

# 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<sup>ste</sup> broodverbeteraar: **T500**. Een mijlpaal in de geschiedenis van Puratos.



## 1990's

Lancering van het gamma **Sapore** desems.

*Sapore*



## 1960's

Puratos vestigt zich in Groot-Bijgaarden.



## 1970's

Lancering van de 1<sup>ste</sup> 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.



**Zonder toegevoegde suiker:** de referentie bevat geen toegevoegde suikers.



**Palmvrij:** de referentie bevat geen palmolie.

# 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
Compound Coating .....	33
Vullingen op basis van cacao en noten .....	33
Ganache .....	33

# Neem deel aan de traditie om de toekomst te creëren!

Meer dan 250 generaties bakkers hebben met hun hart en ziel deeg geknead en nieuwe recepten en een reeks baktechnieken ontwikkeld. Dit alles om één ding te kunnen doen: het beste brood bakken.

Puratos is van mening dat de bakkers van vandaag toegang moeten hebben tot de expertise van deze 250 generaties bakkers die ons zijn voorgegaan. Daarom onderzoeken en bewaren we de erfenis van brood in onze Desembijsbibliotheek en herintroduceren we traditionele ingrediënten zoals desems en granen.

## Ontdek ons assortiment van desems, granen, zaden en andere producten op basis van desems!

Van een diepgaand inzicht in fermentatie tot een volledig assortiment van smaakvolle producten.

### Sapore

Onze smaken,  
uw creatie



### Softgrain

Gezonde granen,  
smakelijke broden



### O-tentic

Aan het begin  
van al uw 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.



Plantaardig



Clean(er) label



Zoutreductie



Granen & zaden



Bron van vezels



Bio



Rijk aan vezels



Glutenvrij



Zonder geharde vetten



Lactosevrij



Palmvrij

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

# 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 vershouding 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 vershouding 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 vershouding.



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 vershouding.



2% 9 maand 4 x 3 kg 4004045

## VERBETERAARS VOOR KROKANTE PRODUCTEN

### POEDER

#### S500 Sense 5% **NIEUW**

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen. Met deze verbeteraar zal u voortaan ook blaasjes vermijden tijdens het remrijns-proces. Geeft een nog intensere smaak aan uw producten.



5% 9 maand 25 kg 4018689

#### S500 Acti-Plus **NIEUW**

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen. Met deze verbeteraar zal u voortaan ook blaasjes vermijden tijdens het remrijns-proces.



3% 9 maand 25 kg 4018692

#### S500 **NIEUW**

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen.



3% 9 maand 25 kg 4018694

#### S500 CL **NIEUW**

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen. Clean label.



3% 9 maand 25 kg 4018684

#### S500 Bio

Biologische poederverbeteraar voor extra volume en tolerantie. Clean label.



1-5% 12 maand 25 kg 4103860

#### S500 Controller

Veelzijdige poederverbeteraar voor krokante producten met een goede performantie.



3% 9 maand 25 kg 4101123

# 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 roggedeseem 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 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 roggedeseem met een fruitige toets. Ideaal voor pistolets & stokbroden. Clean label.



1-14% 9 maand 25 kg 4100217

#### Sapore Oberto

Gedroogde roggedeseem 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.

		Dosering	Houdbaarheid	Verpakking	Code
<b>Softgrain 5 CL</b> <b>NIEUW</b> Mengeling van zachte, voorgekookte granen (rogge, zonnebloempitten, bruin & geel lijnzaad, tarwe & spelt) geweekt in een natuurlijke roggedesem.		10-40%*	8 maand	5 kg	4009416
<b>Softgrain Rye CL</b> Zachte, voorgekookte roggekorrels geweekt in een natuurlijke desem. Clean label.		10-40%*	8 maand	5 kg	4015160
<b>Softgrain Spelt CL</b> Zachte, voorgekookte speltgranen geweekt in een natuurlijke desem. Clean label.		10-40%*	8 maand	5 kg	4009417
<b>Softgrain Sprouted Rye</b> Zachte, voorgekookte en gekiemde roggegranen geweekt in een natuurlijke desem.		10-40%*	12 maand	12 kg	4009811
<b>Softgrain Sprouted Wheat</b> 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.

