

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Nuestro Propósito

Hacemos avanzar el planeta.
Creando soluciones
alimentarias innovadoras
para la salud y el bienestar
de las personas en todo el
mundo.

Nuestra Misión

En Puratos ayudamos a que
nuestros clientes tengan éxito en
su negocio.
Transformando tecnologías y
experiencias de las culturas
alimentarias del mundo en nuevas
oportunidades.
Juntos, mejoramos la vida de las
personas y protegemos el planeta.

Nuestros Valores

Colaboración:

Colaboración es como
elegimos operar y ganar

Integridad:

Es nuestro compas moral

Calidad:

Es el estándar por el que
medimos nuestras acciones

Visión:

Mirar al futuro, soñar a lo
grande

Coraje:

Actuar con confianza
y optimismo cuando
enfrentamos la adversidad

Pasión:

La pasión es lo que nos
inspira



Nuestro objetivo es brindarle al panadero soluciones integrales para mejorar la calidad y los niveles de productividad de sus elaboraciones.

Dentro de nuestra gama de productos ofrecemos mejoradores, premezclas, masas madre y levaduras.

Mejoradores

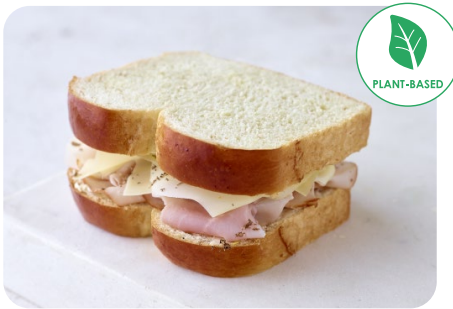


S500 ACTI-PLUS

Mejorador superior multipropósito de última tecnología, **ideal para todo tipo de panes y procesos**. Dosis de uso: entre 0,5 y 1,5% sobre el peso total de la harina.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4104190



SOFT'R ALPACA INDUSTRIA

Mejorador completo **para panes de miga húmeda y corteza blanda** que otorga mayor frescura y vida útil. Dosis de uso: 1,5 %



BOLSA: 10 KG
COD.: 4017289



SOFT'R PAN DULCE

Mejorador completo **para masas blandas con alto contenido de azúcar**, prolonga la frescura y vida útil del producto. Dosis de uso: 1 %



BOLSA: 10 KG
COD.: 4015776

Premezclas



EASY PANETTONE

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



BOLSA: 5 Kg
COD.: 4006243



EASY BERLINA

Premezcla al 50% **para elaborar donas y bolas de fraile** que permite elaborar una masa de mordida corta, esponjosa y húmeda.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4104168



O - TENTIC ORIGIN

Basado en la fermentación natural, O-tentic es el comienzo de panes excepcionales llenos de sabor y textura. Permite comenzar cualquier receta de pan con solo harina, agua, O-tentic y sal. Dosis recomendada: 4%.



CAJA: 10 x 1 KG
COD.: 4100275

Salud & Bienestar



EASY PURAVITA MULTICEREAL PLUS

Premezcla al 50% **para elaborar panes oscuros con 6 granos enteros**. Contiene: lino, avena, mijo, sésamo negro, girasol y sésamo blanco. **Plant based: 100% origen vegetal**



BOLSA: 10 KG
COD.: 4005158



EASY PURAVITA GRANOS ANDINOS

Premezcla al 50% **para elaborar panes blancos con 6 cereales** con un alto grado de frescura. Contiene: chía, girasol, sésamo negro, mijo, lino y quinoa.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4022825



EASY PURAVITA SALVADO

Premezcla al 50% **para elaborar panes de Salvado** con un alto grado de frescura. **Plant based: 100% origen vegetal**



BOLSA: 5 KG
COD.: 4023755

Pastelería



Contamos con una excelente gama de soluciones que cubre todas las necesidades de una pastelería tradicional y moderna.

Incluyendo ingredientes para las bases, los rellenos y las decoraciones.

Premezclas de Pastelería



TEGRAL SATIN CREAM CAKE VAINILLA

Premezcla al 100% sabor vainilla para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura y humedad prolongada. **Ideal para diversas elaboraciones de pastelería como budines, muffins y galletas.** Apto para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4024612

BOLSA: 10 KG
COD.: 4017196



TEGRAL SATIN CREAM CAKE CHOCOLATE

Premezcla al 100% sabor chocolate para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura y humedad prolongada. **Ideal para diversas elaboraciones de pastelería como budines, muffins y galletas.** Apto para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4015663

BOLSA: 10 KG
COD.: 4021289



SATIN CREAM CAKE SIN AZÚCAR AGREGADA

Premezcla al 100% sin azúcar agregada, sabor vainilla, para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura y humedad prolongada. **Ideal para diversas elaboraciones de pastelería como budines, muffins y galletas.** Apto para congelar.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4017195



