

Catalogue de produits



L'histoire de Puratos

Puratos est une entreprise familiale belge qui développe des ingrédients et solutions innovants pour les boulangers, les pâtisseries et les chocolatiers du monde entier. En Belgique, nous œuvrons depuis nos 5 sites de production, implantés à Grand-Bigard, Lummen, Erembodegem, Andenne et Saint-Vith. Notre objectif est d'être un partenaire de confiance en innovation pour nos clients.



1919

L'entreprise Puratos est fondée à Bruxelles dans le but de produire des matières premières pour les boulangers et les pâtisseries.

1988



Puratos décide de protéger un des plus précieux patrimoines gastronomiques de la Belgique : le chocolat belge. Belcolade, contraction de « Belgique » et de « chocolat », est né.

1940-1950

Lancement du premier améliorant pour pain : le T500. Ce produit marque un tournant dans l'histoire de Puratos.



Années 60

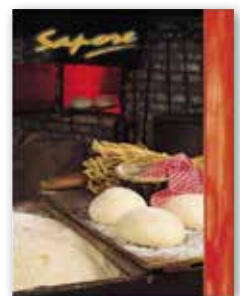
Puratos s'implante à Grand-Bigard.



Années 90

Lancement de la gamme de levains Sapore.

Sapore



Années 70

Lancement du premier améliorant pour pain en poudre : le S500. Celui-ci devient directement la référence dans le secteur de la boulangerie.



2000

Lancement de la gamme O-tentic, un ingrédient de boulangerie qui permet d'obtenir les caractéristiques du pain traditionnel.

2005

Ouverture du Centre d'Innovation Puratos à Grand-Bigard.



2007

Lancement de Vita+ Céréales Complètes.



2013

Ouverture de la toute première – et unique – bibliothèque des levains au monde, à Saint-Vith.



2014

Ouverture de la première École de Boulangerie Puratos en Inde. Nous estimons qu'il est important d'aider les communautés

en voie de développement. Nous souhaitons transmettre nos compétences et notre savoir-faire à la jeunesse, qui sont les boulangers, pâtisseries et chocolatiers de demain.

2015 Ouverture d'une École de Boulangerie Puratos au Brésil.

2018 Ouverture d'une École de Boulangerie Puratos au Mexique.

2019 Ouverture d'une École de Boulangerie Puratos en Côte d'Ivoire.

2015

Création de notre programme de cacao durable **Cacao-Trace** grâce auquel nous soutenons les producteurs de cacao avec des formations et des prix équitables. À long terme, nous pourrions ainsi exercer un impact positif sur la qualité de vie de ces producteurs.



2016

Lancement de Vita+ Flocons d'Avoine.



2019

Puratos fête son 100^{ème} anniversaire



2020

Lancement de Vita+ Graines Germées.



Santé et bien-être

Partout dans le monde, les gens veulent vivre plus sainement. Pour cela, ils changent leur mode de vie et leurs habitudes alimentaires. Il ressort de notre étude « Taste Tomorrow » que les consommateurs veulent des produits sains ainsi qu'une transparence quant aux produits qu'ils achètent.

C'est pourquoi Puratos innove afin de proposer des solutions plus saines à ses clients. Nous améliorons en permanence notre gamme de produits pour qu'elle soit meilleure et plus saine, et ce sans sacrifier le goût.

Nous avons élaboré une approche précise dans le domaine de la santé et du bien-être. Le volet « santé » est étayé par la science, et le volet « bien-être » est lié à la perception du consommateur selon laquelle ces ingrédients sont meilleurs pour lui.



Céréales et graines : nous augmentons la présence de céréales et de graines dans nos produits et promovons

également l'utilisation de produits à base de céréales complètes afin de stimuler la consommation de produits de boulangerie qui ont une teneur élevée en céréales complètes et autres graines et céréales.



Source de fibres : le produit fini contient au moins 3 g de fibres par 100 g. Les fibres ajoutées procurent

de l'énergie et une sensation de satiété et présentent d'autres vertus pour la santé du consommateur.



Riche en fibres : le produit fini contient au moins 6 g de fibres par 100 g.



Réduction du sel : nous offrons des solutions qui permettent de diminuer la quantité de sel dans

le produit fini. Nous aidons ainsi les consommateurs à respecter la dose journalière de sodium recommandée par l'Organisation mondiale de la Santé : 5 g.



Plus de fruits : nous augmentons, dans la mesure du possible, la quantité de fruits dans les

fourrages aux fruits ou la quantité de nos fourrages aux fruits dans le produit fini.



Bio : pour répondre à la demande de produits naturels, nous proposons, dans la mesure du possible, une alternative biologique sans sacrifier le goût, la texture et les fonctionnalités générales.



Végétal : nous contribuons à une meilleure planète en proposant des

alternatives végétales qui se rapprochent au mieux de leur version traditionnelle en termes de goût, de texture et de fonctionnalités.



Clean(er) label : de plus en plus de consommateurs veulent voir disparaître les ingrédients comme

les additifs, les colorants et les arômes artificiels. Puratos propose des alternatives « clean(er) label » qui garantissent une liste d'ingrédients plus courte et plus propre sur l'emballage du produit fini.



Sans lécithine : nos chocolats Origins, Bio et Bio Fairtrade ne contiennent pas de lécithine.



NAFNAC : le produit ne contient que des arômes et colorants naturels.



Sans lactose : la teneur en lactose du produit est de maximum 2,5 mg par 100 g (10 mg par 100 kcal).



Sans graisses hydrogénées : le produit ne contient pas de graisses hydrogénées.



Sans gluten : le produit ne contient pas plus de 20 mg de gluten par kg.



Sans conservateurs : le produit ne contient aucun agent de conservation.



Sans sucre ajouté : la référence ne contient aucun ajout de sucres.



Sans huile de palme : la référence ne contient pas d'huile de palme.

TABLE DES MATIÈRES

Boulangerie

07



Améliorants	08
Levains	11
Produits à base de levain	12
Mélanges pour produits de boulangerie	13
Décorations pour pains	14
Matières grasses	16
Dorures	17
Produits de lubrification et de graissage	17
Réduction du sel	17

Pâtisserie

19



La base pour votre pâtisserie	20
Fourrages	21
Décorations	24
Spécialités	26

Chocolat

29



Belcolade Selection	30
Spécialités	31
Belcolade Origins	32
Compound Coating	33
Fourrages à base de cacao et de noix	33
Ganache	33

Prenez part à la tradition pour créer le futur !

Plus de 250 générations de boulangers ont pétri leur pâte avec leur cœur et leur âme et ont développé de nouvelles recettes et une gamme de techniques de préparation. Tout cela pour pouvoir faire une chose : préparer le meilleur pain.

Puratos estime que les boulangers d'aujourd'hui devraient avoir accès à l'expertise de ces 250 générations de boulangers qui nous ont précédés. C'est pourquoi nous recherchons et préservons l'héritage du pain dans notre Bibliothèque des levains et réintroduisons des ingrédients traditionnels tels que les levains et les graines et céréales.

Découvrez notre gamme de levains, graines, céréales et autres produits à base de levain !

D'une connaissance approfondie de la fermentation à une gamme complète de produits savoureux.

