het Smurfenbrood, een wit brood dat bron van vezels is en een vleugje desem bevat. Clean label.



50% 6 maand 25 kg 4007160

Easy Multigrain 50%

50% mengeling in poeder voor de bereiding van brood met verschillende granen (tarwevlokken, havervlokken en gerstgrutten).



50% 6 maand 25 kg 4103155

Easy Luxe 25%

25% mengeling in poeder waarmee u op een eenvoudige manier heerlijke suiker- en rozijnenbroden, brioches en taarten maakt. Daarnaast kunt u er ook sandwiches mee maken. Geeft uw producten een uitstekende smaak, een zachte, malse kruim en het verlengt hun vershouding. Met dit product kan u de voedingswaarden van uw luxeproducten verbeteren door hun vetgehalte te verlagen.

25% 6 maand 25 kg 4009667

Easy Volkoren 25%

25% mengeling in poeder waarmee u op een eenvoudige manier 100% volkorenbroden, stokbroden en pistolets maakt met een unieke smaak en uitstekende vershouding.



25% 9 maand 20 kg 4010720

Easy F. C. De Kampioenen 50%

50% mengeling in poeder voor de bereiding van het "F.C. De Kampioenen" brood (met groene pompoenpitten en gele maïsvlokken).



50% 9 maand 25 kg 4011059

BLOEMMENGELINGEN

Creaplus Malty Delight

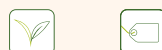
Mengeling in poeder ideaal om aan elke basisdeeg toe te voegen voor het creëren van producten met een moutige smaak, roggepitten en zaden (zonnebloempitten en bruin lijnzaad).



Dosering	Houdbaarheid	Verpakking	Code
10-40%	12 maand	10 kg	4103326

Pura Malte 10%

10% bloemmengeling in poeder zonder zout voor de bereiding van gemoute broden verrijkt met vezels en met een uitgesproken smaak. Clean label.



10%	9 maand	20 kg	4101124
-----	---------	-------	---------

Tegral Graantjes-Cereales 100%

Bloemmengeling in poeder zonder zout voor de bereiding van meergranenbrood.



100%	6 maand	25 kg	4103163
------	---------	-------	---------

DECORATIE VOOR BRODEN

Décor Tijgerpapmix

Mengeling voor decoratie van tijgerbroden die diepvriesstabil is. Clean label.



12 maand	15 kg	4103828
----------	-------	---------

Puravita Decor Multi Seeds & Multi Flakes

Granenmengeling voor decoratie van bakkerijproducten. Clean label.



12 maand	5 kg	4103939
----------	------	---------



VITA+ UNIEK VOOR DE AMBACHT



Vita+ staat garant voor lekker en gezond genieten. Drie broden met elk een heerlijke smaak, een zachte, compacte textuur en een uitstekende versheid. Het assortiment van Vita+ ligt volledig in lijn met de consumententrends waarbij mensen gaan voor kwalitatieve en gezonde producten.

Vita+ is uitsluitend verkrijgbaar bij de ambachtelijke bakker en wordt door middel van marketing- en promotietools ondersteund.

BESCHIKBAAR IN 3 VARIANTEN:

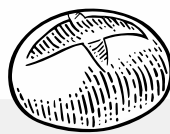


VITA+ GEKIEMDE GRANEN

Elke dag heerlijk genieten

- Op basis van gekiemde rogge.
- Evenwichtige mix van granen en zaden: zonnebloempitten, lijnzaad en gekiemde rogge.
- Rijk aan vezels en een bron van ijzer en magnesium.

Mengeling: Tegral Vita+ Gekiemde Granen

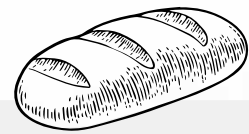


VITA+ VOLKOREN

Natuurlijk gezond

- Bevat 40% volkorengranen: tarwe, haver en gierst.
- Met een natuurlijke desem en zonnebloempitten.
- Rijk aan vezels en bron van ijzer en magnesium.

Mengeling: Tegral Vita+ Volkoren



VITA+ HAVERMOUT

Een plus voor een evenwichtig leven

- Bevat 20% havervlokken.
- Evenwichtige mix van havervlokken, zonnebloempitten, lijnzaad, soja en een natuurlijke desem.
- Bron van vezels, proteïnen en mineralen.

Mengeling: Tegral Vita+ Havermout



WWW.VITA-PLUS.BE

Nutri-Score is een merk dat geregistreerd en ontwikkeld werd door de Franse overheid, en dat tevens ondersteund wordt door de Belgische en Franse Volksgezondheid.

VETSTOFFEN

MIMETIC

Mimetic 20

Nieuwe generatie vetstof voor gelamineerde producten, met een unieke rijke smaak die wegsmelt in de mond. Ideaal voor verwerking op lagere temperatuur.



Houdbaarheid

Verpakking

Code

6 maand

5 x 2 kg

4102688

Mimetic 32

Nieuwe generatie vetstof voor gelamineerde producten, met een unieke rijke smaak die wegsmelt in de mond. Ideaal voor verwerking op hogere temperatuur.



6 maand

5 x 2kg

4102689

Mimetic Incorporation

Nieuwe generatie vetstof voor gebruik in al uw degen voor cake, vlaaien, koekjes, kruimeldeeg en soezen. Geeft een superieure kwaliteit aan al uw producten met een smaakprofiel vergelijkbaar met boter alsook een langere vershouding. Bovendien garandeert Mimetic Incorporation een kostreductie tegenover boter en een stabiele prijs.