TEGRAL SATIN MULTICEREAL

Premezcla para elaborar budines y muffins saludables. Contiene harina integral y cuatro semillas: girasol, lino, avena y sésamo blanco.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4017603



TEGRAL ALLEGRO

Premezcla al 100% sabor vainilla, para elaborar budines estilo inglés de fácil elaboración que aporta excelente frescura y volumen. **También permite elaborar Pasta Frola y Pepas.** Tolera gran carga de inclusiones.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4017981



TEGRAL BIZCOCHUELO VAINILLA

Premezcla al 100% para elaborar bizcochuelos sabor vainilla, de textura liviana, estructura aireada y esponjosa, con excelente rendimiento y volumen. Mantiene la frescura por más tiempo.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104210



TEGRAL BROWNIE TRADICIONAL

Premezcla al 100% para la elaboración de brownies de excelente aroma y sabor. Fácil utilización: solo se le agrega agua y nueces.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4020361



BUDÍN AMERICANO

Premezcla al 100% para elaborar budines con la frescura justa que tus elaboraciones necesitan. Un producto que a su vez, ofrece una excelente relación precio/calidad.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4015791



BUDÍN AMERICANO CHOCOLATE

Premezcla al 100% para elaborar budines de chocolate con la frescura justa que tus elaboraciones necesitan. Un producto que, a su vez, ofrece una excelente relación precio/calidad.



BOLSA: 10 KG
COD.: 4024876

Crema Pastelera Brillos



CREMY 4X4

Crema pastelera instantánea con estabilidad en el horneado, gran sabor y color al aplicarla sobre facturas y rosas.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4104164



HARMONY COLD

Brillo en frío listo para usar ideal para aplicaciones con relieve como tartas frutales, mousses, semifríos, postres helados y tortas. Un producto simple de aplicar que ayuda a prolongar la vida útil de tus elaboraciones y mejora su apariencia visual manteniendo el brillo en el tiempo.



BALDE: 4,5 KG
COD.: 4026992



Productos UHT



CHANTYPAK

Crema vegetal extremadamente versátil, liviana y de sabor suave. Para aplicaciones de pastelería en general. Ideal para mezclar con crema animal.



CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4006823



AMBIANTE

Crema vegetal para aplicaciones de pastelería en general destacada por su gran cuerpo, volumen y estabilidad. Mantiene su forma inicial a lo largo del tiempo sin desuero o pérdida de tonicidad. Brinda estabilidad a las decoraciones más exigentes, aun en entornos cálidos y húmedos.



CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4021381



SUNSET GLAZE CLND

Preparado líquido a base de proteínas vegetales para abrillantar productos horneados. El ideal sustituto del huevo para pintar elaboraciones antes o después de la cocción o congelación.



CAJA: 12 x 1 LT
COD.: 4001961

Pastelería Fina



OVABLANCA

Premezcla al 100% para elaborar merengue instantáneo, tipo artesanal. Ideal para elaborar merengue fresco (Italiano) y seco (Francés). Permite la incorporación de sabores y colores.



BOLSA: 5 KG
COD.: 4005552





Contamos con productos de chocolatería de
excelente sabor:
nuestra línea de baño de repostería
y rellenos Carat y nuestro chocolate real Belga
denominado Belcolade.

**"Todos los productos tanto de la gama Carat como Belcolade,
están certificados como libre de gluten."**



Carat Coverlux



CARAT COVERLUX SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.

CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4003956

BOLSA: 20 KG
COD.: 4009443



CARAT COVERLUX LECHE

Baño de repostería sabor leche **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.

CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4016270



CARAT COVERLUX BLANCO

Baño de repostería blanco **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.

CAJA: 15 x 800 G
COD.: 4005556



Carat Coverliq



CARAT COVERLIQ SEMIAMARGO SIN AZÚCAR AGREGADA

Baño de repostería semiamargo sin azúcar agregada **ideal para moldeo** de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.

CAJA: 15 X 800 G
COD.: 4021370



CARAT COVERLIQ SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo de gran calidad **para bañar piezas como alfajores, conitos y masas**. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CAJA: 3.3 KG
COD.: 4006686



CARAT COVERLIQ BLANCO

Baño de repostería blanco de gran calidad **para bañar piezas como alfajores, conitos y masas**. Se destaca por su fluidez, rápido y uniforme secado y excelente brillo.

CAJA: 3.3 KG
COD.: 4006688



Carat Decorcrem



CARAT DECORCREM SEMIAMARGO

Baño de repostería semiamargo cremoso **para bañar y saborizar budines, tortas y tartas**. Posee un intenso sabor y es de simple aplicación. Endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio.

BALDE: 5 KG
COD.: 4104253



CARAT SUPERCREM AVELLANAS

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

CAJA: 15 x 500 G
COD.: 4016263



CARAT SUPERCREM PISTACHIO

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

BALDE: 5 KG
COD.: 4004366



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



CHOCOLATE REAL BELGA

Belcolade es uno de los principales productores de chocolate belga para el mercado profesional al nivel global. Los chocolates Belcolade ofrecen un sabor incomparable basado en el proceso de producción tradicional belga, utilizando los mejores ingredientes (100% manteca de cacao). Todos los chocolates Belcolade están certificados libre de gluten.