Sapore

Nos goûts,
votre création



Softgrain

Graines saines,
pains délicieux



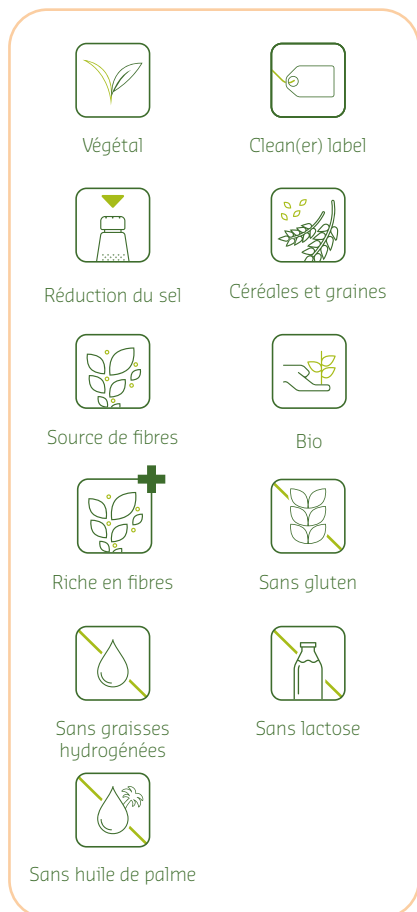
O-tentic

La base de tous
vos pains



BOULANGERIE

Grâce à nos longues années d'expérience en boulangerie, nous développons et produisons nous-mêmes tous les composants de nos produits. Nous produisons en effet nos propres émulsifiants, enzymes, levains et extraits de levure – les quatre composants fondamentaux de nos mélanges et améliorants. C'est notre garantie de qualité.



Améliorants	08
<i>Améliorants pour pains blancs & demi-gris</i>	08
<i>Améliorants pour pains gris & complets</i>	09
<i>Améliorants pour produits croquants</i>	09
<i>Améliorants pour produits de luxe</i>	10
<i>Améliorants pour pâtes surgelées</i>	10
Levains	11
<i>Levains naturels & poolishes</i>	11
Produits à base de levain	12
<i>Graines pré-trempées dans du levain</i>	12
<i>O-tentic</i>	12
Mélanges pour produits de boulangerie	13
<i>Mélanges pour pain</i>	13
<i>Mélanges de farines</i>	14
Décorations pour pains	14
Matières grasses	16
<i>Mimetic</i>	16
<i>Margarines avec arôme de beurre</i>	16
<i>Margarines</i>	16
Dorures	17
Produits de lubrification et de graissage	17
Réduction du sel	17

AMÉLIORANTS

Les améliorants pour pain améliorent diverses propriétés du pain et offrent aux boulangers la flexibilité et la marge de manœuvre souhaitées à toutes les étapes du processus de fabrication : du pétrissage au façonnage, en passant par la fermentation et la cuisson. Nous avons des améliorants pour tous les types de produits.

AMÉLIORANTS POUR PAINS BLANCS & DEMI-GRIS

POUDRE

Soft'R White Sense Extra

Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur exceptionnelle, une mie moelleuse et un goût délicieux



Dosage

Durée de conservation

Emballage

Code

3% 9 mois 20 kg 4014730

Soft'R White Sense 3%

Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable et un goût délicieux.



3%

9 mois

25 kg

4009724

Soft'R White Acti-Plus

Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable.



2%

9 mois

25 kg

4010225

Soft'R White CL Kosher

Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une bonne fraîcheur. Clean label.



2%

9 mois

25 kg

4011830

PÂTE

Soft'R White Sense 5%

Améliorant en pâte pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable et un goût délicieux.



5%

9 mois

20 kg

4102514

Soft'R White Sense 3%

Améliorant en pâte pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable et un goût délicieux.



3%

9 mois

4 x 3 kg

4003848

Soft'R White Acti-Plus

Améliorant en pâte pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable.



2%

9 mois

4 x 3 kg

4001874

Retro (version améliorée)

Améliorant en pâte pour la préparation de produits avec une fraîcheur remarquable et le délicieux goût et une mie d'antan. Peut également être utilisé pour les produits de luxe (dosage : jusqu'à 15%)



2 à 3%

9 mois

4 x 3 kg

4015689

Retro

Améliorant en pâte pour la préparation de produits avec une bonne fraîcheur et le délicieux goût et une mie d'antan. Peut également être utilisé pour les produits de luxe (dosage : jusqu'à 15%).



3%

9 mois

20 kg

4102503

AMÉLIORANTS POUR PAINS GRIS & COMPLETS

POUDRE

Rustic Acti-Plus

Améliorant en poudre à haute performance pour pains complets et autres pains et petits pains gris spéciaux. Donne la fraîcheur adéquate aux pains complets.



Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
10%	9 mois	20 kg	4103147

Rustic CL

Améliorant en poudre à haute performance pour pains complets et autres pains et petits pains gris spéciaux. Donne la fraîcheur adéquate aux pains complets. Clean label.



5 à 10%	9 mois	20 kg	4004012
---------	--------	-------	---------

Soft'R Brown

Améliorant en poudre à haute performance pour pains contenant jusqu'à 50% de farine complète ou jusqu'à 20% de flocons de blé. Donne une fraîcheur remarquable à vos produits.



2%	9 mois	20 kg	4014413
----	--------	-------	---------

Tradizione

Améliorant en poudre pour la préparation de pains gris et complets à base de farine fine mouture.



4 à 5%	9 mois	20 kg	4103148
--------	--------	-------	---------

PÂTE

Soft'R Brown

Améliorant en pâte à haute performance pour pains contenant jusqu'à 50% de farine complète ou jusqu'à 20% de flocons de blé. Donne une fraîcheur remarquable à vos produits.



2%	9 mois	4 x 3 kg	4004045
----	--------	----------	---------

AMÉLIORANTS POUR PRODUITS CROQUANTS

POUDRE

S500 Sense 5% **NOUVEAU**

Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Il prévient aussi la formation de pustules lors de l'utilisation de la méthode de pousse contrôlée et apporte un goût encore plus intense à vos produits.



5%	9 mois	25 kg	4018689
----	--------	-------	---------

S500 Acti-Plus **NOUVEAU**

Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Il prévient aussi la formation de pustules lors de l'utilisation de la méthode de pousse contrôlée.



3%	9 mois	25 kg	4018692
----	--------	-------	---------

S500 **NOUVEAU**

Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes.



3%	9 mois	25 kg	4018694
----	--------	-------	---------

S500 CL **NOUVEAU**

Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Clean label.



3%	9 mois	25 kg	4018684
----	--------	-------	---------

S500 Bio

Améliorant en poudre biologique pour plus de volume et de tolérance. Clean label.



1 à 5%	12 mois	25 kg	4103860
--------	---------	-------	---------

S500 Controllor

Améliorant en poudre multifonctionnel pour produits croquants offrant une bonne performance.



3%	9 mois	25 kg	4101123
----	--------	-------	---------

AMÉLIORANTS POUR PRODUITS DE LUXE

POUDRE

Soft'R Cotton

Améliorant en poudre pour produits avec une croûte et une mie moelleuses et une durée de conservation prolongée.



Dosage
2%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage

25 kg

Code

4103088

PÂTE

Soft'R Cashmere Acti-Plus

Améliorant en pâte pour produits avec une texture moelleuse, une fraîcheur remarquable et une mâche améliorée. Procure un goût raffiné à vos produits de luxe.



Dosage
15%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage
4 x 3 kg

Code
4007378

Soft'R Cashmere Acti-Plus

Améliorant en pâte pour produits avec une texture moelleuse et une fraîcheur remarquable. Procure un goût raffiné à vos produits de luxe.



Dosage
15%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage
20 kg

Code
4102511

Soft'R Cashmere

Améliorant en pâte qui donne une texture moelleuse et une fraîcheur remarquable à vos produits de luxe.



Dosage
10%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage
20 kg

Code
4102509

Micram RSPO SG

Matière grasse au délicieux goût de lait.



Dosage
3 à
15%

Durée de
conservation
6 mois

Emballage
20 kg

Code
4013526

Frialux

Améliorant en pâte pour produits de boulangerie fine.