6 maand

4 x 2,5 kg

4004006

MARGARINE MET BOTERAROMA

Aristo Primeur Cake

Ideaal voor cake.



6 maand

4 x 2,5 kg

4003065

Aristo Primeur Crema

Ideaal voor crème.



6 maand

4 x 2,5 kg

4003213

Aristo Primeur Croissant

Ideaal om te lamineren.



6 maand

5 x 2 kg

4002354

Aristo Primeur Croissant Plus

Ideaal om te lamineren, met boter.



6 maand

5 x 2 kg

4003037

Aristo Primeur Bladerdeeg

Ideaal voor bladerdeeg.



6 maand

5 x 2 kg

4003058

MARGARINE

Aristo Croissant

Voor laminatie.



6 maand

5 x 2 kg

4003018

Aristo Pan

Voor al uw degen.



6 maand

4 x 2,5 kg

4002998

DOREERMIDDELEN

		Houdbaarheid	Verpakking	Code
Sunset Glaze Xtlr	 	9 maand	12 x 1L	4008811
Kant-en-klaar vloeibaar doreermiddel zonder ei, dat een mooie gouden glans aan uw producten geeft. Aan te brengen met borstel of spuitmachine.				
Sunset Glaze		9 maand	12 x 1L	4100196
Kant-en-klaar vloeibaar doreermiddel zonder ei, aanlengbaar tot 30% en machinaal spuitbaar.				

SMEERMIDDELEN

VLOEIBAAR

Divider Oil

Smeermiddel op basis van plantaardige olie. Ideaal voor bakkerij-, patisserie- & industriële machines.



9 maand 10L 4102476

Olix

Smeermiddel. Ideaal voor bakkerijtoepassingen.



9 maand 10L 4102478

Puralix

Smeermiddel. Ideaal voor gebakken patisserie met een hoog suikergehalte.



9 maand 10L 4100174

Purawax

Smeermiddel. Ideaal voor bakkerij- en patisserie-toepassingen.



9 maand 10L 4102477

SPRAY

Spraylix

Smeermiddel in handige spuitbus. Ideaal voor bakkerij- en patisserie-toepassingen.



24 maand 6 x 0,6L 4102705

ZOUTREDUCTIE

VLOEIBAAR

Posidonia

Een 100% natuurlijk zeezout met een laag natriumgehalte, wat u in staat stelt om tot 25% minder zout te hebben in uw producten met behoud van smaak.



36 maand 12 kg 1004883
1200 kg 1003463

Ons Topfil gamma

Barstensvol fruit

WAT MAAKT TOPFIL ZO UNIEK?

Smaak

Frisse & volle fruitsmaak alsook een natuurlijk uitzicht dankzij stukken fruit.

Natuurlijk

Enkel natuurlijke kleuren en smaken.

Kwaliteit

Zorgvuldig geselecteerd aanbod voor een uitstekende kwaliteit.

Gebruiksvriendelijk

Gebruiksklaar en makkelijk in gebruik.

Stabiliteit

Uitstekende stabiliteit tijdens het verwerkingsproces en dit zowel in patisserie als in viennoiserie.

Veelzijdig

Kan in verschillende applicaties gebruikt worden om seizoensgebonden producten te ontwikkelen.

WAT EEN MOOIE VARIATIE!

Beschikbaar vanaf september 2021



Finest Strawberry 70% CL

NIEUW



Finest Apricot 70% CL



Apple Cubes 86%



Apple Minicubes 90%

Beschikbaar vanaf april 2021



Finest Banana Smooth 70% CL



Wild Blueberry 70% CL



Raspberry 70% CL



Finest Cherry 70% CL



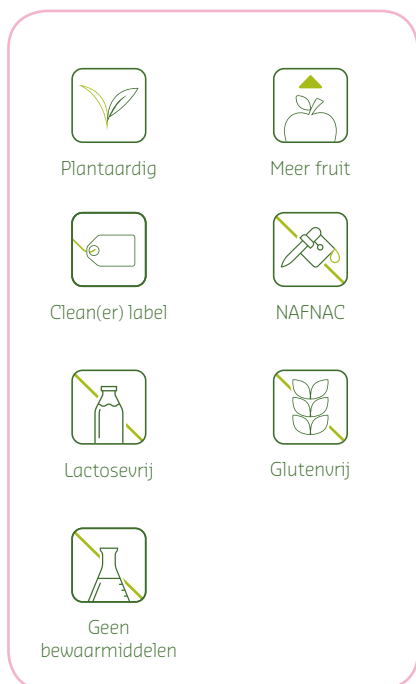
Mandarin 60%



Pear 70% CL

PATISSERIE

Patisserie is een combinatie van verschillende ingrediënten om tot een afgewerkte product te komen. Deze ingrediënten kunnen we onderbrengen in 3 categorieën: de basis voor uw patisserie, de vulling en de decoratie.



