

Catálogo de Productos

URUGUAY 2025



La historia de Puratos

La empresa familiar belga **Puratos** desarrolla ingredientes y soluciones innovadoras para panaderos, pasteleros y chocolateros de todo el mundo. Hacemos esto en nuestras cinco plantas de producción belgas en Groot-Bijgaarden, Lummen, Erembodegem, Andenne y Sankt-Vith. Nuestro objetivo es **Ser un socio innovador confiable para nuestros clientes.**



Se funda Puratos en Bruselas con el objetivo producir materias primas para panaderos y pasteleros.

Lanzamiento del 1er. Mejorador de pan: **T500**.
Un hito en el Historia de Puratos.



Puratos se establece en Groot-Bijgaarden.



1970's

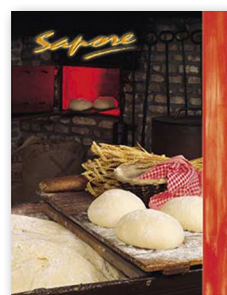
Lanzamiento del 1er. Mejorador de pan en polvo: **S500**. Esta es inmediatamente la referencia en el mercado en el sector de la panadería.



1990's

Lanzamiento de la gama de masa madre **Sapore**.

Sapore



Lanzamiento de la gama **O-tentic**, un ingrediente de panadería que nos permite obtener las características del pan tradicional.



Inauguración Centro de Innovación Puratos en Groot-Bijgaarden.



Lanzamiento
Vita+ Trigo integral.

Apertura del primer
y también algunos
biblioteca de masa madre
mundo en Sankt-Vith.



Apertura de la primera
**Escuela de Panadería
Puratos** en India. Cree-
mos que es importante

ayudar a las comunidades desfavorecidas. Así
aportamos nuestras habilidades y saber hacer
entre los jóvenes: los panaderos, pasteleros y
chocolateros del mañana.

Apertura de Panadería Puratos
Escuela en Brasil.

Apertura de Panadería Puratos
Escuela en México.

Apertura de Panadería Puratos
Escuela en Costa de Marfil.

2015



Establecimiento de nosotros de forma sos-
tenible Programa de cacao **Cacao-Trace**
con el que apoyamos a los productores de
cacao con capacitación y precios justos.
De esta manera podemos tener un impac-
to positivo en la calidad de vida de estos
agricultores a largo plazo.

2016

Lanzamiento
Vita+ Avena.



Puratos celebra
SU **centenario.**



Lanzamiento
Vita+ Granos germinados.



Salud & Bienestar

Las personas de todo el mundo quieren vivir una vida más saludable.
Cambiando su estilo de vida y forma de alimentarse.

Nuestro estudio Taste Tomorrow ha demostrado que los consumidores quieren productos saludables y con una transparencia sobre los productos que compran, en línea con su estilo de vida.

Por eso en Puratos innovamos para ofrecer soluciones más saludables a nuestros clientes.
Mejoramos continuamente nuestra gama de productos para hacerla mejor y más saludable.

Y esto sin renunciar al sabor.....

Tenemos un enfoque claro sobre la salud y el bienestar para los próximos años.



Granos y semillas: Incrementamos la presencia de granos y semillas en nuestros productos

y también promovemos el uso de productos integrales para incentivar el consumo de productos de panadería con alto contenido en granos, semillas y cereales integrales.



Más fruta: aumentamos la cantidad de fruta siempre que sea posible nuestros rellenos de frutas.



NAFNAC: los productos contienen sólo colorantes y aromantizantes naturales.



Bio: Ofrecemos, siempre que sea posible, una alternativa orgánica sin sacrificar el sabor, la textura y las funcionalidades generales.



Sin lactosa: el contenido de lactosa del producto, es un máximo de 2,5 mg por 100 kJ (10 mg por 100 kcal).



Fuente de fibra: el producto terminado contiene al menos 3 g de fibra por cada 100 g de producto terminado. La fibra añadida proporciona a los consumidores energía, saciedad y otros beneficios para la salud.