Dosage
10%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage
20 kg

Code
4102506

Frialux Controller

Améliorant en pâte pour produits de boulangerie fine. Donne du volume à vos produits.



Dosage
20%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage
4 x 3 kg

Code
4102639

AMÉLIORANTS POUR PÂTES SURGELÉES

POUDRE

S500 Kimo Short

Améliorant en poudre pour pâtes non fermentées et surgelées qui se conservent maximum 3 mois au congélateur.



Dosage
3%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage
10 kg

Code
4101033

S500 Kimo Long RSPO SG

Améliorant en poudre pour pâtes non fermentées et surgelées qui se conservent maximum 6 mois au congélateur.



Dosage
4%

Durée de
conservation
9 mois

Emballage
20 kg

Code
4103130

LEVAINS

Depuis la fondation de Puratos, le pain est au cœur de nos activités. Nous démontrons chaque jour notre passion pour le pain en effectuant continuellement des recherches sur les technologies de fermentation. Dans notre bibliothèque des levains à Saint-Vith, nous préservons des levains provenant de boulangers du monde entier. Nous aidons les boulangers à préparer des nouvelles sortes de pain et à en améliorer le profil gustatif.

LEVAINS NATURELS & POOLISHES

Sapore représente une gamme de produits de boulangerie naturels à base de fermentation qui sont prêts à l'emploi. Chaque Sapore a un goût et une origine uniques et est élaboré pour des applications bien spécifiques.

LIQUIDE

Sapore Oracolo

Levain de seigle aux notes fruitées.



Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
5 à 30%	2 mois	10 kg	4101497

Sapore Alcina

Levain de froment pour baguettes et pains blancs aux notes de noix et de crème qui donne un goût légèrement fruité à vos produits.



5 à 30%	2 mois	10 kg	4101466
---------	--------	-------	---------

Sapore Salome

Levain de seigle brun foncé pasteurisé avec un goût malté et légèrement torréfié. A un profil aromatique fort et caractéristique.



0,5 à 17%	12 mois	10 kg	4007053
-----------	---------	-------	---------

Sapore Carmen 50

Levain de froment lactique pasteurisé pour produits de luxe et viennoiseries. Renforce les arômes de beurre et de lait de vos produits et leur procure une mie plus fine. Clean label.



2,5 à 10%	12 mois	10 kg	4101480
-----------	---------	-------	---------

POUDRE

Sapore Rigoletto

Levain de froment déshydraté au goût intense de pain fraîchement cuit. Idéal pour les produits croquants. Clean label.



1 à 4%	9 mois	25 kg	4100279
--------	--------	-------	---------

Sapore Tosca

Levain de blé dur déshydraté. Idéal pour les pains croquants. Clean label.



2 à 5%	12 mois	25 kg	4100596
--------	---------	-------	---------

Sapore Traviata

Levain de seigle doux déshydraté aux notes fruitées. Idéal pour les pistolets et les baguettes. Clean label.



1 à 14%	9 mois	25 kg	4100217
---------	--------	-------	---------

Sapore Oberto

Levain de seigle déshydraté aux notes grillées, qui trouve son origine dans les pays baltes. Idéal pour les pains complets et multicéréales. Clean label.



0,5 à 5%	15 mois	25 kg	4006101
----------	---------	-------	---------

PRODUITS À BASE DE LEVAIN

GRAINES PRÉ-TREMPÉES DANS DU LEVAIN

Softgrain est un assortiment de mélanges de graines pré-trempées dans un levain liquide qui apporte un goût délicieux et riche aux graines et garantit leur moelleux pendant et après la cuisson.

		Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
Softgrain 5 CL NOUVEAU Mélange de graines (seigle, graines de tournesol, de lin brun et de lin blond, froment et épeautre) précuites et moelleuses pré-trempées dans un levain de seigle naturel.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4009416
Softgrain Rye CL Graines de seigle précuites et moelleuses pré-trempées dans un levain naturel. Clean label.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4015160
Softgrain Spelt CL Graines d'épeautre précuites et moelleuses pré-trempées dans un levain naturel. Clean label.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4009417
Softgrain Sprouted Rye Graines de seigle germées précuites et moelleuses pré-trempées dans un levain naturel.		10 à 40%*	12 mois	12 kg	4009811
Softgrain Sprouted Wheat Graines de blé germées précuites et moelleuses pré-trempées dans un levain naturel.		10 à 40%*	9 mois	12 kg	4009228

* dosage sur le poids de la pâte.

O-TENTIC

O-tentic est un ingrédient de boulangerie actif à base de levain pour la création de délicieux pains et baguettes au goût et à la texture d'antan.

O-tentic Durum Ingrédient de boulangerie actif en poudre, à base de levain de blé dur, qui procure un goût typique de pain italien à votre pain. Clean label.		4%	12 mois	10 x 1 kg	4100276
O-tentic Origin Ingrédient de boulangerie actif en poudre, à base de levain de seigle et de froment, qui procure un arôme typique de longue fermentation à votre pain. Clean label.		4%	12 mois	10 x 1 kg	4100275

MÉLANGES POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

MÉLANGES POUR PAIN

TEGRAL

Tegral Puravita Kerne Brod

Mélange complet en poudre pour un pain de seigle danois typique. Clean label.



Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
100%	12 mois	15 kg	4001305

Tegral Vita+ Céréales Complètes

Mélange complet en poudre pour un délicieux pain à base de 40% de céréales complètes. Clean label.



100%	6 mois	25 kg	4103458
------	--------	-------	---------

Tegral Vita+ Flocons d'Avoine

Mélange complet en poudre pour un délicieux pain aux flocons d'avoine (20%), graines et céréales. Clean label.



100%	6 mois	25 kg	4005858
------	--------	-------	---------

Tegral Vita+ Graines Germées

Mélange complet en poudre pour un délicieux pain aux graines de seigle germées, et autres graines et céréales. Clean label.



100%	6 mois	25 kg	4013737
------	--------	-------	---------

EASY

Easy Ciabatta 10/100

Mélange en poudre pour des pains typiquement italiens. Clean label.



10/100	6 mois	10 kg	4103118
--------	--------	-------	---------

Easy Spekkel 50%

Mélange 50% en poudre pour des pains spéciaux au soja concassé et aux graines de tournesol. Clean label.



50%	6 mois	25 kg	4103171
-----	--------	-------	---------

Easy Sporting 50%

Mélange 50% en poudre pour un pain demi-gris sain, riche en fibres et source de vitamines.



50%	6 mois	25 kg	4103310
-----	--------	-------	---------

Easy Smurf 50%

Mélange 50% en poudre pour la préparation du pain « Schtroumph », un pain blanc qui est source de fibres et qui contient un soupçon de levain. Clean label.



50%	6 mois	25 kg	4007160
-----	--------	-------	---------

Easy Multigrain 50%

Mélange 50% en poudre pour la préparation de pains aux différentes graines (flocons d'avoine, flocons de blé et gruau d'orge).



50%	6 mois	25 kg	4103155
-----	--------	-------	---------

Easy Luxe 25%

Mélange 25% en poudre qui vous permet de réaliser facilement de délicieux craquelins, pains aux raisins, brioches et tartes. Il est également idéal pour les sandwiches. Il donnera à vos produits un goût exquis, une mie agréable et moelleuse et prolongera leur fraîcheur. Il vous permet également d'améliorer les valeurs nutritionnelles de vos produits de luxe en réduisant leur teneur en matière grasse.

25%	6 mois	25 kg	4009667
-----	--------	-------	---------

Easy Céréales Complètes 25%

Mélange 25% qui vous permet de faire des produits complets (pains, baguettes et pistolets) d'une manière simple avec un goût unique et une excellente conservation.