De basis voor uw patisserie	20
<i>Biscuit</i>	20
<i>Cake</i>	20
<i>Traditionele patisserie</i>	20
Vullingen	21
<i>Banketbakkersroom</i>	21
<i>Vullingen op basis van authentieke recepten</i>	21
<i>Fruitvullingen met stukken fruit</i>	21
<i>Fruitvullingen zonder stukken</i>	22
<i>Fruitpurees</i>	22
<i>Geconcentreerde fruitcompound zonder stukken</i>	22
<i>Geconcentreerde notenpasta met stukjes</i>	23
<i>Boterroom</i>	23
<i>Plantaardige room</i>	23
<i>Bavarois</i>	23
Decoratie	24
<i>Afdekgelei voor warme verwerking</i>	24
<i>Afdekgelei voor koude verwerking</i>	24
<i>Spiegels voor horizontale toepassingen</i>	24
<i>Spiegels voor bombes</i>	25
<i>Glazuren en fondant</i>	25
Specialiteiten	26
<i>Noten</i>	26
<i>Praliné</i>	26
<i>Vulling op basis van cacao en noten</i>	26
<i>Fijngebak</i>	27

DE BASIS VOOR UW PATISSERIE

BISCUIT (in poeder)

	<i>Houdbaarheid</i>	<i>Verpakking</i>	<i>Code</i>
Tegral Biscuit Mengeling voor biscuit met fijne, lichtgele kruim.	9 maand	25 kg	4103191
Tegral Biscamore Mengeling voor biscuit met lichtgele kruim, boteraroma en hoge opklopcapaciteit.	12 maand	25 kg	4103371
Tegral Savoie Super Mengeling voor biscuit met traditionele kruimstructuur. Uiterst geschikt voor roulades, plaatbiscuit, sauceren ...	9 maand	25 kg	4103193
Tegral Biscuit Dark Mengeling voor biscuit op basis van cacao-poeder voor een chocoladevariant.	12 maand	25 kg	4002400

CAKE (in poeder)

Easy 4Ever Cake 60% Geconcentreerde mengeling voor de bereiding van 4/4 cake met lange vershouding, mooie ovenwerking en sterk fruit- en inclusiedragend. Doordat u zelf de hoeveelheid suiker toevoegt, kan u op een eenvoudige en kostenefficiënte manier elk type cake maken. Recept op basis van boter, margarine of Mimetic Incorporation. Dosereren aan 60%.	9 maand	15 kg	4003291
Tegral 4Ever Cake Complete mengeling voor 4/4 cake met lange vershouding, mooie ovenwerking en sterk fruit- en inclusiedragend. Recept op basis van boter, margarine of Mimetic Incorporation.	9 maand	15 kg	4103520
Tegral Satin Creme Cake New Complete mengeling voor zachte cakes, muffins, wafels en koekjes. Sterk fruit- en inclusiedragend. Recept op basis van olie.	9 maand	15 kg	4103774
Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate Complete mengeling voor zachte chocoladecakes, -muffins, -wafels en -koekjes. Sterk fruit- en inclusiedragend. Recept op basis van olie.	12 maand	15 kg	4103695

TRADITIONELE PATISSERIE (in poeder)

Tegral Amanda Complete mengeling voor frangipane met fijn gemalen amandelen.	9 maand	15 kg	4103219
Tegral Clara Super Complete mengeling voor soezenbeslag.	8 maand	15 kg	4103377
Tegral Flanilia Complete mengeling voor flanvulling.	9 maand	15 kg	4103212
Tegral Patacrout Complete mengeling voor zanddeeg.	9 maand	15 kg	4103251

VULLINGEN

BANKETBAKKERSROOM (in poeder)




































	Warm gebruik	Koud gebruik	Op basis van melk	Op basis van water	Bak-stabiel	Diepvries-stabiel	Houdbaarheid	Verpakking	Code
Cremygel ⁽¹⁾		✓	✓		+++	+++	9 maand	15 kg	4103185
Cremyvit		✓		✓	++++	++++	9 maand	15 kg	4103229
CPT Stabil	✓		✓		+++	+	12 maand	20 kg	4002592
CPT New	✓		✓		++++	+++	9 maand	15 kg	4103679

(1) Cremygel niet in combinatie met rauwe melk gebruiken


VULLINGEN OP BASIS VAN AUTHENTIEKE RECEPTEN

	Gebruiks-klaar	Basis voor vullingen/mousses	Houdbaarheid	Verpakking	Code
Deli Caramel Karamelvulling op basis van echte karamel, gemaakt op de traditionele wijze met melk en suiker.	✓	✓	9 maand	5 kg	4004674
Deli Citron Kant-en-klare citroenvulling. Deli Citron zorgt voor een frisse zurige toets.	✓	✓	9 maand	5 kg	4013435
Deli Cheesecake Kant-en-klare romige basis voor cheesecake en kaastaart.	✓	✓	6 maand	5 kg	4101039
Deli Lemon Pie Kant-en-klare vulling voor de bereiding van een heerlijke en authentieke citroentaart. Gebaseerd op het authentieke recept.	✓	✓	6 maand	5 kg	4012005

FRUITVULLINGEN MET STUKKEN FRUIT



	Bak-stabiel	Diepvries-stabiel	% fruit	Gebruik	Houdbaarheid	Verpakking	Code
Topfil Apple Minicubes 90%	++	++++	90	   	9 maand	5 kg	4101879
Topfil Apple Cubes 86% 	+++	++++	86	   	6 maand	4 kg	4010873
Topfil Pear 70% CL (Cleaner label)	++	++++	70	    	6 maand	5 kg	4011744
Topfil Mandarin 60%	+++	++++	60	   	9 maand	5 kg	4006585
Topfil Raspberry 70% CL (Cleaner label)	++	++++	70	    	6 maand	5 kg	4012493
Topfil Wild Blueberry 70% CL (Cleaner label)	+++	++++	70	    	6 maand	5 kg	4011997
Topfil Finest Cherry 70% CL (Clean label)	+++	++++	70	    	6 maand	4,5 kg	4015908
Topfil Finest Apricot 70% CL (Clean label)	+++	++++	70	    	9 maand	4,5 kg	4015923
Topfil Banana Smooth 70% CL (Clean label) Beschikbaar vanaf april 2021	+++	++++	70	    	6 maand	4,5 kg	4015909
Topfil Strawberry 70% CL (Clean label) Beschikbaar vanaf september 2021	++	++++	70	    	6 maand	4,5 kg	4015925