<b>O-tentic Durum</b> 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
<b>O-tentic Origin</b> 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.

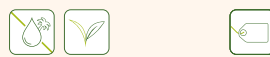


100% 6 maand 25 kg 4013737

### 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%

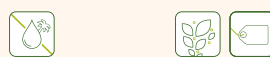
50% mengeling in poeder voor een gezond lichtbruin brood, rijk aan vezels en bron van vitamines.



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:

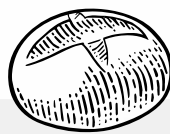


### VITA+ GEKIEMDE GRANEN

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 een 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.
- Rijk aan vezels en een bron van eiwitten 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 2 kg

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 Pan

Voor al uw degen.



6 maand

4 x 2,5 kg

4002998



## DOREERMIDDELEN

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

## SMEERMIDDELEN

### VLOEIBAAR

#### Divider Oil

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



9 maand 10L 4102476

#### Olix

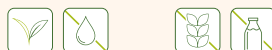
Smeermiddel. Ideaal voor bakkerijtoepassingen.



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!

NIEUW



Finest Strawberry 70% CL

NIEUW



Finest Apricot 70% CL



Apple Cubes 86%



Apple Minicubes 90%

NIEUW



Finest Banana Smooth 70% CL



Wild Blueberry 70% CL



Raspberry 70% CL



Finest Cherry 70% CL



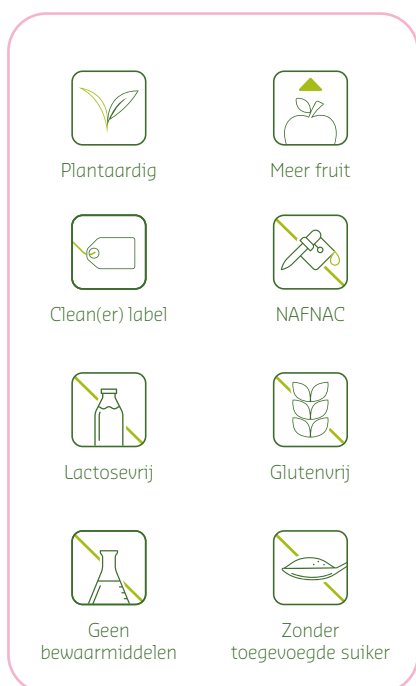
Mandarin 60%



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.



<b>De basis voor uw patisserie</b> .....	<b>20</b>
<i>Biscuit</i> .....	20
<i>Cake</i> .....	20
<i>Traditionele patisserie</i> .....	20
<b>Vullingen</b> .....	<b>21</b>
<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
<b>Decoratie</b> .....	<b>24</b>
<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
<b>Specialiteiten</b> .....	<b>26</b>
<i>Noten</i> .....	26
<i>Praliné en pasta op basis van noten</i> .....	26
<i>Vulling op basis van cacao en noten</i> .....	26
<i>Fijnebak</i> .....	27
<i>IJs</i> .....	27

# DE BASIS VOOR UW PATISSERIE



## BISCUIT (in poeder)

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

## CAKE (in poeder)

<b>Easy 4Ever Cake 60%</b> 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. Doseran aan 60%.	9 maand	15 kg	4003291
<b>Tegral 4Ever Cake</b> 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
<b>Tegral Satin Creme Cake New</b> Complete mengeling voor zachte cakes, muffins, wafels en koekjes. Sterk fruit- en inclusie-dragend. Recept op basis van olie.	9 maand	15 kg	4103774
<b>Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b> 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)