25%	9 mois	20 kg	4010720
-----	--------	-------	---------

MÉLANGES DE FARINES

	Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
<p>Creaplus Malty Delight Mélange en poudre idéal pour être ajouté à n'importe quelle base afin de créer des produits avec des saveurs maltées, des graines de seigle et autres graines (tournesol et lin brun).</p>	10 à 40%	12 mois	10 kg	4103326
<p>Pura Malte 10% Mélange de farine 10% en poudre et sans sel pour la préparation de pains maltés enrichis en fibres et au goût prononcé. Clean label.</p>	10%	9 mois	20 kg	4101124
<p>Tegral Graantjes-Céréales 100% Mélange de farine en poudre et sans sel pour la préparation de pains multicéréales.</p>	100%	6 mois	25 kg	4103163

DÉCORATIONS POUR PAINS

<p>Décor Tijgerpapmix Mélange pour la décoration de pains tigrés qui est stable à la congélation. Clean label.</p>	12 mois	15 kg	4103828
<p>Puravita Decor Multi Seeds & Multi Flakes Mélange de graines pour la décoration des produits de boulangerie. Clean label.</p>	12 mois	5 kg	4103939



VITA+ EXCLUSIVEMENT POUR L'ARTISANAT



Vita+ garantit un plaisir savoureux et sain. La marque regroupe trois pains qui ont un goût délicieux, une excellente texture et une fraîcheur exceptionnelle. La gamme Vita+ est parfaitement en phase avec les tendances de consommation actuelles puisque les consommateurs d'aujourd'hui recherchent des produits sains et de qualité.

Vita+ est exclusivement disponible chez les artisans boulangers. Vous bénéficiez également d'un support supplémentaire grâce à la mise en place d'outils de communication par Puratos.

DISPONIBLE EN 3 VARIÉTÉS:



VITA+ GRAINES GERMÉES

Profitez pleinement au quotidien

- À base de seigle germé.
- Un mélange équilibré de graines : graines de tournesol et de lin et seigle germé.
- Riche en fibres et source de fer et de magnésium.

Mélange : Tegral Vita+
Graines Germées



VITA+ CÉRÉALES COMPLÈTES

Naturellement sain

- Contient 40% de céréales complètes : avoine, millet et froment.
- Avec un levain naturel et des graines de tournesol.
- Riche en fibres et source de fer et de magnésium.

Mélange : Tegral Vita+
Céréales Complètes



VITA+ FLOCONS D'AVOINE

Un plus pour une vie équilibrée

- Contient 20% de flocons d'avoine.
- Mélange équilibré de flocons d'avoine, de graines de tournesol et de lin, de soja et d'un levain naturel.
- Riche en fibres et source de protéines et de minéraux.

Mélange : Tegral Vita+
Flocons d'Avoine



WWW.VITA-PLUS.BE

MATIÈRES GRASSES

MIMETIC

Mimetic 20

Nouvelle génération de matière grasse de tourage, au goût riche et unique, fondant sous la dent. Idéale pour travail à température plus basse.



Durée de conservation

6 mois

Emballage

5 x 2 kg

Code

4102688

Mimetic 32

Nouvelle génération de matière grasse de tourage, au goût riche et unique, fondant sous la dent. Idéale pour travail à température plus élevée.



6 mois

5 x 2 kg

4102689

Mimetic Incorporation

Nouvelle génération de matière grasse à utiliser dans toutes vos pâtes à cakes, tartes, biscuits et pâtes brisées et pâtes à choux. Procure une qualité supérieure à tous vos produits avec un profil gustatif comparable à celui du beurre et une durée de conservation prolongée. Il garantit en outre des économies par rapport au beurre et a un prix stable.



6 mois

4 x 2,5 kg

4004006

MARGARINES AVEC ARÔME DE BEURRE

Aristo Primeur Cake

Idéale pour les cakes.



6 mois

4 x 2,5 kg

4003065

Aristo Primeur Crema

Idéale pour les crèmes.



6 mois

4 x 2,5 kg

4003213

Aristo Primeur Croissant

Idéale pour le tourage.



6 mois

5 x 2 kg

4002354

Aristo Primeur Croissant Plus

Idéale pour le tourage, avec du beurre.



6 mois

5 x 2 kg

4003037

Aristo Primeur Feuilletage

Idéale pour les pâtes feuilletées.



6 mois

5 x 2 kg

4003058

MARGARINES

Aristo Pan

Pour toutes vos pâtes.







6 mois





















4 x 2,5 kg

4002998

DORURES

		Durée de conservation	Emballage	Code	
Sunset Glaze Xtlr	Dorure liquide, sans œufs et prête à l'emploi, qui procure une belle couleur dorée à vos produits. À appliquer au pinceau ou au pulvérisateur.	  	9 mois	12 x 1L	4008811
Sunset Glaze	Dorure liquide, sans œufs et prête à l'emploi, qui peut être diluée jusqu'à 30% et peut être pulvérisée mécaniquement.		9 mois	12 x 1L	4100196

PRODUITS DE LUBRIFICATION ET DE GRAISSAGE

LIQUIDE					
Divider Oil	Produit de lubrification à base d'huile végétale. Idéal pour les machines de boulangerie, de pâtisserie et industrielles.	    	9 mois	10L	4102476
Olix	Produit de lubrification. Idéal pour les applications de boulangerie.	    	9 mois	10L	4102478
Puralix	Produit de lubrification. Idéal pour les pâtisseries cuites à forte teneur en sucre.	   	9 mois	10L	4100174
Purawax	Produit de lubrification. Idéal pour les applications de boulangerie et de pâtisserie.	   	9 mois	10L	4102477
SPRAY					
Spraylix	Produit de lubrification pratique en spray. Idéal pour les applications de boulangerie et de pâtisserie.	 	24 mois	6 x 0,6L	4102705

RÉDUCTION DU SEL

LIQUIDE					
Posidonia	Un sel de mer 100% naturel à teneur réduite en sodium qui permet de diminuer la quantité de sel dans vos produits jusqu'à 25%, sans sacrifier le goût.	   	36 mois	12 kg 1200 kg	1004883 1003463

Notre gamme Topfil

Le plein de fruits frais

QU'EST-CE QUI REND TOPFIL SI UNIQUE ?

Son goût

Un goût frais et fruité ainsi qu'une apparence naturelle grâce à ses morceaux de fruits.

Son caractère naturel

Uniquement avec des couleurs et des arômes naturels.

Sa qualité supérieure

Son offre en fruits est soigneusement sélectionnée afin de vous garantir le meilleur de la nature.

Sa facilité à utiliser

Prêt à l'emploi et facile à utiliser.

Sa stabilité

Stable pendant le processus de travail. Autant dans les pâtisseries que dans les viennoiseries.

Son côté polyvalent

Peut être utilisé à des fins diverses, pour toujours vous permettre de préparer des produits saisonniers.

QUEL BEL ASSORTIMENT !

NOUVEAU



Finest Strawberry 70% CL

NOUVEAU



Finest Apricot 70% CL



Apple Cubes 86%



Apple Minicubes 90%

NOUVEAU



Finest Banana Smooth 70% CL



Wild Blueberry 70% CL



Raspberry 70% CL



Finest Cherry 70% CL



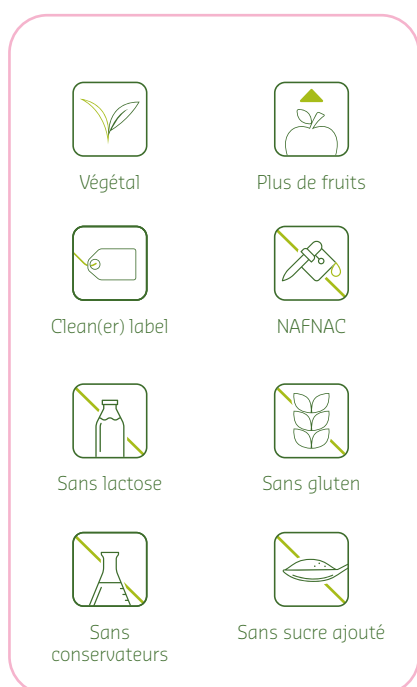
Mandarin 60%



Pear 70% CL

PÂTISSERIE

La pâtisserie consiste à mélanger divers ingrédients pour aboutir à un produit fini. Ces ingrédients peuvent être classés dans trois catégories : base, fourrage et décoration.