FRUITVULLINGEN ZONDER STUKKEN

	Bak- stabil	Diepvries- stabil	% fruit	 	Houdbaarheid	Verpakking	Code
PatisFrance Superpomme 38% Dubbelgeconcentreerde appelbereiding. Komt overeen met 76% appel.	++++	++++	38	 	36 maand	3 x 4,1L	4100624
Carre Abricot	++++	++++	35	 	12 maand	14 kg	4102489





















FRUITPUREES

Gepasteuriseerde fruitpurees van hoogstaande kwaliteit. Bevatten 90% fruit & 10% suiker.

PatisFrance Starfruit Citron	    	14 maand	6 x 1 kg	4014517
PatisFrance Starfruit Fraise	    	14 maand	6 x 1 kg	4014513
PatisFrance Starfruit Framboise	    	14 maand	6 x 1 kg	4014512
PatisFrance Starfruit Fruits Rouges	    	14 maand	6 x 1 kg	4014516
PatisFrance Starfruit Mangue	    	14 maand	6 x 1 kg	4014515
PatisFrance Starfruit Passion	    	14 maand	6 x 1 kg	4014514

GECONCENTREERDE FRUITCOMPOUND ZONDER STUKKEN

Met natuurlijke smaak en kleur. Dosering aan 3-5%.

Classic Fraise met 70% aardbei	 	18 maand	1 kg	4100207
Classic Banane met 55% banaan	 	18 maand	1 kg	4100199
Classic Caramel	 	18 maand	1 kg	4100203
Classic Citron met 16% citroen	 	18 maand	1 kg	4100202
Classic Coco met 18% geraspte kokosnoot	 	9 maand	1 kg	4101813
Classic Framboise met 64% framboos	 	18 maand	1 kg	4100206
Classic Cerise met 61% kers	 	18 maand	1 kg	4100200
Classic Maracuja (Passievrucht) met 87% passievrucht	 	18 maand	1 kg	4100212
Classic Orange met 70% sinaasappel	 	18 maand	1 kg	4100211
Classic Moka	 	18 maand	1 kg	4101621

GECONCENTREERDE NOTENPASTA MET STUKJES

Dosering aan 8-10%.

Houdbaarheid Verpakking Code

Summum Pistache bevat 24% pistache



12 maand 1 kg 4101658

Summum Noix bevat 20% walnoot



12 maand 1 kg 4101657

BOTERROOM

Easy Decovit

Vloeibaar halffabrikaat voor de bereiding van boterroom.
Toevoegen aan 800 à 1000 g per 1000 g crèmevetstof.



6 maand 4,5 kg 4007074

PLANTAARDIGE ROOM

Chantypak

Gesuikerd (12%) met een vleugje vanille, 26% vetgehalte.



9 maand 12 x 1L 4101670

Whippak

Gesuikerd (12%), 26% vetgehalte.



9 maand 10L 4006089

Ambiante

Gesuikerd (22%) en romig, uitstekend volume en stabiliteit.
Perfect voor decoraties, 24% vetgehalte.



12 maand 12 x 1L 4100282

BAVAROIS

Bavarois Neutre

Basis voor de binding van mousses en bavarois met neutrale smaak.
Kan ook aan fruitpurees toegevoegd worden.





















4 x 1,25 kg 4002555
12 maand 25 kg 4002556

DECORATIE

Harmony is een hoogwaardige geconcentreerde afdekgelei voor fruittaarten, cakes & viennoiserie. Deze beschermt uw fruit op een efficiënte wijze en verlengt de vershouding.

Miroir biedt u een assortiment spiegels voor bavarois en mousses en geeft uw gebak een onweerstaanbare glans.






AFDEKGELEI VOOR WARMER VERWERKING

		Houdbaarheid	Verpakking	Code
Harmony Classic Neutre (Met neutrale smaak)	  	12 maand	14 kg	4101538
			24 kg	4101539
Harmony Classic Briant (Met abrikozensmaak)	  	12 maand	14 kg	4015695
			24 kg	4101547
Harmony Classic Rubi (Met aardbeismaak)	  	12 maand	14 kg	4015693
Harmony Ready Neutre (Met neutrale smaak)	  	12 maand	12 kg	4100176
Harmony Ready Briant (Met abrikozensmaak)	  	12 maand	12 kg	4015696
Harmony Ready Rubi (Met aardbeismaak)	  	12 maand	12 kg	4015699

AFDEKGELEI VOOR KOUDE VERWERKING

Harmony Sublimo Neutre (Met neutrale smaak)	 	9 maand	12 x	4104292
			1,2 kg	
Harmony Sublimo Briant (Met abrikozensmaak)	  	9 maand	12 x	4014336
			1,2 kg	

SPIEGELS VOOR HORIZONTALE TOEPASSINGEN - KOUDE GEBRUIK

Miroir l'Original Neutre (Met neutrale smaak)		12 maand	5 kg	4100950
Miroir l'Original Caramel (Met karamelsmaak)	 	12 maand	5 kg	4102443
Miroir l'Original Chocolat (Met chocoladesmaak)	 	12 maand	5 kg	4100175

