

Catálogo de Productos

Perú 2025



Puratos es un **grupo internacional** que ofrece una gama completa de **productos innovadores** y experiencia en aplicaciones **para artesanos, industriales, minoristas y clientes de servicio** de alimentos en los sectores de **panadería, pastelería y chocolate**.



NUESTRA ORGANIZACIÓN

El viaje de Puratos comenzó en 1919, hace poco más de cien años en Bélgica. Lo que comenzó como una operación de padre e hijo, se convirtió en un exitoso negocio internacional. Nuestra empresa ahora ofrece una gama completa de servicios e ingredientes de vanguardia a los clientes de la industria de la panadería, la pastelería y el chocolate en todo el mundo.

Las personas siempre han estado en el corazón de lo que hacemos, y ya sea trabajando con artesanos, empresas industriales y minoristas, o empresas de servicio de alimentos de cualquier tamaño, estamos listos para dar juntos los próximos pasos hacia un mundo mejor.



Mejor salud

La manera en que se producen los alimentos repercute en la salud de las personas. De ahí que la salud y el bienestar haya sido siempre la esencia de nuestra investigación y desarrollo.



Mejor planeta

Nos hemos comprometido a alcanzar una serie de objetivos sostenibles: ser neutros en carbono en 2025, lograr un equilibrio hídrico en 2030 y generar residuos cero en 2030.



Mejor vida

Independientemente de lo ambiciosos que sean nuestros futuros objetivos y expectativas para el planeta. Puratos siempre mantiene un equilibrio entre innovación y tradición y da prioridad a las personas.

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

Soluciones en **Panadería**



Soluciones en **Pastelería**



Soluciones en **Chocolatería**



ADQUIERE TUS PRODUCTOS Y
CONOCE MÁS SOBRE PURATOS EN:
WWW.PURATOS.PE

Índice

Panadería 04

Premezclas	05
Salud & Bienestar	06
Panetón Todo el año	07
Mejoradores	08
Masa madre	09
Varios	10



Pastelería 11

UHT	12
Premezclas Premium	14
Línea Satín	15
Portfolio base	16
Portfolio 1 kg	17
Núcleos	19
Tegral Turrón y Delimiel	20
Rellenos y decoraciones	21
Cremfil	22
Glazes	23
Desmoldantes y otros	24



Chocolatería 25

Belcolade Selection	26
Belcolade Origins	27
Carat	28



Panadería



Durante más de 250 generaciones, el pan ha sido un elemento esencial en nuestras mesas. A lo largo de este tiempo, los panaderos han explorado diversas recetas, ingredientes y técnicas de horneado para mejorar el producto. Aprovechando nuestra herencia y enfocándonos en tres pilares clave: salud, sabor y textura, queremos apoyar a los panaderos en Perú para que logren elaborar panes aún mejores.

¡Alcanza la excelencia en cada creación **con nuestros productos!**

Premezclas

Nuestras premezclas son el aliado ideal para tu panadería. Son rentables, versátiles y de alta calidad. Nuestra gama de premezclas para panadería incluye las mezclas de Tegral, que requieren la adición de agua y levadura, y las bases Easy, que requieren agua, levadura y harina.



EASY CIABATTA



Premezcla en polvo al 10% a base de harina de trigo para elaborar panes ciabatta. Contiene un mix de masas madre que otorga un perfil de sabor natural al pan.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Saco 10 kg • **Cod.:** 4112908

EASY CIABATTA ITALIANO



Premezcla en polvo al 10% a base de harina de trigo para la elaboración de pan ciabatta y otras especialidades italianas



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Saco 10 kg • **Cod.:** 4112959

EASY PAN DE MOLDE



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar pan de molde



Vida en anaquel: 7 meses



Presentación: Saco 5 kg • **Cod.:** 4019333

EASY PANES PERUANOS



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar panes karamanduka y especialidades regionales



Vida en anaquel: 7 meses



Presentación: Saco 5 kg • **Cod.:** 4112980

EASY PANES BLANDOS



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de panes suaves con miga uniforme y estructura firm.



Vida en anaquel: 10 meses



Presentación: Saco de 5 kg • **Cod.:** 4018449

Salud & Bienestar

En todo el mundo, cada vez más personas buscan llevar una vida más saludable, modificando su estilo de vida y su alimentación. En **Puratos**, innovamos constantemente para ofrecer soluciones que promuevan una alimentación más saludable, mejorando nuestra gama de productos sin comprometer el sabor.