La base pour votre pâtisserie	20
<i>Biscuits</i>	20
<i>Cakes</i>	20
<i>Pâtisseries traditionnelles</i>	20
Fourrages	21
<i>Crèmes pâtisseries</i>	21
<i>Fourrages basés sur des recettes authentiques</i>	21
<i>Fourrages aux fruits avec morceaux</i>	21
<i>Fourrages aux fruits sans morceaux</i>	22
<i>Purées de fruits</i>	22
<i>Pâtes aux fruits concentrées et sans morceaux</i>	22
<i>Pâtes aux fruits à coque concentrées et avec morceaux</i>	23
<i>Crème au beurre</i>	23
<i>Crèmes végétales</i>	23
<i>Bavarois</i>	23
Décorations	24
<i>Nappages pour usage à chaud</i>	24
<i>Nappages pour usage à froid</i>	24
<i>Miroirs pour applications horizontales</i>	24
<i>Miroirs pour bombes</i>	25
<i>Glaçages et fondants</i>	25
Spécialités	26
<i>Fruits à coque</i>	26
<i>Praliné et pâtes à base de fruits à coque</i>	26
<i>Fourrage à base de cacao et de fruits à coque</i>	26
<i>Pâtisserie fine</i>	27
<i>Glace</i>	27

LA BASE POUR VOTRE PÂTISSERIE


BISCUITS (en poudre)

	Durée de conservation	Emballage	Code
Tegral Biscuit Mélange pour biscuits à la mie fine jaune pâle.	9 mois	25 kg	4103191
Tegral Biscamore Mélange pour biscuits à la mie jaune pâle, aux arômes de beurre et excellent foisonnement.	12 mois	25 kg	4103371
Tegral Savoie Super Mélange pour biscuits à la structure de mie traditionnelle. Idéal pour les roulades, les biscuits en plaque, le saucage, etc.	9 mois	25 kg	4103193
Tegral Biscuit Dark Mélange pour biscuits à base de cacao en poudre pour une variante chocolatée.	12 mois	25 kg	4002400

CAKES (en poudre)

Easy 4Ever Cake 60% Mélange concentré pour la préparation de quatre-quarts qui se conservent longtemps et se développent bien au four. Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Vous pouvez préparer toutes sortes de cakes de manière simple et économique en ajoutant vous-même la quantité de sucre désirée. Recette à base de beurre, margarine ou Mimetic Incorporation. Dosage à 60%.	9 mois	15 kg	4003291
Tegral 4Ever Cake Mélange complet pour la préparation de quatre-quarts qui se conservent longtemps et se développent bien au four. Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Recette à base de beurre, margarine ou Mimetic Incorporation.	9 mois	15 kg	4103520
Tegral Satin Creme Cake New Mélange complet pour cakes moelleux, muffins, gaufres et biscuits. Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Recette à base d'huile.	9 mois	15 kg	4103774
Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate Mélange complet pour produits au chocolat (cakes moelleux, muffins, gaufres et biscuits). Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Recette à base d'huile.	12 mois	15 kg	4103695

PÂTISSERIES TRADITIONNELLES (en poudre)

PatisFrance Tegral Amanda Mélange complet pour frangipanes aux amandes finement broyées.		9 mois	15 kg	4010200
Tegral Clara Super Mélange complet pour pâtes à choux.		8 mois	15 kg	4103377
Tegral Flanilia RSPO SG Mélange complet pour fourrages de type flan.		9 mois	15 kg	4011554
Tegral Patacrout Mélange complet pour pâtes sablées.		9 mois	15 kg	4103251

FOURRAGES

CRÈMES PÂTISSIÈRES (en poudre)

	Usage à chaud	Usage à froid	À base de lait	À base d'eau	Stable à la cuisson	Stable à la congélation	Durée de conservation	Emballage	Code
Cremygel⁽¹⁾		✓	✓		+++	+++	9 mois	15 kg	4103185
Cremyvit		✓		✓	++++	++++	9 mois	15 kg	4103229
CPT Stabil	✓		✓		+++	+	12 mois	20 kg	4002592
CPT New	✓		✓		++++	+++	9 mois	15 kg	4103679

(1) Ne pas utiliser Cremygel en combinaison avec du lait cru

FOURRAGES BASÉS SUR DES RECETTES AUTHENTIQUES

	Prêt à l'emploi	Base pour fourrages/mousses	Durée de conservation	Emballage	Code
Deli Caramel Fourrage au caramel à base d'authentique caramel, préparé de manière traditionnelle avec du lait et du sucre.	✓	✓	9 mois	5 kg	4016416
Deli Citron Fourrage au citron prêt à l'emploi. Il apporte une touche de fraîcheur acidulée à vos préparations.	✓	✓	9 mois	5 kg	4013435
Deli Cheesecake Base crémeuse prête à l'emploi pour cheesecakes et gâteaux au fromage blanc.	✓	✓	6 mois	5 kg	4101039
Deli Lemon Pie Fourrage prêt à l'emploi pour la préparation d'une délicieuse tarte au citron authentique. Basé sur la recette traditionnelle.	✓	✓	6 mois	5 kg	4012005

FOURRAGES AUX FRUITS AVEC MORCEAUX

	Stable à la cuisson	Stable à la congélation	% de fruits	Icons	Durée de conservation	Emballage	Code
Topfil Apple Minicubes 90%	++	++++	90		9 mois	5 kg	4101879
Topfil Apple Cubes 86%	+++	++++	86		6 mois	4 kg	4101873
Topfil Pear 70% CL (Cleaner label)	++	++++	70		6 mois	5 kg	4011744
Topfil Mandarin 60%	+++	++++	60		9 mois	5 kg	4006585
Topfil Raspberry 70% CL (Cleaner label)	++	++++	70		6 mois	5 kg	4012493
Topfil Wild Blueberry 70% CL (Cleaner label)	+++	++++	70		6 mois	5 kg	4011997
Topfil Finest Cherry 70% CL (Clean label)	+++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4015908
Topfil Finest Apricot 70% CL (Clean label)	+++	++++	70		9 mois	4,5 kg	4015923
Topfil Finest Banana Smooth 70% CL (Cleaner label)	+++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4015909
Topfil Finest Strawberry 70% CL (Clean label)	++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4015925

FOURRAGES AUX FRUITS SANS MORCEAUX

	Stable à la cuisson	Stable à la congélation	% de fruits		Durée de conservation	Emballage	Code
PatisFrance Superpomme 38% Préparation aux pommes doublement concentrée. Correspond à 76% de pommes.	++++	++++	38		36 mois	3 x 4,1L	4100624
Carre Abricot	++++	++++	35		12 mois	14 kg	4102489

PURÉES DE FRUITS

Purées de fruits pasteurisées de qualité supérieure. Contiennent 90% de fruits et 10% de sucre.

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

PÂTES AUX FRUITS CONCENTRÉES ET SANS MORCEAUX

Aux arômes et colorants naturels. Dosage : de 3 à 5%.