<b>PatisFrance Tegral Amanda</b> Complete mengeling voor frangipane met fijn gemalen amandelen.	 9 maand	15 kg	4010200
<b>Tegral Clara Super</b> Complete mengeling voor soezenbeslag.	8 maand	15 kg	4103377
<b>Tegral Flanilia RSPO SG</b> Complete mengeling voor flanvulling.	9 maand	15 kg	4011554
<b>Tegral Patacrout</b> 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
<b>Cremygel <sup>(1)</sup></b>		✓	✓		+++	+++	9 maand	15 kg	4103185
<b>Cremyvit</b>		✓		✓	++++	++++	9 maand	15 kg	4103229
<b>CPT Stabil</b>	✓		✓		+++	+	12 maand	20 kg	4002592
<b>CPT New</b>	✓		✓		++++	+++	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				
<b>Deli Caramel</b> Karamelvulling op basis van echte karamel, gemaakt op de traditionele wijze met melk en suiker.	✓	✓	9 maand	5 kg	4016416	
<b>Deli Citron</b> Kant-en-klare citroenvulling. Deli Citron zorgt voor een frisse zurige toets.	✓	✓	9 maand	5 kg	4013435	
<b>Deli Cheesecake</b> Kant-en-klare romige basis voor cheesecake en kaastaart.	✓	✓	6 maand	5 kg	4101039	
<b>Deli Lemon Pie</b> 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				
<b>Topfil Apple Minicubes 90%</b>	++	++++	90				
<b>Topfil Apple Cubes 86%</b>	+++	++++	86				
<b>Topfil Pear 70% CL</b> (Cleaner label)	++	++++	70				
<b>Topfil Mandarin 60%</b>	+++	++++	60				
<b>Topfil Raspberry 70% CL</b> (Cleaner label)	++	++++	70				
<b>Topfil Wild Blueberry 70% CL</b> (Cleaner label)	+++	++++	70				
<b>Topfil Finest Cherry 70% CL</b> (Clean label)	+++	++++	70				
<b>Topfil Finest Apricot 70% CL</b> (Clean label)	+++	++++	70				
<b>Topfil Finest Banana Smooth 70% CL</b> (Cleaner label)	+++	++++	70				
<b>Topfil Finest Strawberry 70% CL</b> (Clean label)	++	++++	70				

## FRUITVULLINGEN ZONDER STUKKEN

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


























## FRUITPUREES

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

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

## GECONCENTREERDE FRUITCOMPOUND ZONDER STUKKEN

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

<b>Classic Fraise</b> met 70% aardbei ( <i>Clean label</i> )	  	18 maand	1 kg	4017057
<b>Classic Banane</b> met 55% banaan	 	18 maand	1 kg	4100199
<b>Classic Caramel</b>	 	18 maand	1 kg	4100203
<b>Classic Citron</b> met 16% citroen ( <i>Clean label</i> )	  	18 maand	1 kg	4017059
<b>Classic Coco</b> met 18% geraspte kokosnoot ( <i>Clean label</i> )	  	9 maand	1 kg	4017056
<b>Classic Framboise</b> met 64% framboos ( <i>Clean label</i> )	  	18 maand	1 kg	4017058
<b>Classic Cerise</b> met 61% kers	 	18 maand	1 kg	4100200
<b>Classic Maracuja (Passievrucht)</b> met 87% passievrucht ( <i>Clean label</i> )	  	18 maand	1 kg	4017055
<b>Classic Orange</b> met 70% sinaasappel	 	18 maand	1 kg	4100211
<b>Classic Moka</b>	 	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
<b>Harmony Classic Neutre</b> (Met neutrale smaak)	  	12 maand	14 kg 24 kg	4101538 4101539
<b>Harmony Classic Briant</b> (Met abrikozensmaak)	  	12 maand	14 kg 24 kg	4015695 4101547
<b>Harmony Classic Rubi</b> (Met aardbeismaak)	  	12 maand	14 kg	4015693
<b>Harmony Ready Neutre</b> (Met neutrale smaak)	  	12 maand	12 kg	4100176
<b>Harmony Ready Briant</b> (Met abrikozensmaak)	  	12 maand	12 kg	4015696
<b>Harmony Ready Rubi</b> (Met aardbeismaak)	  	12 maand	12 kg	4015699