EASY PURAVI PAN DE GRANOS



Premezcla en polvo que contiene avena, harina de trigo integral y harina de malta; además de semillas de linaza, girasol y ajonjol.



 **Vida en anaquel:** 6 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4018918

EASY PURAVI MULTICEREA



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar panes con semillas.



 **Vida en anaquel:** 6 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4018712

TEGRAL PURAVI PAN DE GRANOS



Premezcla completa en polvo a base de harina de trigo para elaborar panes con alto contenido de semillas de diversos cereal.



 **Vida en anaquel:** 6 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4018713

TEGRAL PURAVI PAN DE CENTENO



Premezcla completa en polvo a base de harina de trigo, harina de centeno y semillas de linaza.



 **Vida en anaquel:** 6 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4018711



Panetón

todo el año



ESENCIA CALA



Saborizante líquido con aroma y sabor dulce y frutal.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Frasco 0.5 kg • Cod.: 6103431
Frasco 1 kg • Cod.: 6103429

ESENCIA DULCE TRADICIÓN



Saborizante líquido con aroma y sabor a vainilla y naranja.

 **Vida en anaquel:** 25 meses

 **Presentación:** Frasco 0.5 kg • Cod.: 6103430
Frasco 1 kg • Cod.: 1106378

FESTIVA



Saborizante líquido con aroma y sabor a vainilla y naranja.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Frasco 1 l • Cod.: 6103435

TEGRAL SOFT'R PANETÓN



Premezcla completa en polvo a base de harina de trigo para elaborar panetón tradicional.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 25 kg • Cod.: 4112996

TEGRAL PANETÓN PURASLIM



Premezcla que contiene Masa Madre en la receta logrando panetones con las mismas características sensoriales y un mejor perfil nutricional en línea con las tendencias del consumidor.

 **Vida en anaquel:** 7 meses

 **Presentación:** Saco 12,5 kg • Cod.: 4025832
Saco 25 kg • Cod.: 4015670

Mejoradores

Los mejoradores ayudan a controlar todas las incertidumbres del proceso de producción de pan, como variaciones en temperatura, humedad, calidad de la harina y mano de obra. De esta manera, aseguran resultados consistentes y de alta calidad en cada horneada.



S500 SENSE



Mejorador completo en polvo que contiene una tecnología enzimática única de masa madre y enzimas de frescura que prolongan la vida del pan.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Saco 5 kg • **Cod.:** 4112955

S500 KIMO



Mejorador completo en polvo, diseñado específicamente para masas crudas sin fermentar de panadería congelada, para panes crocantes y laminados.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Saco 25 kg • **Cod.:** 4112904

TOUPAN CONTROLLER



Mejorador completo en polvo que contiene ingredientes de alta tecnología para la elaboración de todo tipo de panes crocantes y suaves.



Vida en anaquel: 7 meses



Presentación: Saco 5 kg • **Cod.:** 4112907

TOUPAN SENSE PLUS



Mejorador completo en polvo que contiene ingredientes de alta tecnología y masa madre para la elaboración de todo tipo de panes.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Bolsa 1 kg • **Cod.:** 4112982
Presentación: Saco 5 kg • **Cod.:** 4112981

PAN UP PLUS



Mejorador de panes diseñado especialmente para los procesos de panificación que requieren una mayor tolerancia a la fermentación ofreciendo al panadero una mayor seguridad en la calidad de sus productos terminados.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Saco 5 kg • **Cod.:** 4112901
Bolsa 1 kg • **Cod.:** 4024668

SUPER SUAVE FRESH



Mezcla de emulsificantes y enzimas de frescura de última tecnología, que permiten la elaboración de panetones con receta tradicional, y todo tipo de masas dulce.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Bolsa 700 g • **Cod.:** 4112905
Saco 5 kg • **Cod.:** 4112906

SOFT'R TT



Mejorador en polvo para la elaboración de todo tipo de panes blandos como pan de molde, pan hamburguesa, chancay, pan de yema, etc.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4014163

SOFT'R PAN DE MOLDE



Mejorador en polvo para elaborar pan de molde.

 **Vida en anaquel:** 273 días

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4016683

MASA MADRE

SAPORE RIGOLETTO MM



Masa Madre en polvo inactiva para elaborar un pan de corteza gruesa y miga oscura con sabores tostados y notas ahumadas a café y a madera. Las notas tostadas más ligeras, a caramelo y a nuez, intensifican los sabores frescos fermentados

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Bolsa 700 g • **Cod.:** 4025047

O-TENTIC DURUM



Masa madre activa en polvo que entrega un sabor, aroma, volumen y crocancia única en sus preparaciones. Ideal para elaboración de panes crocantes especiales o premium.