Classic Fraise avec 70% de fraises (Clean label)		18 mois	1 kg	4017057
Classic Banane avec 55% de bananes		18 mois	1 kg	4100199
Classic Caramel		18 mois	1 kg	4100203
Classic Citron avec 16% de citron (Clean label)		18 mois	1 kg	4017059
Classic Coco avec 18% de noix de coco râpée (Clean label)		9 mois	1 kg	4017056
Classic Framboise avec 64% de framboises (Clean label)		18 mois	1 kg	4017058
Classic Cerise avec 61% de cerises		18 mois	1 kg	4100200
Classic Maracuja (Passievrucht) avec 87% de fruits de la passion (Clean label)		18 mois	1 kg	4017055
Classic Orange avec 70% d'orange		18 mois	1 kg	4100211
Classic Moka		18 mois	1 kg	4101621

PÂTES AUX FRUITS À COQUE CONCENTRÉES ET AVEC MORCEAUX

Dosage : de 8 à 10%.

Durée de conservation Emballage Code

Summum Pistache contient 24% de pistaches



12 mois 1 kg 4101658

Summum Noix contient 20% de noix



12 mois 1 kg 4101657

CRÈME AU BEURRE

Easy Decovit

Produit semi-fini liquide pour la préparation de crèmes au beurre.
Ajouter 800 à 1000 g pour 1000 g de matière grasse en pommade.



6 mois 4,5 kg 4007074

CRÈMES VÉGÉTALES

Chantypak

Sucrée (12%) avec une touche de vanille, 26% de matières grasses.



9 mois 12 x 1L 4101670

Whippak

Sucrée (12%), 26% de matières grasses.



9 mois 10L 4006089

Ambiante

Sucrée (22%) et onctueuse, volume et stabilité remarquables.
Idéale pour les décorations, 24% de matières grasses.



12 mois 12 x 1L 4100282

BAVAROIS

Bavarois Neutre

Base au goût neutre pour la liaison des mousses et bavarois.
Peut aussi être ajoutée à des purées de fruits.





















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

DÉCORATIONS

Harmony est un nappage concentré prêt à l'emploi de qualité supérieure pour tartes aux fruits, cakes et viennoiseries. Il protège efficacement les fruits et prolonge la fraîcheur de vos préparations.

Miroir est un assortiment de miroirs pour bavarois et mousses qui confèrent une brillance irrésistible à vos pâtisseries.












NAPPAGES POUR USAGE À CHAUD

		Durée de conservation	Emballage	Code
Harmony Classic Neutre (avec un goût neutre)	  	12 mois	14 kg 24 kg	4101538 4101539
Harmony Classic Briant (au goût d'abricot)	  	12 mois	14 kg 24 kg	4015695 4101547
Harmony Classic Rubi (au goût de fraise)	  	12 mois	14 kg	4015693
Harmony Ready Neutre (avec un goût neutre)	  	12 mois	12 kg	4100176
Harmony Ready Briant (au goût d'abricot)	  	12 mois	12 kg	4015696
Harmony Ready Rubi (au goût de fraise)	  	12 mois	12 kg	4015699




NAPPAGES POUR USAGE À FROID

Harmony Sublimo Neutre (avec un goût neutre)	 	9 mois	12 x 1,2 kg	4014292
Harmony Sublimo Briant (au goût d'abricot)	  	9 mois	12 x 1,2 kg	4014336


MIROIRS POUR APPLICATIONS HORIZONTALES - USAGE À FROID

Miroir l'Original Neutre (avec un goût neutre)	  	12 mois	5 kg	4100950
Miroir l'Original Caramel (au goût de caramel)	   	12 mois	5 kg	4102443
Miroir l'Original Chocolat (au goût de chocolat)	   	12 mois	5 kg	4100175

MIROIRS POUR BOMBES - USAGE À CHAUD

		Durée de conservation	Emballage	Code
Miroir Glassage Neutre		12 mois	5 kg	4102448
Miroir Glassage Noir		9 mois	5 kg	4100959
Miroir Glassage Chocolat Noir Contient 21% de vrai chocolat belge Belcolade.		12 mois	5 kg	4008251
Miroir Glassage Fruits Rouges		12 mois	5 kg	4018220

GLAÇAGES ET FONDANTS

Harmony Ice Glaze Glaçage blanc prêt à l'emploi pour la décoration de viennoiseries. Alternative pour le nappage et le fondant.		12 mois	13 kg	4100949
Puratop Belgian Chocolate Fondant Fondant au chocolat avec 10% de vrai chocolat belge Belcolade.		9 mois	12,5 kg	4006779

APPLICATION ET UTILISATION DES NAPPAGES ET DES MIROIRS

	À la brosse	À la spatule	Au pulvérisateur	À napper	Température	À diluer
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	-
Miroir Glassage Fruits Rouges	-	-	-	✓	35-38°C	-
Harmony Ice Glaze	✓	✓	-	-	35-40°C	-
Puratop Belgian Chocolate Fondant	-	✓	-	-	35-40°C	-

SPÉCIALITÉS

La plupart de nos spécialités viennent de notre division **PatisFrance**. PatisFrance dispose de toute l'expertise nécessaire pour sélectionner et transformer des fruits à coque de qualité supérieure. PatisFrance propose également des mélanges prêts à l'emploi pour préparer des pâtisseries fines.

FRUITS À COQUE

		Durée de conservation	Emballage	Code
PatisFrance Amandes Râpées Poudre fine d'amandes pures mondées.		15 mois	1 kg	4102754
PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes Lamelles d'amandes blanchies et grossièrement coupées.		15 mois	1 kg	4102751
Bresilienne 70% Mélange à base de 70% de noisettes et 30% de sucre.		9 mois	3 kg	6100083

PRALINÉ ET PÂTES À BASE DE FRUITS A COQUE

PatisFrance Praliné Noisette 50% Praliné classique aux noisettes à la texture très onctueuse. Goût rond de noisettes moyennement grillées.		12 mois	5 kg	4002667
PatisFrance Praliné Amande 50% La douceur d'un praliné aux amandes alliée à une texture extra crémeuse.		12 mois	5 kg	4002668
PatisFrance Pralirac Chocolait Mélange subtil de praliné (noisettes et amandes) et de chocolat au lait Cacao-Trace pour un goût délicieux et une texture croquante.		12 mois	4,5 kg	4102744
PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé Mélange subtil de praliné (noisettes et amandes), de 12% de flocons de caramel d'Isigny et de sel de Guérande pour un goût délicieux et une texture croquante.		12 mois	4,5 kg	4003235
PatisFrance Pralirex Pistache 100% Pâte de pistaches 100% pures avec un goût riche et intense.		9 mois	1,5 kg	4010059
PatisFrance Pralirex Noisette 100% Pâte de noisettes 100% pures avec un goût riche et intense.		9 mois	1,5 kg	4102738

FOURRAGE À BASE DE CACAO ET DE FRUITS À COQUE

PatisFrance Gianduja Création unique, combinant 36% de noisettes rigoureusement sélectionnées pour leur goût et 64% de chocolat au lait Belcolade Cacao-Trace. Goût doux et équilibré.		12 mois	5 kg	4008664
--	--	---------	------	---------

PÂTISSERIE FINE

PatisFrance Patis'Madeleine

Mélange pour la préparation d'authentiques madeleines françaises.

9 mois 10 kg 4009954

PatisFrance Patis'Macaron

Mélange pour la préparation de coques de macarons.

9 mois 5 kg 4100238

PatisFrance Crousticrep Blond

Brisures de gaufrettes au goût vanillé. Paillettes légères et alvéolées.

12 mois 2,5 kg 4103882

Florex

Mélange pour la préparation de florentins.

12 mois 4 x 1 kg 4101676

Ovablanca

Mélange pour la préparation de meringues.



12 mois 4 x 1,25 kg 4002553

GLACE

Extraglace Vanille

Base universelle pour préparer vos propres crèmes glacées personnalisées.