Origen vegetal: llevamos contribuir con un mejor planeta con alternativas vegetales ofreciendo gran sabor, textura y funcionalidad lo más cerca posible con el producto tradicional.



Sin grasas hidrogenadas: el producto no contiene grasas hidrogenadas.



Sin gluten: el producto no contiene más que 20 mg de gluten por kg.



Reducción de sal: ofrecemos soluciones para reducir la cantidad de sal en el producto final.

De esta forma, ayudamos a los consumidores a respetar la dosis recomendada de sal al día, es decir, 5 g recomendada por la Organización Mundial de la Salud.



Etiqueta más limpia: más y más consumidores no eligen ingredientes como aditivos, colores y sabores artificiales. Puratos ofrece limpieza y alternativas de etiquetas más limpias que proporcionan una lista de ingredientes más corta y limpia en el producto final.



Sin conservantes: el producto no contiene conservantes.



Sin agregado Azúcar: la referencia no contiene azúcares añadidos.



Sin palma: la referencia no contiene aceite de palma.

ÍNDICE

Panadería

06



Mejoradores	09
Premezclas	13
Levaduras	16
Desmoldantes	16
Masa Madre	17

Pastelería

18



Premezclas	19
Cremas Pasteleras	21
Cremas Vegetales	22
Desmoldante	22
Linea La Frutería	22
Pastelería Fina	23
Brillos	23
Rellenos	24
Pastas Concentradas	24
Otros	25
Pâtisserie	26

Chocolatería

28



Linea Carat	29
Cacao-Trace	32
Belcolade Linea Selection	34
Belcolade Linea Origins	36
Especialidades	37

Panadería



ÚNETE A LA TRADICIÓN, CREA TU FUTURO

Las tradiciones se han transmitido, adaptado, evolucionado o incluso olvidado.

Puratos cree que los panaderos de hoy merecen estar sobre los hombros de gigantes. Que deberían tener acceso a la experiencia de las 250 generaciones de panaderos que nos precedieron. Es por eso que investigamos y preservamos la herencia del pan en nuestra Biblioteca de masa madre, reintroducimos ingredientes tradicionales como masas madre y granos especiales antiguos y trabajamos en innovaciones inspiradas en la naturaleza. Se trata de permitirle unirse a la tradición y crear su futuro con sus propios y auténticos panes exclusivos. Panes de Estilo Rústico que se remontan a las raíces de la panadería.

Ayudamos a los panaderos a tener éxito convirtiendo la herencia del pan de las culturas alimentarias de todo el mundo en nuevas oportunidades. Todo comenzó hace 250 generaciones (o incluso más) con la harina, el agua y el descubrimiento de la fermentación.

Entendemos que somos parte de este increíble viaje de miles de años de la panadería, en que más de 250 generaciones de panaderos han tenido el mismo objetivo a lo largo de los años: elaborar mejores panes.



PLANT-BASED



ETIQUETA LIMPIA



REDUCIDO EN SAL



GRANOS Y SEMILLAS



FUENTE DE FIBRA



BIO



RICO EN FIBRA



SIN LECHE



SIN LECITINA



HAPPY GUT



SIN ACEITE DE PALMA





Mejoradores

Ayudan a controlar todas las incertidumbres que se afrontan a diario en el proceso de producción de pan, como las variaciones de humedad, harina y mano de obra.

En esto de esta manera, permiten garantizar resultados premium consistentes para cada proceso y elaboración.

Los mejorantes del pan aportan paz, tranquilidad y confianza.

S500 ACTIPLUS



Es un mejorador multiuso de última tecnología para la elaboración de todo tipo de panes.

Se adecua a las diferentes calidades de harina durante el año, garantizando una calidad constante. Se obtiene panes con gran volumen y excelente apertura de greña. Se puede utilizar en diferentes procesos de fermentación: corta, retardada y larga.



Dosis de uso: 0,6 al 1,5 %



Presentación: 6,5 kg dosis (26 x 250 g.)
Presentación: Bolsa 10 kg.