 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Bolsa 1 kg • **Cod.:** 4100276



Varios



Grasas vegetales

MIMETIC 32

Grasa vegetal de excelente sabor para uso en la industria panificadora.



 **Vida en anaquel:** 10 meses

 **Presentación:** Carton 10 kg • **Cod.:** 4008121



Otros

GLUTEN DE TRIGO

Gluten de Trigo es un aditivo para uso en la industria alimenticia.



 **Vida en anaquel:** 730 días

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4014162

SUNSET GLAZE

Preparado líquido UHT a base de proteína vegetal para dar brillo a productos de panificación.



 **Vida en anaquel:** 10 meses

 **Presentación:** Cartón 12x 1 lt • **Cod.:** 4005719

Pastelería



Los clientes buscan verdaderas delicias en pastelería, con texturas y sabores que sorprendan. Nuestra dedicación a la innovación nos impulsa a seguir explorando las mejores alternativas.

UHT

Mezcla a base de grasa vegetal para crema de chantilly, ideal para rellenar y decoraciones de pastelería.



AMBIANTE



Crema 100% vegetal para crema Chantilly de excelente rendimiento y estabilidad para esculpir.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** 1 lt • **Cod.:** 4013304

CHANTYPAK



Mezcla a base de grasa vegetal para crema Chantilly con delicado sabor a vainilla. Ideal para montar, rellenar y decorar.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** 1 lt • **Cod.:** 4013302

WHIPPAK PERÚ



Mezcla a base de grasa vegetal para crema Chantilly con delicado sabor cremoso. Ideal para rellenar y decoraciones de pastelería.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Cartón 12 x 1 lt • **Cod.:** 4005414

MONTAMIX



Mezcla a base de grasa vegetal para crema Chantilly de sabor neutro, textura ligera y cremosa.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Cartón 12 x 1 lt • **Cod.:** 4011884

PASSIONATA



Crema para batir con las características de color y perfil de sabor de una crema láctea, pero con un menor contenido de materia grasa.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Cartón 12 x 1 lt
Cod.: 4001079

DULCERIO LÁCTEO



Jarabe listo para usar y de uso directo en la aplicación sobre el bizcochuelo tres leches, de buena densidad y excelente sabor lácteo similar a la preparación tradicional.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Cartón 12 x 1 lt
Cod.: 4013487

SI TE GUSTA EL CHOCOLATE, AMARÁS EL NUEVO AMBIANTE.

Crema vegetal sabor a chocolate,
ideal para rellenar y decorar tortas.

 Vida en anaquel: 9 meses

 Presentación: 1 lt • Cod.: 4023818



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Las advertencias publicitarias están en base al producto reconstituido en 100 gramos.




puratos
Food Innovation for Good

Premezclas Premium

Premezclas fáciles de elaborar, ideales para crear todo tipo de base para tortas, kekes, muffins. Destacan por su versatilidad, textura y volumen.



TEGRAL CHIFFÓN



Premezcla completa en polvo a base de harina de trigo para elaborar chiffones tradicionales y piononos.

 **Vida en anaquel:** 6 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4112930

TEGRAL CHIFFÓN NARANJA



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar chiffones con sabor a naranja.

 **Vida en anaquel:** 6 meses

 **Presentación:** Saco 25 kg • **Cod.:** 4015477

TEGRAL BIZCOCHUELO TRES LECHEs PREMIUM



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar bizcochuelos, piononos y bizcotelas.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4020531

TEGRAL TRES LECHEs CHOCOLATE



Premezcla completa en polvo para la elaboración de torta tres leches de chocolate.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4014140

TEGRAL TORTA DE CHOCOLATE EXTREMO



Premezcla completa en polvo para la elaboración de torta de chocolate.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4014931

TEGRAL BIZCOCHUELO PREMIUM



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar tortas tres leches.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4112991

Línea Satin

Innova a través de nuestra línea de Tegrales Satin reconocida en el mercado por tener la textura ideal, con la perfecta humedad y el volumen perfecto.

Destaca por la variedad de recetas que podemos obtener, desde Muffins, galletas, kekes, waffles y más.

¡Pruébala en sus 4 sabores!