## AFDEKGELEI VOOR KOUDE VERWERKING



<b>Harmony Sublimo Neutre</b> (Met neutrale smaak)	 	9 maand	12 x 1,2 kg	4014292
<b>Harmony Sublimo Briant</b> (Met abrikozensmaak)	  	9 maand	12 x 1,2 kg	4014336

## SPIEGELS VOOR HORIZONTALE TOEPASSINGEN - KOUDE GEBRUIK


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



## SPIEGELS VOOR BOMBES - WARM GEBRUIK

		Houdbaarheid	Verpakking	Code
<b>Miroir Glassage Neutre</b>		12 maand	5 kg	4102448
<b>Miroir Glassage Noir</b>		9 maand	5 kg	4100959
<b>Miroir Glassage Chocolat Noir</b> Bevat 21% echte Belgische chocolade van Belcolade.		12 maand	5 kg	4008251
<b>Miroir Glassage Fruits Rouges</b>		12 maand	5 kg	4018220

## GLAZUREN EN FONDANT

<b>Harmony Ice Glaze</b> Gebruiksklare witte glazuur voor het decoreren van viennoiserie. Alternatief voor fondant & afdekgelei.		12 maand	13 kg	4100949
<b>Puratop Belgian Chocolate Fondant</b> 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	-
Miroir Glassage Fruits Rouges	-	-	-	✓	35-38°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
<b>PatisFrance Amandes Râpées</b> Fijn poeder van pure, gepelde amandelen.	  	15 maand	1 kg	4102754
<b>PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes</b> Grof gesneden schijfjes witte amandelen.	  	15 maand	1 kg	4102751
<b>Bresilienne 70%</b> Mengeling van 70% hazelnoten & 30% suiker.		9 maand	3 kg	6100083

## PRALINÉ EN PASTA OP BASIS VAN NOTEN

<b>PatisFrance Praliné Noisette 50%</b> Klassieke praliné met hazelnoten en een zeer smeuïge textuur. Ronde hazelnootsmaak, medium geroosterd.	  	12 maand	5 kg	4002667
<b>PatisFrance Praliné Amande 50%</b> De zachtheid van een amandelpraliné gecombineerd met een extra smeuïge textuur.	  	12 maand	5 kg	4002668
<b>PatisFrance Pralirac Chocolait</b> Een subtiele mengeling van praliné (amandel en hazelnoot) en Cacao-Trace melkchocolade voor een heerlijke smaak en een knapperige textuur.	 	12 maand	4,5 kg	4102744
<b>PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé</b> Een subtiele mengeling van praliné (amandel en hazelnoot), 12% karamelvlokken van Isigny en Guérande zeezout voor een heerlijke smaak en een knapperige textuur.	 	12 maand	4,5 kg	4003235
<b>PatisFrance Pralirex Pistache 100%</b> 100% pure pistachepasta met een rijke en intense smaak.	  	9 maand	1,5 kg	4010059
<b>PatisFrance Pralirex Noisette 100%</b> 100% pure hazelnootpasta met een rijke en intense smaak.	  	9 maand	1,5 kg	4102738

## VULLING OP BASIS VAN CACAO EN NOTEN

<b>PatisFrance Gianduja</b> 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'Madeleine

Mengeling voor de bereiding van authentieke Franse madeleines.

9 maand 10 kg 4009954

## 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

## Ovablanca

Mengeling voor meringue.



12 maand 4 x  
1,25 kg 4002553

# IJS

## Extraglace Vanille

Een universele basis om uw gepersonaliseerd huisbereid ijs te maken.