Cod.: 4023683
Cod.: 4104190

S500 FACTURA



Mejorador para masas laminadas dulces y saladas en todo tipo de procesos.

Ideal para bizcochos, croissant, medialunas. Aumenta el volumen y reduce el tiempo de fermentación.



Dosis de uso: 2 %



Presentación: 6,5 kg dosis (26 x 250 g.)
Presentación: Bolsa 5 kg.

Cod.: 4023695
Cod.: 4018932

TOUPAN 4X4



Mejorador completo para uso en pan Francés. Se obtienen panes crocantes, recomendado para procesos directos. Se obtienen panes con corteza más gruesa y crujiente de miga suave y esponjosa que no se cae al cortarlo.



Dosis de uso: 1,5 %



Presentación: Bolsa 10 kg.

Cod.: 4104251

TOUFACTURA



Mejorador para galletas, facturas, pizzas y masas hojaldradas, las cuales se someten a un proceso de laminado o muchas vueltas de sobadora.



Dosis de uso: 1,5 %



Presentación: Bolsa 10 kg.

Cod.: 4020204



S500 ACTIPLUS



S500 FACTURA



TOUPAN 4X4



SOFT'R ALPACA



SOFT'R ALPACA INDUSTRIA



SOFT'R PAN DULCE

SOFT'R ALPACA



Es un mejorador completo para todo tipo de panes blandos o soft, como pan de hamburguesa, pan de molde, viena, etc.

Se obtienen panes con frescura controlada. Evita el desgrane y roturas.



Dosis de uso: 1,5 %



Presentación: Bolsa 5 kg.

Cod.: 4021015

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 %



Presentación: Bolsa 10 kg.

Cod.: 4017289

SOFT'R COTTON



Mejorador que otorga un óptimo desarrollo, logrando piezas de mayor volumen, reduciendo el desgrane de la miga y manteniendo su humedad por más tiempo.



Dosis de uso: 1 - 1,5 %



Presentación: Bolsa 5 kg.

Cod.: 4021016

SOFT'R PAN DULCE



Mejorador completo para masas blandas con alto contenido de azúcar, prolonga la frescura y vida útil del producto. Posee Tecnología Melting, que brinda suavidad, mordida corta, resiliencia y disolución en la boca.



Dosis de uso: 1 %



Presentación: Bolsa 5 kg.

Cod.: 4021884

BAKEVIT



Mejorador para uso en la elaboración de panes precocidos congelados.

Se requiere someter el producto a un segundo horneado, para obtener el producto listo para servir.

Ayuda a que el pan no se descascare y que se mantenga fresco luego de terminadas las dos las cocciones.



Dosis de uso: 2,5 %



Presentación: Bolsa 10 kg.

Cod.: 4021008

SKIMO ACTIPLUS



Mejorador completo para panes en proceso de congelado crudo.

Se adapta a todo tipo de procesos (artesanal y mecanizado). Evita que se reseque después del horneado y fortalece el gluten.



Dosis de uso: 2 %



Presentación: Bolsa 10 kg.