9 mois 25 kg 4103202





Great tasting chocolate
for generations to come

DU CHOCOLAT DÉLICIEUX POUR LES PROCHAINES GÉNÉRATIONS

Cacao-Trace est un programme pour le cacao durable qui vise à apporter une valeur ajoutée à toutes les parties impliquées, du planteur de cacao à l'amateur de chocolat.

La valeur est créée par une fermentation et un séchage contrôlés, ce qui donne des chocolats au goût exceptionnel. Cette valeur est ensuite redistribuée à la communauté Cacao-Trace afin de contribuer à une amélioration drastique des conditions de vie des planteurs de cacao.



Créer de la valeur

Les planteurs sont formés en agroforesterie pour augmenter leur revenu et leur productivité de manière écologique, mais également pour améliorer la qualité des fèves grâce à une fermentation et un séchage contrôlés. Ceci résulte en un chocolat Cacao-Trace au goût unique.



Partager cette valeur

Les planteurs obtiennent un meilleur prix en échange de leurs fèves de qualité. De plus, Cacao-Trace leur verse une partie de la marge via le « bonus chocolat » : pour chaque kilo vendu, un bonus de 0,10 € est versé directement à la communauté de planteurs. Cela correspond à 3-4 mois de salaire supplémentaire pour le planteur de cacao.

Ensemble pour une filière cacao durable

Continuons à développer ensemble la communauté Cacao-Trace et à améliorer la vie de milliers de planteurs de cacao. Grâce à nos clients Cacao-Trace, le « bonus chocolat » a généré un montant de 499.300 € en 2020. Depuis 2013, celui-ci n'a cessé de croître et notre ambition est d'atteindre la barre du million d'euros d'ici fin 2021, soit de le doubler en un an.

En 2020, grâce au « bonus chocolat » collecté, de beaux projets qui illustrent notre engagement ont pu être réalisés. Nous avons contribué à la construction :

- de nouvelles écoles et salles de classe en Côte d'Ivoire, en Papouasie-Nouvelle-Guinée et au Vietnam,
- d'une nouvelle maternité en Côte d'Ivoire dans laquelle un premier bébé de la communauté Cacao-Trace est né, hurra et félicitations !
- de stations d'eau potable en Papouasie-Nouvelle-Guinée et en Côte d'Ivoire pour 6.000 personnes.



Le programme Cacao-Trace s'engage auprès de toutes les parties impliquées :

LA PLANÈTE



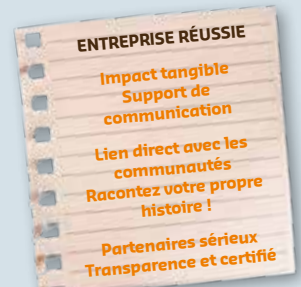
LES PLANTEURS



LES CONSOMMATEURS



LES CLIENTS



Contactez votre représentant Puratos pour plus d'informations au sujet de Cacao-Trace ou rendez-vous sur notre site web www.cacaotrace.com.

CHOCOLAT

À la fin des années 80, Puratos a décidé de protéger l'un des héritages gastronomiques les plus précieux de Belgique : le chocolat belge. **Belcolade**, marque issue des mots néerlandais « **België** » et « **chocolade** », était née. Tous les chocolats Belcolade sont fabriqués avec savoir-faire et **dans le respect de la tradition belge**, à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées. Nous n'utilisons que des ingrédients de qualité, tels que le beurre de cacao pur et la vanille naturelle.



Préparation



Pralines



Barres



Figures creuses



Enrobage (fin)



Enrobage (épais)



Dragéification



Trempage (fin)



Trempage (épais)



Clean(er) Label



Bio



Sans lécithine

Belcolade Selection	30
<i>Noir</i>	30
<i>Lait</i>	30
<i>Blanc</i>	31
Spécialités	31
<i>Bâtonnets</i>	31
<i>Beurre de cacao</i>	31
<i>Poudre de cacao</i>	31
<i>Copeaux</i>	31
<i>Gouttes</i>	31
Belcolade Origins	32
<i>Noir</i>	32
<i>Lait</i>	32
Compound coating	33
Fourrages à base de cacao et noisettes	33
Ganache	33

BELCOLADE SELECTION

NOIR

DROPS

			Durée de conservation	Emballage	Code
55%	Noir Cacao-Trace CT C501/J		24 mois	2 x 5 kg	4006947
	Chocolat noir équilibré avec une note fraîche et fruitée et un goût de cacao légèrement grillé.			15 kg	4006948
65%	Noir 65% Cacao-Trace CT F-65/J		24 mois	15 kg	4010222
	Chocolat noir équilibré avec un arôme intense de cacao, une touche fruitée et fraîche et un goût de cacao légèrement torréfié.				
71%	Noir Supreme CT E740/J		24 mois	2 x 5 kg	4016851
	Chocolat noir au goût intense et amer de cacao, apportant des arômes intéressants d'agrumes.				
BLOCS					
55%	Noir C501/J		24 mois	4 x 2,5 kg	4102104
	Chocolat noir équilibré combinant cacao amer et notes fruitées, générant une touche de fraîcheur.				

LAIT

DROPS

34%	Lait Cacao-Trace CT O3X5/J		18 mois	2 x 5 kg	4006961
	Chocolat au lait crémeux et équilibré, avec une saveur grillée subtile et un goût fruité frais.			15 kg	4006960
32%	Lait Clair H411/J		18 mois	15 kg	4001629
	Chocolat au lait très clair, au goût généreusement lacté, avec des notes de fruits à coque.				
35%	Lait Caramel CAR/J		18 mois	2 x 5 kg	4101009
	Chocolat au lait original au goût intense de caramel.				
BLOCS					
35,5%	Lait O3X5/G		18 mois	4 x 2,5 kg	4102228
	Chocolat au lait offrant un équilibre parfait entre saveurs sucrée, lactée et cacaotée.				

BLANC

DROPS

30%

Blanc Cacao-Trace CT X605/J

Chocolat blanc équilibré au goût de vanille avec une note de lait cuit.



Durée de conservation

Emballage

Code

12 mois

2 x 5 kg

4010727

15 kg 4010726

30%

Amber Cacao-Trace CT AMBER

Chocolat blanc équilibré au caramel, au goût de lait cuit et des notes de beurre, de sel et de vanille.



12 mois

2 x 4 kg

4014048

31%

Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G

Chocolat blanc peu sucré, avec une légère note de beurre.



12 mois

2 x 5 kg

4010814

31%

BLOCS

Blanc X605/G

Chocolat blanc équilibré au goût de vanille, avec des notes de lait bouilli.



18 mois

4 x 2,5 kg

4102176

SPÉCIALITÉS

Belcolade vous propose divers produits à base de chocolat pour réaliser des décorations et donner une touche de chocolat à vos créations.

BÂTONNETS

Idéals pour des pains au chocolat.

Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace de 8 cm

24 mois

1,6 kg

4011523

Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace de 36 cm

24 mois

5 kg

4011535

BEURRE DE CACAO CACAO-TRACE CB1

Gouttes de beurre de cacao, faciles à doser. Idéales pour vaporiser, tempérer, cuire, etc. Une version Cacao-Trace sera disponible dans les prochains mois.

18 mois

2 x 4 kg

4016963

POUDRE DE CACAO-TRACE CP1

Poudre de cacao contenant 22 à 24% de beurre de cacao. Idéale pour apporter de la saveur et de la couleur. Une version Cacao-Trace sera disponible dans les prochains mois.

24 mois

2 x 3 kg

4016008

COPEAUX

Idéals pour la décoration.