SPIEGELS VOOR BOMBES - WARM GEBRUIK

	Houdbaarheid	Verpakking	Code
Miroir Glassage Neutre	12 maand	5 kg	4102448
Miroir Glassage Noir	9 maand	5 kg	4100959
Miroir Glassage Chocolat Noir Bevat 21% echte Belgische chocolade van Belcolade.	12 maand	5 kg	4008251

GLAZUREN EN FONDANT

Harmony Ice Glaze Gebruiksklare witte glazuur voor het decoreren van viennoiserie. Wordt gebruikt ter vervanging van fondant & afdekgelei.	12 maand	13 kg	4100949
Puratop Belgian Chocolate Fondant Chocoladefondant met 10% echte Belgische chocolade van Belcolade.	9 maand	12,5 kg	4006779



APPLICATIE & GEBRUIK AFDEKGELEI & SPIEGELS

	Met borstel	Met spatel	Met spuitmachine	Overgieten	Temperatuur	Aanlengen
Harmony Classic Neutre	✓	-	✓	-	80-90°C	30-60%
Harmony Classic Briant	✓	-	✓	-	80-90°C	30-60%
Harmony Classic Rubi	✓	-	✓	-	80-90°C	30-60%
Harmony Ready Neutre	-	-	✓	-	80-90°C	-
Harmony Ready Briant	-	-	✓	-	80-90°C	-
Harmony Ready Rubi	-	-	✓	-	80-90°C	-
Harmony Sublimo Neutre	✓	-	-	-	-	-
Harmony Sublimo Briant	✓	-	-	-	-	-
Miroir Neutre	-	✓	-	-	-	-
Miroir Caramel	-	✓	-	-	-	-
Miroir Chocolat	-	✓	-	-	-	-
Miroir Glassage Neutre	-	-	-	✓	38-40°C	-
Miroir Glassage Noir	-	-	-	✓	38-40°C	-
Miroir Glassage Chocolat Noir	-	-	-	✓	38-40°C	-
Harmony Ice Glaze	✓	✓	-	-	35-40°C	-
Puratop Belgian Chocolate Fondant	-	✓	-	-	35-40°C	-


SPECIALITEITEN

Heel wat specialiteiten zijn afkomstig van onze afdeling **PatisFrance**. Deze heeft alle expertise in huis voor het selecteren en verwerken van noten van de hoogste kwaliteit. PatisFrance biedt eveneens gebruiksklare mengelingen voor fijngebak.


NOTEN

		Houdbaarheid	Verpakking	Code
PatisFrance Amandes Râpées Extra fijn poeder van pure, gepelde amandelen.		15 maand	1 kg	4102754
PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes Grof gesneden schijfjes witte amandelen.		15 maand	1 kg	4102751
Bresilienne 70% Mengeling van 70% hazelnoten & 30% suiker.		9 maand	3 kg	6100083

PRALINÉ

PatisFrance Praliné Noisette 50% Klassieke praliné met hazelnoten en een zeer smeugige textuur. Ronde hazelnootsmaak, medium geroosterd.		12 maand	5 kg	4002667
--	--	----------	------	---------

VULLING OP BASIS VAN CACAO EN NOTEN

PatisFrance Gianduja Unieke creatie, een combinatie van 36% zorgvuldig uitgekozen hazelnoten voor het verkrijgen van de smaak en 64% Cacao-Trace melkchocolade van Belcolade. Zachte en evenwichtige smaak.		12 maand	5 kg	4008664
---	---	----------	------	---------

FIJNGEBAK

PatisFrance Patis'Macaron Mengeling voor macarons.		9 maand	5 kg	4100238
PatisFrance Crousticrep Blond Gebroken flinterdunne koekjes met vanillesmaak. Schilfertjes met honingraatstructuur.		12 maand	2,5 kg	4103882
Florex Mengeling voor florentijntjes.		12 maand	4 x 1 kg	4101676
Ovablanc Mengeling voor meringue.		12 maand	4 x 1,25 kg	4002553





SAMEN VOOR EEN DUURZAME TOEKOMST VAN HEERLIJKE CHOCOLADE

Hoe beter de cacaobonen, hoe beter de smaak

Cacao-Trace chocolade biedt rijkere aroma's en smaken dan de meeste andere duurzame chocoladeproducten. Dat komt door onze scherpe focus op het naogstproces en door factoren als bodemkwaliteit, klimaat en genetische variëteit van de cacaobonen. We zorgen dat iedereen, van de cacao-boer tot uw klanten, baat heeft bij een continue verbetering van de smaak. Enkel door de meerwaarde van die verbeterde smaak terug te geven aan onze Cacao-Trace boeren kunnen we hun levensomstandigheden verbeteren en hen een duurzame toekomst garanderen.

Chocolade gemaakt door fermentatie-experts

Fantastische chocolade vereist goed gefermenteerde cacaobonen. Net als bij wijn is fermentatie cruciaal voor de smaak. Hoe beter de fermentatie, hoe lekkerder de chocolade. In lokale naogstcentra dicht bij de cacao-boeren wordt het fermentatieproces nauwgezet beheerd, uitgevoerd, gemonitord en geoptimaliseerd door fermentatie-experts die toezien op de kwaliteit van de bonen.