9 maand 25 kg 4103202





Great tasting chocolate  
for generations to come

## HEERLIJKE CHOCOLADE VOOR DE KOMENDE GENERATIES

Cacao-Trace is een programma voor duurzame cacao dat streeft naar meerwaarde voor alle betrokken partijen, van cacaoboer tot chocoladeliefhebber. Er wordt waarde gecreëerd dankzij een gecontroleerde fermentatie en droging, die zorgen voor chocolades met een uitzonderlijke smaak. Deze waarde wordt vervolgens terug gedeeld aan de Cacao-Trace gemeenschap om zo bij te dragen aan een ingrijpende verbetering van de levensomstandigheden van de cacaoboeren.



### Waarde creëren

*De boeren krijgen opleiding over boslandbouw om hun productiviteit en inkomen op een ecologische manier te verhogen, maar ook om de kwaliteit van hun bonen te verbeteren dankzij een gecontroleerde fermentatie en droging, die leiden tot een Cacao-Trace chocolade met een unieke smaak.*



### Waarde delen

*Voor hun kwalitatieve bonen krijgen de boeren een betere prijs en daarbovenop deelt Cacao-Trace een deel van de marge terug met de boeren via de "Chocoladebonus": voor elke verkochte kilo gaat 0,10 euro onmiddellijk naar de boerengemeenschap. Dat komt overeen met 3 à 4 maanden extra salaris voor de boer.*

### Samen voor een duurzame cacaoketen

Laten we de Cacao-Trace gemeenschap verder doen groeien en samen het leven van duizenden boeren blijven verbeteren. Dankzij onze Cacao-Trace klanten leverde de chocoladebonus in 2020 een ingezameld bedrag van 499.300 euro op. Sinds 2013 blijft de chocoladebonus groeien en onze ambitie is de kaap van 1 miljoen euro te bereiken tegen eind 2021 – met andere woorden, een verdubbeling in één jaar tijd.

Met de ingezamelde chocoladebonus konden we in 2020 mooie projecten realiseren die ons engagement illustreren. We droegen bij aan de bouw van:

- Nieuwe scholen en klaslokalen in Ivoorkust, Papoea-Nieuw-Guinea en Vietnam,
- Een nieuwe materniteit in Ivoorkust waar – hoera en proficiat! – de eerste baby in de Cacao-Trace gemeenschap geboren werd,
- Drinkwaterstations in Papoea-Nieuw-Guinea en Ivoorkust voor 6.000 mensen.



### Het Cacao-Trace programma engageert zich tegenover alle betrokken partijen:

#### DE PLANEET



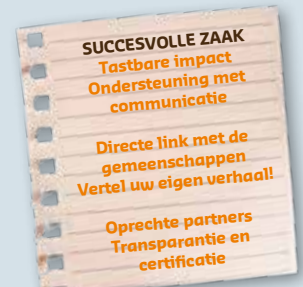
#### DE BOEREN



#### DE CONSUMENTEN



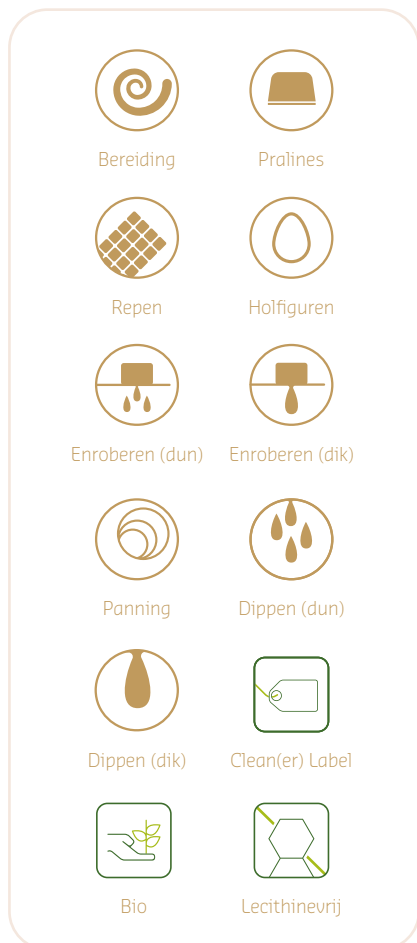
#### DE KLANTEN



Voor meer informatie, neem contact op met uw Puratos vertegenwoordiger.  
Bezoek ook onze website [www.cacaotrace.com](http://www.cacaotrace.com) voor meer informatie.