LÍNEA SELECTION

Versatilidad, brillo y textura

Perfectamente equilibrada, la gama Selection brinda una gran versatilidad de uso y un excelente brillo y textura en el producto final. Ideal para bañar, decorar y rellenar cualquier tipo de producto, en especial huevos de pascua, bombones, trufas, tortas, galletas y todo lo que tu imaginación cree.



LÍNEA ORIGIN

Chocolate con características únicas

La gama de chocolates Belcolade ORIGIN es el resultado de una extensa exploración realizada a través de todos los continentes para descubrir un chocolate con características únicas. La gama de Belcolade Origin utiliza granos de cacao cuidadosamente seleccionados que reflejan las diferencias de las regiones donde se cultivan, ofreciendo chocolates con un perfil aromático único.



BELCOLADE SELECTION SEMIAMARGO (55%)

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

Sabor: Semiamargo.



CAJA: 8 x 1 KG
COD.: 4011257



BELCOLADE SELECTION LECHE (35,5%)

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

Sabor: Leche.



CAJA: 8 x 1 KG
COD.: 4011245



BELCOLADE SELECTION BLANCO (28%)

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

Sabor: Blanco.



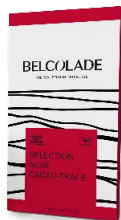
CAJA: 8 x 1 KG
COD.: 4011258



BELCOLADE SELECTION SEMIAMARGO SIN AZÚCAR (55%)

Chocolate real belga de sabor superior sin azúcar agregada. Especialmente utilizado **para elaboraciones de pastelería y chocolatería premium.**

Sabor: Semiamargo.



CAJA: 5 x 5 KG
COD.: 4018534



BELCOLADE SELECTION BLANCO SIN AZÚCAR (28%)

Chocolate real belga blanco con 27,5% de cacao sin azúcar agregada. **Bien equilibrado** con sabor a vainilla y una nota de leche cocida.

Sabor: Blanco.



CAJA: 5 x 5 KG
COD.: 4018428



BELCOLADE ORIGIN ECUADOR (71%)

Chocolate amargo con 71% de cacao, con un sorprendente sabor **caracterizado por la sutileza y suavidad de sus aromas.** A través del delicado sabor del cacao, surge un tinte floral y un matiz de tierra.



CAJA: 8 x 1 KG
COD.: 4006060





COLABORAS CON LAS COMUNIDADES Y DISFRUTAS DE UN SABOR EXCEPCIONAL

Cacao-Trace es un programa de suministro sostenible de cacao que se centra en el mejor sabor del chocolate, y en este proceso genera valor para todos, desde el agricultor hasta el consumidor.

En nuestros centros de post-cosecha, cercanos a los propios cultivadores, expertos en fermentación del cacao se encargan de controlar y mejorar el proceso de fermentación.

Con ello aseguramos que los amantes del chocolate puedan disfrutar de un producto consistente y de un sabor superior, y el agricultor disponga de mayores ingresos.

Nuestro programa incluye la formación y el pago de primas a los cultivadores de cacao, buscando constantemente nuevas maneras de mejorar sus vidas.



Nuestro Manifiesto

Creemos que los alimentos tienen un poder extraordinario en nuestras vidas, el poder de alimentar, nutrir, consolar, unir familias y personas de todos los orígenes, ayudarnos a celebrar los grandes y pequeños momentos de la vida, poner sonrisas en nuestros rostros, e incluso, el poder único de sanar. **No nos tomamos a la ligera esta gran responsabilidad**, por eso apostamos por un modelo operativo holístico, sostenible, respetuoso y equilibrado. Con este fin, estamos implementando planes para lograr la neutralidad de CO2, usar el agua de manera responsable y reducir el desperdicio.

Nuestras materias primas se obtienen de manera respetable y nuestro objetivo es garantizar ingresos seguros y estables para los agricultores. Trabajamos en armonía con las comunidades de las que formamos parte e invertimos en brindar oportunidades educativas que cambian la vida en nuestras escuelas de panadería.

Estamos comprometidos con nuestros empleados y creamos un ambiente de trabajo afectuoso que acepta la diversidad y promueve el desarrollo personal.

Food Innovation for Good, y es por eso que constantemente **nos esforzamos por hacer crecer nuestro impacto positivo** con la creación de soluciones alimentarias innovadoras que promuevan la salud y el bienestar; y hagan avanzar continuamente a las empresas, los clientes, las personas y el planeta.



Puratos Paraguay S.A

Acahay 941 c/Teniente Villalba | Asunción | Paraguay

Tel: 0800-117550 | E-mail: paraguayinfo@puratos.com

web: www.puratos.com.py

Síguenos en



CERTIFICACIÓN
DE NORMA FSC 22000