TEGRAL SATIN CREME CAKE

Presentación: Saco 10 kg
Cod.: 4112933
Vida en anaquel: 9 meses



TEGRAL SATIN CREME CAKE CAPUCCINO

Presentación: Saco 5 kg
Cod.: 4018506
Vida en anaquel: 9 meses



TEGRAL SATIN ZANAHORIA

Presentación: Saco 5 kg
Cod.: 4016796
Vida en anaquel: 9 meses



TEGRAL SATIN QUEQUE PLÁTANO

Presentación: Saco 5 kg
Cod.: 4017756
Vida en anaquel: 9 meses



Portafolio Base

Premezclas para desarrollar Bases de todo tipo para su negocio. Destacan por su versatilidad, adaptación y volumen.



TEGRAL BIZCOCHUELO TRES LECHE



Premezcla ideal para la elaboración de tres leches. Destaca por su volumen y miga ideal que permite una excelente absorción y retención a la hora de beber.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4023865

TEGRAL BASE CHOCOLATE



Premezcla ideal para elaboración de base de torta de Chocolate. Destaca por su volumen, estructura y sabor a Chocolate.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4023110

TEGRAL KEKE CASERO VAINILLA



Premezcla para elaborar los mejores kekes con perfil casero. Destaca por su volumen y greña.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4025763

TEGRAL KEKE CASERO NARANJA



Premezcla para elaborar Keke con intenso sabor a Naranja. Destaca por su volumen y greña.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4025748

EASY BASE CHIFFÓN



Premezcla concentrada para elaboración de Chifones y piononos. Destaca por su Volumen y miga.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4023847

Portafolio 1 kilo

LÍNEA DE 1 KILO Ideal para todo tipo de negocio.



TEGRAL KEKE CASERO



Excelente premezcla para elaborar kekes. Destaca por mantener un fantástico volumen. Mantiene una perfecta greña y por supuesto, un increíble sabor y olor casero.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Flowpack 1 kg • **Cod.:** 4025562

TEGRAL KEKE CASERO NARANJA



Premezcla perfecta para elaborar kekes. Además de un gran volumen, su intenso olor y sabor naranja, es el favorito para hacer negocio.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Flowpack 1 kg • **Cod.:** 4025573

TEGRAL BIZCOCHUELO TRES LECHES



Premezcla ideal para elaborar Tortas Tres Leches. Excelente textura y volumen. Mantiene una perfecta absorción y retención a la hora de embeber.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Flowpack 1 kg • **Cod.:** 4025246

TEGRAL TORTA SABOR A CHOCOLATE



Deliciosa premezcla para elaborar Torta de Chocolate. Destaca por su textura húmeda, su excelente volumen y sabor a chocolate característico de Puratos.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Flowpack 1 kg • **Cod.:** 4025034

CREMY 4X4



Crema pastelera fácil de preparar. Solo agregando agua o aceite. Su practicidad permite ahorrar tiempos y obtener un delicioso sabor a crema pastelera en minutos.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Flowpack 1 kg • **Cod.:** 4113009

Portafolio 1 kg

NUEVOS RELLENOS, para potenciar tus recetas.



CREMIFIL LÚCUMA



Relleno cremoso sabor a lúcumas, ideal para darle un intenso sabor a nuestros postres. Puede utilizarse como inyección, mezclarse con crema, decorar directamente.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** 1 kg • Cod.: 4026112

CREMIFIL CHOCOAVELLANAS



Relleno cremoso con un intenso sabor a Chocavellanas, se caracteriza por su intenso aroma y práctico uso. Puede aplicarse en cremas, como decoración, inyección en kekes y más.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** 1 kg • Cod.: 4026114

FRUITFIL FRUTOS DEL BOSQUE



Relleno frutal termoestable a base de fresas, arándanos y frambuesas.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** 1 kg • Cod.: 4026115



Núcleos

Nuestros Concentrados para la elaboración de Queques y bases de tortas. Tienen una trayectoria de más de 20 años en el mercado. Destacan por ser la solución perfecta para todo tipo de negocio.



EASY QUEQUE



Premezcla en polvo diseñada para elaborar queques comerciales de gran volumen y excelente textura.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4112924

EASY QUEQUE NARANJA



Una solución práctica para preparar fácilmente el tradicional queque de naranja casero con la practicidad que ofrece una premezcla.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4112974

EASY QUEQUE LV



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar queques con una mayor humedad.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • **Cod.:** 4112956

EASY BIZCOCHUELO S



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de bizcochuelos.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4112957

EASY TORTA CHOCOLATE



Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar tortas sabor chocolate.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Saco 5 kg • **Cod.:** 4112945

Tegral Turrón y Delimiel

La perfecta combinación para el turrón perfecto.