# 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
Belcolade Origins .....	32
<i>Puur</i> .....	32
<i>Melk</i> .....	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

71%

#### 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

15 kg

4001629

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

31%

**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

**CACAOBOTER CACAO-TRACE CB1**

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

18 maand 2 x 4 kg 4016963

**CACAOPOEDER CACAO-TRACE CP1**

Cacao poeder 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 4016008

**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

# BELCOLADE ORIGINS

## PUUR

73%

### Vietnam 73 Cacao-Trace

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



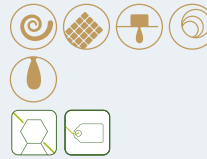
Houdbaarheid Verpakking Code

24 maand 8 x 1 kg 4006063

73%

### Papua New Guinea 73 Cacao-Trace

Pure chocolade met een cacao gehalte van 73%, op basis van Trinitario cacao bonen, geteeld langs 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.



24 maand 8 x 1 kg 4011686

## MELK

45%

### Vietnam 45 Cacao-Trace

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



18 maand 8 x 1 kg 4006037

*Ter info: onze Origins referenties bevatten geen lecithine.*



## COMPOUND COATING

	<i>Houdbaarheid</i>	<i>Verpakking</i>	<i>Code</i>
<b>Carat Coverliq Dark</b> 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
<b>Carat Cakau Dark</b> 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
<b>Carat Cakau Milk</b> 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
<b>Carat Cover White</b> 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
<b>Carat Decorcrem Dark 520</b> 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
<b>Carat Decorcrem White 520</b> 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

<b>Carat Nutolade 13</b> Veelzijdige vulling met 13% hazelnoten, een heerlijke smaak en een fijne en smeulige textuur.	12 maand	5 kg	4013568
<b>PatisFrance Gianduja</b> 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

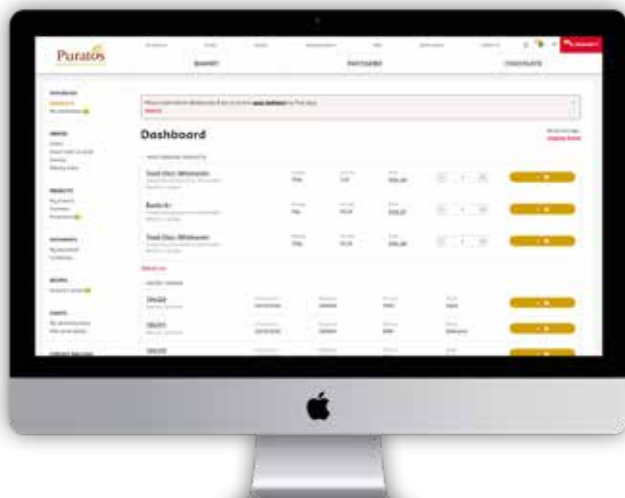
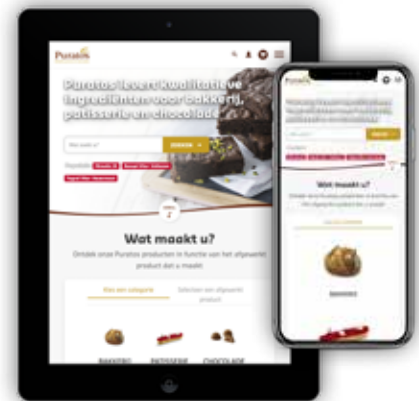
## GANACHE

<b>Ganache</b> 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](http://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](mailto: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](http://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](mailto:info@puratos.be)

**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*