Een bonus voor de cacao-boeren

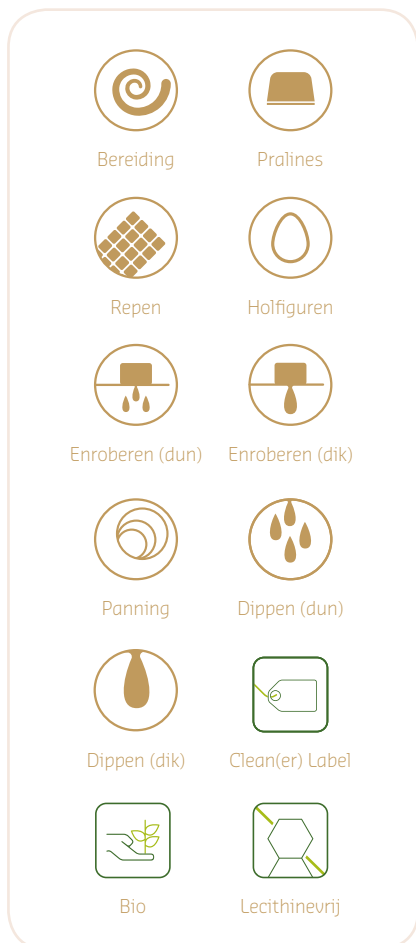
Met de unieke chocoladebonus bovenop de eerlijke prijs en de andere initiatieven probeert Cacao-Trace een evenwichtige winstverdeling te bekomen. Hierdoor kunnen chocolade-liefhebbers over de hele wereld echt een verschil maken in het leven van onze cacao-boeren. Wanneer u Cacao-Trace chocolade koopt, ondersteunt u niet alleen de toekomst van chocolade op lange termijn, maar helpt u ook armoede te bestrijden bij de cacao-boeren. Per verkochte kilo chocolade betaalt Cacao-Trace een chocoladebonus van 0,10€ terug aan de cacao-boeren. Dat stemt ongeveer overeen met 1 à 2 minimummaandlonen per jaar.

Vraag naar het **Cacao-Trace communicatiemateriaal** bij uw vertegenwoordiger en word lid van een unieke wereld met uitzonderlijke chocolade.



CHOCOLADE

Eind jaren '80 besloot Puratos één van de meest waardevolle gastronomische erfenissen van België te beschermen: onze Belgische chocolade. **Belcolade**, samensmelting van **België** en **chocolade**, was geboren. Alle Belcolade chocolades worden vakkundig en met **respect voor de traditie op Belgische bodem** gemaakt van zorgvuldig geselecteerde en gefermenteerde cacaobonen. We gebruiken enkel de beste ingrediënten, pure cacaoboter en natuurlijke vanille.



Belcolade Selection	30
<i>Puur</i>	30
<i>Melk</i>	30
<i>Wit</i>	31
Specialiteiten	31
<i>Sticks</i>	31
<i>Cacaoboter</i>	31
<i>Cacaopoeder</i>	31
<i>Schavelingen</i>	31
<i>Grains</i>	31
<i>Chunks</i>	31
Belcolade Origins	32
<i>Puur</i>	32
<i>Melk</i>	32
Bio Fairtrade	32
Compound coating.....	33
Vullingen op basis van cacao en noten	33
Ganache	33

BELCOLADE SELECTION

PUUR

DROPS

Houdbaarheid Verpakking Code

55%

Noir Cacao-Trace CT C501/J

Pure chocolade met een mooi evenwicht tussen een frisse, fruitige toets en een lichtjes geroosterde cacao'smaak.



24 maand

2 x 5 kg

4006947

15 kg 4006948

65%

Noir 65% Cacao-Trace CT F-65/J

Gebalanceerde donkere chocolade met een intens aroma van cacao, een frisse, fruitige toets en een lichtjes geroosterde cacao'smaak.



24 maand

15 kg

4010222

70,5%

Noir Supreme CT E740/J

Donkere chocolade met een sterke en bittere cacao'smaak vergezeld van citrusaroma's.



24 maand

2 x 5 kg

4016851

BLOKKEN

55%

Noir C501/J

Gebalanceerde donkere chocolade met een combinatie van bitterheid en een fris, fruitig aroma.



24 maand

4 x 2,5 kg

4102104

MELK

DROPS

34%

Lait Cacao-Trace CT O3X5/J

Romige melkchocolade met een mooi evenwicht tussen een subtiele geroosterde toets en een frisse, fruitige smaak.



18 maand

2 x 5 kg

4006961

15 kg 4006960

32%

Lait Clair H411/J

Melkchocolade, zéér licht in kleur, met een volle melksmaak en aroma's van noten.



18 maand

2 x 5 kg

4102270

35%

Lait Caramel CAR/J

Zéér originele melkchocolade met een intense karamelsmaak.



18 maand

2 x 5 kg

4101009

BLOKKEN

35,5%

Lait O3X5/G

Melkchocolade met een perfecte smaakbalans van zoet, cacao en melk.



18 maand

4 x 2,5 kg

4102228

WIT

DROPS

Houdbaarheid Verpakking Code

30%

Blanc Cacao-Trace CT X605/J

Mooi gebalanceerde witte chocolade met een aroma van vanille en een toets van gekookte melk.

12 maand 2 x 5 kg 4010727
15 kg 4010726

30%

Amber Cacao-Trace CT AMBER

Evenwichtige witte karamelchocolade met een aroma van gekookte melk en toetsen van boter, zout en vanille.