Cod.: 4008696



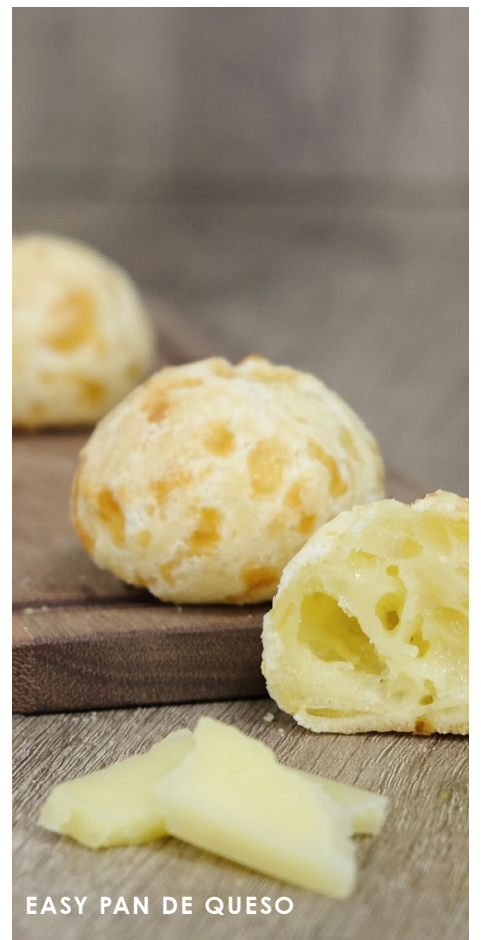
EASY CROISSANT



EASY HAMBURGUER EXTRA-FRESCURA



EASY BERLINA



EASY PAN DE QUESO

Premezclas

Las premezclas para pan son productos **eficaces y prácticas** para los panaderos profesionales ya que ayudan a garantizar la calidad, la facilidad de uso y la rentabilidad.

Línea Easy

Línea concentrada que necesita agregado de harina a la receta base, el porcentaje de harina varía según la premezcla.

EASY BERLINA



Premezcla al 50 % para elaborar donas y berlinesas. Se obtienen las típicas y tradicionales donas tipo americanas: esponjosas y húmedas.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4104168

EASY CROISSANT



Premezcla al 20 % para elaborar bizcochos dulces o salados, medialunas y croissant. Ayuda a obtener productos con mayor volumen y vida útil.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4001204

EASY HAMBURGUER EXTRA-FRESCURA



Premezcla al 50 % para la elaboración de panes Soft como Pan de Hamburguesa, Pan de Pancho, Pebete y catalanes. Se obtienen panes con frescura prolongada: dado que contiene tecnología Soft la frescura se mantiene por más tiempo.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4021279

EASY PAN DE QUESO



Premezcla al 100% para elaborar Pan de queso típico de Brasil y Chipa.



Presentación: Caja 5 x 2 kg.
Cod.: 4000444

EASY SANDWICH



Premezcla al 20 % para elaborar Pan de Sandwich. Se obtienen panes con óptimo desarrollo con miga blanca, suave, húmeda y esponjosa. Con buena consistencia que facilita el corte y frescura prolongada.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4017289

Sabías?

Nuestra gama de premezclas para Panadería incluye la **Línea Easy** y la **Línea Tegral**.



EASY SPEKKEL



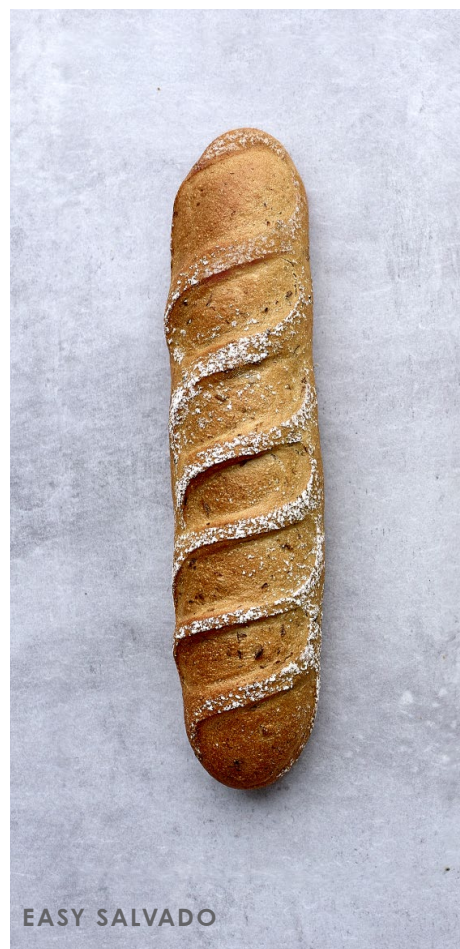
EASY MULTICEREAL PLUS



EASY GRANOS ANCESTRALES



TEGRAL CIABATTA



EASY SALVADO



EASY SANDWICH



EASY MULTICEREAL PLUS



Premezcla al 50% para elaborar panes oscuros reducidos en sodio con 6 granos enteros. Contiene: lino, avena, mijo, sésamo negro, girasol y sésamo blanco. Además, es un producto reducido en sal y contiene Masa Madre.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4017871