Copeaux de chocolat noir Belcolade

12 mois

3 kg

4101950

Copeaux de chocolat au lait Belcolade

12 mois

3 kg

4101952

Copeaux de chocolat blanc Belcolade

12 mois

3 kg

4101953

GOUTTES

Gouttes de chocolat noir Belcolade K10, stables à la cuisson

24 mois



10 kg

4100240

15 kg 4001589

BELCOLADE ORIGINS

NOIR

			Durée de conservation	Emballage	Code
73%	Vietnam 73 Cacao-Trace Chocolat noir, à 73% de teneur en cacao, à base de fèves Trinitario de la région du delta du Mékong au Vietnam. Il surprend par son goût de cacao délicieusement acide, souligné de notes boisées, d'agrumes et de tabac.		24 mois	8 x 1 kg	4006063
73%	Papua New Guinea 73 Cacao-Trace Chocolat noir, à 73% de teneur en cacao, à base de fèves Trinitario de la région de la rivière Sepik en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il offre un goût de cacao grillé et des notes fraîches et fruitées (baies rouges, goût tropical), ensemble avec des arômes de moka et de café. Des notes d'épices (poivre noir), fruits sucrés (raisins) et miel sont également présentes.		24 mois	8 x 1 kg	4011686

LAIT

45%	Vietnam 45 Cacao-Trace Chocolat au lait, à 45% de teneur en cacao, à base de fèves Trinitario de la région du delta du Mékong au Vietnam. Il a un goût de cacao légèrement acide et d'une combinaison subtile de toffee, de café et de lait bouilli.		18 mois	8 x 1 kg	4006037
-----	--	--	---------	----------	---------

Pour info : nos chocolats Origins ne contiennent pas de lécithine.

COMPOUND COATING

	<i>Durée de conservation</i>	<i>Emballage</i>	<i>Code</i>
Carat Coverliq Dark Composé de chocolat noir très liquide. Il est dédié à l'enrobage (fin et même très fin), au moulage et au trempage de vos produits finis.	12 mois	20 kg	4003719
Carat Cakau Dark Composé de chocolat noir solide avec un goût excellent. Il s'adapte parfaitement à différentes utilisations et peut être utilisé pour des applications similaires à celles du vrai chocolat.	12 mois	10 kg	4010165
Carat Cakau Milk Composé de chocolat au lait solide avec un goût excellent. Il s'adapte parfaitement à différentes utilisations et peut être utilisé pour des applications similaires à celles du vrai chocolat.	12 mois	10 kg	4010163
Carat Cover White Composé de chocolat blanc solide avec un goût excellent. Il s'adapte parfaitement à différentes utilisations et peut être utilisé pour des applications similaires à celles du vrai chocolat.	6 mois	10 kg	4100258
Carat Decorcrem Dark 520 Composé de chocolat noir souple et crémeux avec un goût et une sensation en bouche excellents. Il donne une belle touche finale et brillante à votre produit fini.	12 mois	4 kg	4100256
Carat Decorcrem White 520 Composé de chocolat blanc souple et crémeux avec un goût et une sensation en bouche excellents. Il donne une belle touche finale et brillante à votre produit fini.	12 mois	4 kg	4100257

FOURRAGES À BASE DE CACAO ET NOISETTES

Carat Nutolade 13 Crème avec 13% de noisettes, au goût délicieux et à la texture fine et onctueuse qui s'adapte parfaitement à différentes utilisations.	12 mois	5 kg	4013568
PatisFrance Gianduja Création unique, combinant 36% de noisettes rigoureusement sélectionnées pour leur goût et 64% de chocolat au lait Belcolade Cacao-Trace. Goût doux et équilibré.	12 mois	5 kg	4008664

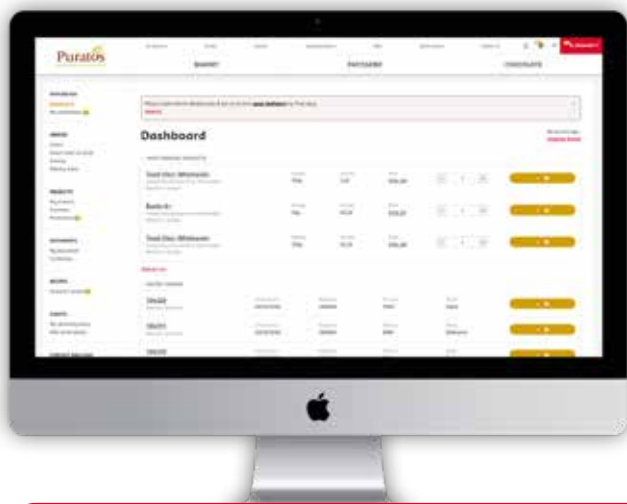
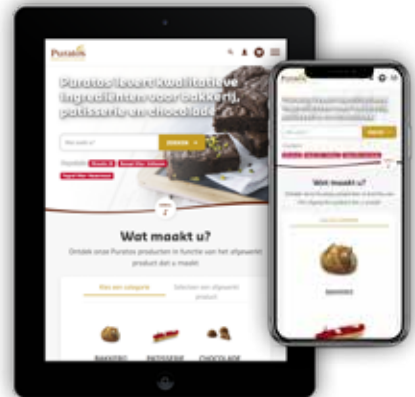
GANACHE

Ganache Fourrage au chocolat noir contenant 41% de véritable chocolat belge Belcolade.	9 mois	5 kg	4006415
--	--------	------	---------

SITE WEB & WEBSHOP

Puratos à votre service !

Vous souhaitez rester au courant de nos dernières innovations ? Vous pouvez toutes les retrouver sur notre site web. Sur celui-ci, nous vous tenons également informés des dernières tendances via nos actualités, nos pages produits et nos recettes. Vous pouvez également directement y commander nos produits via notre webshop.



Tout-en-un !

Vous pouvez tout trouver sur notre webshop

Découvrez-le maintenant sur www.puratos.be

Tout, mais vraiment tout-en-un



Sauvegardez vos recettes favorites



Accédez directement à notre catalogue de produits complet



Retrouvez toutes vos commandes, bons de livraison, factures et fiches techniques à portée de main



Commandez 24h/24 via votre ordinateur, votre tablette ou votre smartphone



Placez vos commandes quand vous le désirez – sur votre lieu de travail, à la maison ou même en vacances 😊

BAKERONLINE

Puratos et Bakeronline proposent aux artisans boulangers un outil simple pour lancer rapidement un webshop professionnel sur lequel les consommateurs peuvent facilement passer commande.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : un client achète plus de produits de boulangerie en ligne qu'à la boulangerie. Vous souhaitez vous aussi lancer un webshop Bakeronline ? Contactez alors votre représentant Puratos.



Click & collect

Votre boutique en ligne, sur-mesure



Automatisez vos commandes

Recevez tous les jours une liste complète de vos commandes en ligne.



Prévoyez votre production

Anticipez les habitudes de vos clients afin d'améliorer votre productivité.



Boostez vos ventes

Pensez digital, toujours à quelques clics de ventes supplémentaires.



Développez votre clientèle

Maximisez votre exposition auprès des consommateurs d'aujourd'hui.

RÉSEAUX SOCIAUX



Découvrez notre page Facebook
Puratos Belux

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

Nous y partageons des informations sur les produits, des recettes inspirantes et les actualités du marché.

BELUX NEWSLETTER *Boulangers*

Tenez-vous informé via notre
newsletter Belux

Inscrivez-vous à notre newsletter trimestrielle via info@puratos.be et restez au courant des nouveautés et actions futures.



Votre représentant Puratos :

Votre démonstrateur pour la boulangerie :

Votre démonstrateur pour la pâtisserie :

www.puratos.be

Puratos SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Grand-Bigard, Belgique
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.be

Puratos
Reliable partners in innovation