12 maand 2 x 4 kg 4014048

30%

Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G

Matig zoete witte chocolade met een licht boteraroma.



12 maand 2 x 5 kg 4010814

BLOKKEN

31%

Blanc X605/G

Mooi gebalanceerde witte chocolade met een aroma van vanille en een toets van gekookte melk.



18 maand 4 x 2,5 kg 4102176

SPECIALITEITEN

Belcolade biedt u een waaier aan producten op basis van chocolade waarmee u decoraties kan maken en/of een chocoladetoets aan uw creaties kan geven.

STICKS Ideaal om chocoladebroodjes te maken.**Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace van 8 cm**

24 maand 1,6 kg 4011523

Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace van 36 cm

24 maand 5 kg 4011535

PURE PRIME PRESSED COCOA BUTTER CB1

Handige, kleine druppels cacao boter. Voor spraying, tempereren, koken ... Een Cacao-Trace versie zal in de loop van de komende maanden beschikbaar zijn.

18 maand 2 x 4 kg 4004576

PREMIUM DUTCH COCOA POWDER CP1

Cacaopoeder met 22-24% cacao boter. Perfect om smaak en kleur te geven. Een Cacao-Trace versie zal in de loop van de komende maanden beschikbaar zijn.

24 maand 2 x 3 kg 4101980

SCHAVELINGEN Ideaal om te decoreren.**Schavelingen van pure Belcolade chocolade**

12 maand 3 kg 4101950

Schavelingen van Belcolade melkchocolade

12 maand 3 kg 4101952

Schavelingen van witte Belcolade chocolade

12 maand 3 kg 4101953

GRAINS**Bakvaste druppels van pure Belcolade chocolade K10**24 maand 10 kg 4100240
15 kg 4001589**Bakvaste druppels van pure Belcolade chocolade K10 Bio**

24 maand 2 x 5 kg 4102080

CHUNKS**Bakvaste chunks van pure Belcolade chocolade**

24 maand 15 kg 4001585

Bakvaste chunks van Belcolade melkchocolade

18 maand 15 kg 4001596

Bakvaste chunks van witte Belcolade chocolade

12 maand 15 kg 4001603

BELCOLADE ORIGINS

PUUR

73%

Vietnam 73 Cacao-Trace

Pure chocolade met een cacaogehalte van 73%, gemaakt van Trinitario cacaobonen uit de Mékong Delta regio in Vietnam. Hij heeft een verrassende smaak van uitgesproken zure cacao, verrijkt met accenten van citrusfruit, hout en tabak.

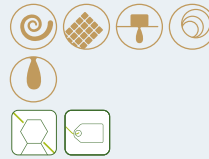


Houdbaarheid 24 maand Verpakking 8 x 1 kg Code 4006063

73%

Papua New Guinea 73 Cacao-Trace

Pure chocolade met een cacaogehalte van 73%, op basis van Trinitario cacaobonen, geteeld langsheen de Sepik rivier in Papoea-Nieuw-Guinea. Hij heeft smaken van geroosterde cacao en frisse fruitige toetsen (rode bessen, tropische smaken), samen met aroma's van mokka en koffie. Ook toetsen van kruiden (zwarte peper) en noties van zoet fruit (druiven) en honing zijn aanwezig.



Houdbaarheid 24 maand Verpakking 8 x 1 kg Code 4011686

MELK

45%

Vietnam 45 Cacao-Trace

Heerlijke melkchocolade met een cacaogehalte van 45%. Hij wordt gemaakt van Trinitario cacaobonen, geteeld in de Mékong Delta regio van Vietnam. Hij heeft een lichtzure cacaosmaak en een subtiele combinatie van aroma's van toffee, koffie en gekookte melk.



Houdbaarheid 18 maand Verpakking 8 x 1 kg Code 4006037

Ter info: onze Origins referenties bevatten geen lecithine.

BIO FAIRTRADE

De term **Fairtrade**® bestaat uit twee Engelse woorden: 'fair' en 'trade', wat 'eerlijk' en 'handel' betekent. Het gaat, zoals deze woorden al doen vermoeden, om eerlijke handel. Fairtrade biedt een systeem dat het mogelijk maakt om internationale handel te voeren met meer rechtvaardigheid, respect en gelijkheid.



56%

Noir Organic FT-F1



Houdbaarheid 24 maand Verpakking 15 kg Code 4001622

37%

Lait Organic FT-M1



Houdbaarheid 18 maand Verpakking 15 kg Code 4001625

34,5%

Blanc Organic FT-W1



Houdbaarheid 12 maand Verpakking 15 kg Code 4001628

Ter info: onze Bio Fairtrade referenties bevatten geen lecithine.

COMPOUND COATING

	<i>Houdbaarheid</i>	<i>Verpakking</i>	<i>Code</i>
Carat Coverliq Dark Zeer vloeibare, pure compound coating. Ideaal om uw eindproduct te voorzien van een dunne tot zeer dunne laag chocolade door te overgieten of te dippen.	12 maand	20 kg	4003719
Carat Cakau Dark Pure compound coating met een uitstekende smaak. Zeer veelzijdig in gebruik en kan gebruikt worden voor gelijkaardige applicaties als echte chocolade.	12 maand	10 kg	4010165
Carat Cakau Milk Melk compound coating met een uitstekende smaak. Zeer veelzijdig in gebruik en kan gebruikt worden voor gelijkaardige applicaties als echte chocolade.	12 maand	10 kg	4010163
Carat Cover White Witte compound coating met een uitstekende smaak. Zeer veelzijdig in gebruik en kan gebruikt worden voor gelijkaardige applicaties als echte chocolade.	6 maand	10 kg	4100258
Carat Decorcrem Dark 520 Een zachte en soepele pure compound coating met een uitstekende smaak en mondgevoel. Het geeft uw eindproduct een mooie en glanzende finishing touch.	12 maand	4 kg	4100256
Carat Decorcrem White 520 Een zachte en soepele witte compound coating met een uitstekende smaak en mondgevoel. Het geeft uw eindproduct een mooie en glanzende finishing touch.	12 maand	4 kg	4100257