DELIMIEL

Miel lista para cubierta y relleno de turrónes. También puede ser usado en otros productos de panadería y pastelería.

 **Vida en anaquel:** 12 meses

 **Presentación:** Balde 5 kg • Cod.: 4112975

TEGRAL TURRÓN

Premezcla en polvo para la elaboración de la base tradicional del turrón.

 **Vida en anaquel:** 10 meses

 **Presentación:** Saco 10 kg • Cod.: 4112919



Rellenos y decoraciones



GANACHE



Crema de cobertura sabor chocolate para pastelería y chocolatería.



Vida en anaquel: 6 meses



Presentación: Balde 4 kg • Cod.: 4112930

TOPFIL MANZANA



Relleno de fruta sabor a manzana ideal para aplicaciones en pastelería. Contiene alto porcentaje de fruta natural.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Balde 4 kg • Cod.: 4023051

FRUITFIL FRUTOS DEL BOSQUE



Relleno dulce sabor arándanos, fresa y frambuesa.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Balde 5 kg • Cod.: 4021061

COLDFIL FRESA



Jalea de fresa para decoración de pasteles.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Balde 5 kg • Cod.: 4112950

COLDFIL DURAZNO



Jalea de durazno para decoración de pasteles.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Balde 5 kg • Cod.: 4112942

Cremlfil

Deliciosos rellenos cremosos en los siguientes sabores:

 Vida en anaquel: 9 meses



CREMFI LÚCUMA

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4112942



CREMFI VAINILLA

 Presentación: Balde 4,5 kg
Cod.: 4017041



CREMFI COCO

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4015118



CREMFI CHOCOLATE

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4112970



CREMFI DURAZNO

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4112968



CREMFI MANGO

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4112967



CREMFI GUANÁBANA

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4112966



CREMFI MARACUYÁ

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4112969



CREMFI CHOCOAVELLANAS

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4019695



CREMFI MOKA

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4019702



CREMFI PIE DE LIMÓN

 Presentación: Balde 5 kg
Cod.: 4026796



Glazes



GLASSE DURAZNO



Jarabe sabor a fresa para decorar productos de pastelería.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Balde 5 kg • **Cod.:** 4112939

GLASSE FREJA



Jarabe sabor a durazno para decorar productos de pastelería.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Balde 5 kg • **Cod.:** 4112940

LADYFRUIT MIROIR NEUTRO



Nuestra gama de brillos de alta calidad, Miroir hace los bavaoís y Mousés brillantes y atractivos. Miroir es el producto perfecto para reflejar estilo y arte en el sector de pastelería fina.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Balde 5 kg • **Cod.:** 4101529

SUBLIMO GLAZE&GO NEUTRO



Abrillantador listo para usar, recomendado para pies de frutas, queques, tortas y otros productos de pastelería.

 **Vida en anaquel:** 9 meses

 **Presentación:** Brick 1,2 kg • **Cod.:** 4014292

Desmoldantes

PURALIX



El desmoldante por excelencia en sus 2 presentaciones. Agente desmoldante diseñado para el perfecto desmoldado de todo tipo de productos de panadería y pastelería.



Vida en anaquel: 10 meses



Presentación: Frasco 1 kg • Cod.: 4113002

Presentación: Balde 10 kg • Cod.: 4112935



Otros

MERENGUE EN POLVO



Mezcla en polvo para la elaboración de merengue instantáneo. Puede ser mezclado con colorantes, coco rallado, etc.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Saco 5 kg • Cod.: 4112948



ANTIMOHO



Conservante para productos de panadería y pastelería.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Saco 10 kg • Cod.: 4112923

CPT



Premezcla en polvo a base de almidón de maíz para elaborar crema pastelera.



Vida en anaquel: 6 meses



Presentación: Saco 5 kg • Cod.: 4112920

MIXO



Emulsificante que incrementa la incorporación de aire en toda clase de batidos. Suaviza la miga y retiene la frescura de los productos y prolonga su Vida útil.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Balde 900 g • Cod.: 4112936

Presentación: Balde 4 kg • Cod.: 4112937

Presentación: Saco 20 kg • Cod.: 4112938

Chocolatería



SELECTION

Belcolade Selection es nuestra gama de clásicos del sabor belga. Consiste en chocolates perfectamente equilibrados aclamados por su versatilidad y garantizando excelentes resultados en todos los usos de chocolate y repostería.