EASY SPEKKEL



Premezcla al 50% para elaborar panes blancos con cereales con un alto grado de frescura. Contiene: girasol, lino, avena y sésamo. Un producto reducido en sodio que contiene Masa Madre.

EASY PANES BLANDOS



Premezcla al 20% para panes tipo viena, que otorga un óptimo desarrollo de las piezas manteniendo la humedad de la miga por más tiempo.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4025177

EASY GRANOS ANCESTRALES



Premezcla al 50% para la elaboración de panes blanco 25% reducidos en sodio con 6 cereales con un alto grado de frescura. Contiene: chía, girasol, sésamo negro, mijo, lino y quinoa.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4017881

EASY SALVADO



Premezcla al 50% para elaborar panes de Salvado reducidos en sodio con un alto grado de frescura. Además, es un producto reducido en sal y contiene Masa Madre.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4017882

Línea Tegral

No necesitan agregado de harina a su receta base.

TEGRAL CIABATTA



Premezcla al 100% para elaborar panes tipo Ciabatta. Se obtienen panes crocantes con el sabor característico de la ciabatta tipo italiana. Contiene Masa Madre de Centeno.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4018278

TEGRAL HAMBURGUER



Premezcla al 100% para la elaboración de panes soft como pan de hamburguesa, pan de pancho, pebete y catalanes. Se obtienen panes con frescura prolongada: dado que contiene tecnología Soft la frescura se mantiene por más tiempo.



Presentación: Bolsa 20 kg.
Cod.: 4017802

TEGRAL PANETTONE



Premezcla al 100 % para elaborar Pan dulces y Panettones que mantienen su frescura durante toda su vida útil, con rápida disolución en la boca, textura de miga fibrosa, gran salto en el horno y buen rendimiento. Contiene Masa Madre.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4021553

Levaduras

OKEDO BROWN



Levadura seca instantánea de larga vida útil y alto rendimiento. Rinde 3 veces más que la levadura fresca prensada. Ideal para masas dulces.



Presentación: 20 u x 500 g.
Cod.: 6100150

OKEDO ROJA



Levadura seca instantánea de larga vida útil y alto rendimiento. Rinde 3 veces más que la levadura fresca prensada. Ideal para masas saladas.



Presentación: 20 u x 500 g.
Cod.: 6100151

Desmoldantes

DESTAK



Desmoldante de alto rendimiento especialmente desarrollado para hornear productos de panadería y confitería.



Presentación: Bidón 5 L.
Cod.: 4017573

SPRAYLIX



Desmoldeante en aerosol libre de alérgenos que puede utilizarse tanto en panadería como en pastelería.



Presentación: Botella x 600 g
Cod.: 4102705



OKEDO



SPRAYLIX

Masa Madre

Hoy en día muchos de los consumidores buscan productos tradicionales hechos con ingredientes naturales de etiqueta limpia. Cuando se trata de productos horneados en particular, la calidad, el sabor y la frescura son factores clave en la decisión de compra.

Las masas madre de Puratos le permiten producir panes frescos, sabrosos y de alta calidad de manera fácil y rápida; aumentando la productividad, mejorando los aromas y expandiendo las posibilidades de productos.

Nuestra masa madre proporciona **satisfacción y conveniencia** para los consumidores, panaderos e industriales por igual.



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 %



Presentación: Bolsa 1 kg.
Bolsa 10 kg.

Cod.: 4100275
Cod.: 4101367

Pastelería



Nuestros productos para pastelería agregan un toque de excelencia a sus productos que seguro lo diferenciarán. Contamos con premezclas para elaborar postres tipo bavaois, merengue y nuestra línea sin azúcar agregada.