VULLINGEN OP BASIS VAN CACAO EN NOTEN

Carat Supercrem Nutolade Veelzijdige vulling met 13% hazelnoten, een heerlijke smaak en een fijne en smeulige textuur.	12 maand	5 kg	4008663
PatisFrance Gianduja Een combinatie van 36% zorgvuldig uitgekozen hazelnoten voor het verkrijgen van de smaak en 64% Cacao-Trace melkchocolade van Belcolade. Zachte en evenwichtige smaak.	12 maand	5 kg	4008664

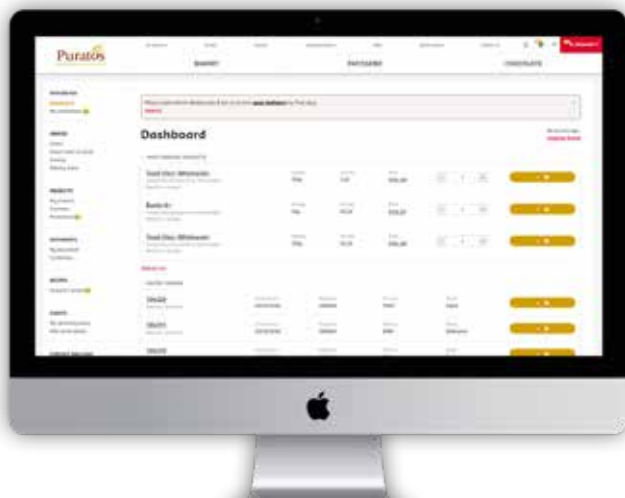
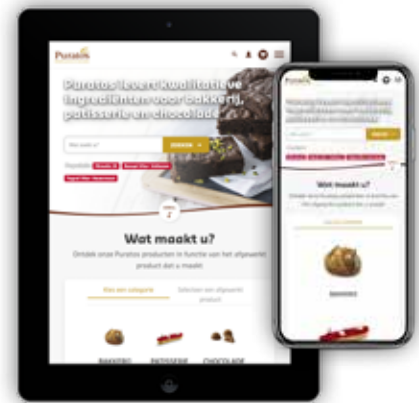
GANACHE

Ganache Pure chocoladevulling met 41% echte Belgische chocolade van Belcolade.	9 maand	5 kg	4006415
--	---------	------	---------

WEBSITE & WEBSHOP

Puratos tot uw dienst!

U wenst op de hoogte te blijven van de laatste nieuwe innovaties? Dit alles kan u terugvinden op onze website waar wij u op de hoogte houden van de laatste trends via onze nieuwsberichten, onze productpagina's en onze receptenpagina's. U kan bovendien onze producten via de website bestellen in onze webshop.



Alles - in - 1!

*Dat vind je
in onze webshop*

Ontdek het nu op www.puratos.be

Alles-maar-dan-ook-alles-in-1



Uw favoriete
recepten
bewaren



Rechtstreeks
onze volledige
product-
catalogus
inkijken



Al uw bestellingen,
leveringsbonnen,
facturen en
technische fiches
bij de hand



24/24 bestellen,
via uw computer,
tablet of
smartphone



Bestellen waar u
wil - op het werk,
thuis, of zelfs op
vakantie 😊

BAKKERSONLINE

Puratos en Bakkersonline bieden ambachtelijke bakkers een eenvoudige tool om snel en professioneel van start te gaan met een eigen webshop waar consumenten makkelijk hun bestelling kunnen plaatsen.

De cijfers zijn duidelijk. Een klant koopt meer bakkerijproducten online dan in de bakkerij. Wenst u ook een Bakkersonline webshop op te starten? Neem dan contact op met uw Puratos vertegenwoordiger.



Gepersonaliseerde webshop

Bied het beste van je winkel aan je klanten, 24 / 7



Automatiseer je bestellingen

Bespaar tijd en kies voor automatische bestel- en productielijsten.



Optimaliseer je productie

Herken consumptiepatronen en verhoog jouw efficiëntie.



Boost jouw verkoop

Pak uit met jouw assortiment. Een klik is snel gezet.



Bereik meer klanten

Verwen de moderne consument en leid hem naar jouw zaak.

SOCIAL MEDIA



Ontdek onze facebook pagina
Puratos Belux

<https://www.facebook.com/puratosbelux>

We delen er productinformatie, inspirerende recepten alsook nieuws uit de markt.

BELUX NEWSLETTER *Bakkers*

Blijf op de hoogte via onze
Belux newsletter

Schrijf u in op onze trimestriële nieuwsbrief via info@puratos.be en blijf op de hoogte van de laatste nieuwigheden en toekomstige acties.



Uw Puratos vertegenwoordiger:

Uw demonstrateur bakkerij:

Uw demonstrateur patisserie:

www.puratos.be

Puratos NV - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, België
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.be

Puratos
Reliable partners in innovation