BELCOLADE BLANC SELECTION DROPS



30%
CACAO

Un chocolate blanco equilibrado con un 30% de cacao y tonos de vainilla y leche cocida. 100% manteca de cacao y 100% vainilla natural.



Vida en anaquel: 12 meses



Presentación: Bolsa 1 kg • Cod.: 4011258
Presentación: Bolsa 5 kg • Cod.: 4015765

BELCOLADE LAIT SELECTION DROPS



34%
CACAO

Un chocolate con leche equilibrado con un 34% de cacao y un balance perfecto entre dulzura, cacao y leche. 100% manteca de cacao y 100% vainilla natural.



Vida en anaquel: 18 meses



Presentación: Bolsa 1 kg • Cod.: 4011245
Presentación: Bolsa 5 kg • Cod.: 4010119

BELCOLADE NOIR SELECTION DROPS



55%
CACAO

Un chocolate negro equilibrado hecho con un 55% de cacao, con notas frutadas y un suave sabor a cacao tostado. 100% manteca de cacao y 100% vainilla natural.



Vida en anaquel: 24 meses



Presentación: Bolsa 1 kg • Cod.: 4011257
Presentación: Bolsa 5 kg • Cod.: 4006947

BELCOLADE BELCOCHIPS



55,5%
CACAO

Chispas de chocolate negro para hornear, ideales para galletas, muffins, pasteles, etc. Hecho con chocolate Belcolade Selection.



Vida en anaquel: 24 meses



Presentación: Bolsa 5 kg • Cod.: 4018288

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ORIGINS

DE VUELTA A LAS
RAÍCES DEL SABOR

Los chocolates **Belcolade Origins** son una invitación a regresar a las raíces del sabor. Con estos chocolates de origen único, lleva a los amantes de la comida y del chocolate en un viaje a los terroirs de las diferentes regiones en las que se cultivan los granos de cacao.

Con los chocolates **Belcolade Origins**, ofrece una experiencia de cata característica para conocedores en tus aplicaciones de chocolate. Permite que los consumidores se embarquen en este viaje a las raíces del sabor contigo.

64%
CACAO



BELCOLADE NOIR PERÚ 64 AMARGO 64% CACAO



Al mezclar granos de cacao Criollo y Trinitario, hemos creado un chocolate oscuro como ningún otro, con un sabor ligeramente ácido del cacao realzado con notas de pasas e higos secos.

 **Vida en anaquel:** 24 meses

 **Presentación:** Bolsa 1 kg • Cod.: 4006061
Presentación: Bolsa 15 kg • Cod.: 4001642



Carat

Cobertura sucedánea



Coverlux

CARAT COVERLUX MOLDEO



15%
CACAO

Baño de repostería premium de excelente sabor. Multipropósito e ideal para moldeo, no requiere templado y brinda un excelente brillo y crack.
Sabor: Semiamargo.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Pouch 1 kg • Cod.: 4016724

CARAT COVERLUX MOLDEO



20%
CACAO

Baño de repostería premium de excelente sabor. Multipropósito e ideal para moldeo, no requiere templado y brinda un excelente brillo y crack.
Sabor: Amargo.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Bloque 1 kg • Cod.: 4006045

Cover

CARAT COVER



12%
CACAO

Baño de repostería multipropósito que ofrece una buena relación precio/calidad.
Sabor: Semiamargo



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Caja 7,6 kg • Cod.: 4003091

Decorcrem

CARAT DECORCREM



19%
CACAO

Baño de repostería cremoso, flexible y con excelente sabor.
Sabor: Semiamargo.



Vida en anaquel: 9 meses



Presentación: Balde 4,5 kg • Cod.: 4006046

Nuevos Carat Cover

Cobertura sucedánea

CARAT COVER SEMIAMARGO 12%

Cobertura sabor a chocolate ideal para moldeos, baños y rellenos con una buena relación calidad/precio. Sabor: Semiamargo.

 Vida en anaquel: 9 meses

 Presentación: Flowpack 0.5 kg • Cod.: 4026394

CARAT COVER BLANCO

Cobertura sabor a chocolate con un excelente color blanco que permite resaltar el color usado con colorantes. Ideal para moldeos, baños y rellenos con una buena relación calidad/precio. Sabor: Blanco.

 Vida en anaquel: 9 meses

 Presentación: Flowpack 0.5 kg • Cod.: 4026394
Presentación: Caja 10 kg • Cod.: 4001459









Lote Industrial 32, 33 Las Praderas - Lurín - Lima, Perú



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com