Cuando se trata de sabor y textura, nuestros productos de pastelería marcan realmente la diferencia.

Premezclas

Las premezclas de pastelería Puratos le permiten hacer una **variedad interminable de productos**: bizcochuelos, budines, tortas, muffins, brownies, masa sablé, etc, **de forma rápida, fácil y rentable**.

TEGRAL ALLEGRO



Premezcla al 100% para elaborar budines estilo inglés de fácil elaboración que aporta excelente frescura y volumen. También se puede elaborar Pasta Frola, Alfajores. Tolera gran carga de inclusiones.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4017981

TEGRAL BIZCOCHUELO



Premezcla al 100% para elaborar bizcochuelos de textura liviana, óptimo volumen, miga regular y firme. Resistente a la manipulación.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4021301

TEGRAL SATIN CREAM CAKE VAINILLA



Premezcla al 100% para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura, humedad prolongada y gran volumen. Apto para todo tipo de elaboraciones de pastelería y para congelar. También se puede elaborar cookies y cupcakes.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4024612

Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4017196

TEGRAL SATIN SIN AZÚCAR



Premezcla al 100% para elaborar budines y muffins tipo americano de frescura y humedad prolongadas, sin azúcar agregada. Apto para todo tipo de elaboraciones de pastelería y para congelar.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4017195

TEGRAL SATIN CREAM CAKE CHOCOLATE



Premezcla al 100% para elaborar budines y muffins tipo americanos de frescura, humedad prolongada y gran volumen. Apto para todo tipo de elaboraciones de pastelería, y para congelar. También podés elaborar cookies y cupcakes.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4015663

Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4021289

TEGRAL SATIN CAKE MULTICEREAL



Premezcla al 100% para elaborar budines y muffins saludables con granos y semillas. Apto para todo tipo de elaboraciones de pastelería, y para congelar.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4022003

Sabías?

Tegral se llama a nuestra línea que **no necesitan agregado de harina** a su receta base.



TEGRAL SABLÉ



TEGRAL TORTA



TEGRAL BROWNIE TRADICIONAL



OVABLANCA



TEGRAL BIZCOCHUELO



TEGRAL ALLEGRO



TEGRAL SATIN CAKE

TEGRAL SATIN PLANT BASED



Premezcla 100% origen vegetal para elaborar budines y muffins saludables. Apto vegano.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4017982

TEGRAL BROWNIE TRADICIONAL



Premezcla al 100% para elaborar los clásicos brownies de textura húmeda y corteza craquelada.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4022204

TEGRAL BROWNIE



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



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4017968

TEGRAL SABLÉ



Premezcla al 100% para la elaboración de base de tartas con corteza crujiente. Ideal también para realizar masas, galletas, tapas de alfajores y ojitos.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4015672

TEGRAL TORTA



Premezcla al 100% para elaborar tortas de alta absorción, piononos y masas finas. Ideal también para preparar tortas con varias capas o lingotes y postres tres leches. Miga firme y suave.



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4008793

BUDIN AMERICANO VAINILLA



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.



Presentación: Bolsa 10 kg.
Cod.: 4017196

OVABLANCA



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



Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4005552



Cremas Pasteleras

CREMYVIT SIN AZÚCAR



Crema pastelera instantánea en polvo sabor tradicional de utilización en frío o caliente, sin azúcar añadida. Resiste el horneado y la congelación.



Presentación: 12 u x 400 g.
Cod.: 4007635

CREMY 4X4



Crema pastelera instantánea con estabilidad en el horneado ideal para panadería. Otorga excelente sabor y color al aplicarlas sobre facturas y rosas. Ideal para elaborar también Lemon Pie y Postrecitos.



Presentación: caja x 22 dosis x 350 g.
Cod.: 4017980
Presentación: Bolsa 5 kg.
Cod.: 4104164

Cremas Vegetales

CHANTYPAK



Crema vegetal ideal para elaborar productos de pastelería como semi-fríos, mousses, rellenos y decoraciones. Muy versátil de gran sabor y textura. Gran estabilidad en el tiempo no desprende agua, no se corta, larga vida útil y calidad constante.



Presentación: Funda 12 u x 1 L.
Cod.: 4021383

AMBIANTE



Crema vegetal 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 regiones de alta temperatura y humedad. Ideal para utilizar en decoraciones exigentes.



Presentación: Funda 12 u x 1 L.
Cod.: 4006825

FESTIPAK



Es una crema vegetal no endulzada multipropósito. Puede ser utilizada en aplicaciones de pastelería ya que se puede montar y endulzar, tiene excelente resistencia a altas temperaturas, siendo perfecta también para aplicaciones saladas (sopas y salsas).



Presentación: Funda 12 u x 1 L.
Cod.: 4108507

SPRAYLIX



Desmoldeante en aerosol libre de alérgenos que puede utilizarse tanto en panadería como en pastelería.



Presentación: Botella x 600 g
Cod.: 4102705

Linea La Frutería

DULCE DE LECHE CONFITERO



Dulce de leche tipo repostero. ideal para rellenos de pastelería y panadería. Gran consistencia. Libre de gluten.



Presentación: Balde x 6,5 kg.
Cod.: 4117864



DULCE DE LECHE CONFITERO 0% AZUCAR



Dulce de leche tipo confitero sin azúcares agregados. 50 % Reducido en Calorías. Sin grasas, sin colesterol. Libre de gluten. Gran consistencia.



Presentación: Balde x 3,8 kg.
Cod.: 4117865



DULCE DE MEMBRILLO



Dulce de membrillo tradicional en bloque. Ideal para uso en panadería. Libre de gluten.



Presentación: Balde x 4 kg.
Cod.: 4117866



Pastelería Fina

BAVAROIS NEUTRO



Estabilizante de sabor neutro para postres tipo Bavaois, que otorga consistencia, estabilidad y textura ideal en mousses, postres y rellenos de tartas o tortas.



Presentación: Caja 4 u x 1,25 kg.
Cod.: 4002555

ALMENDRAS FILETEADAS



Almendras californianas fileteadas ideales para uso en pastelería.



Presentación: Bolsa x 1 kg.
Cod.: 4100616

HARINA DE ALMENDRAS



Almendras californianas en polvo. Ideales para la elaboración de macarons.



Presentación: Bolsa x 1 kg.
Cod.: 4102754

PATIS´MACARON



Mezcla completa para la elaboración del auténtico macaron francés. Solo necesita agregar agua.



Presentación: Bolsa x 5 kg.
Cod.: 4100238

PATIS´OMALT



Ideal como sustituto del azúcar en glaseados, decoraciones de caramelo en hilos y figuras solapadas. Edulcorante para uso en pastelería fina.



Presentación: Balde x 4 Kg.
Cod.: 4100629

PRALINE DE AVELLANAS



Praliné Noisette es un praliné para rellenos de pastelería y bollería. Con sabor dulce a frutos secos con ligera nota de vainilla. Tiene una textura extra fluida.



Presentación: Balde x 5 Kg.
Cod.: 4002667

Brillos

MIROIR NEUTRO



Es un brillo de alta calidad, listo para usar en frío. Es ideal para Bavaois, mousses y pastelería fina con sabor neutro dulce que no gelifica.



Presentación: Balde x 5 Kg.
Cod.: 4101532

HARMONY COLD



Brillo en frío recomendado para Pastelería en general. Se obtiene una terminación final húmeda, transparente, de textura gelatinosa. Ideal para terminar mousses, semi fríos, bavaois, postres helados y tortas. Listo para usar.



Presentación: Balde x 4,5 Kg.
Cod.: 4100513

HARMONY SUBLIMO



Es un brillo en frío de aplicación directa a pincel en cakes, pan dulce, hojaldres y tartas frutales.



Presentación: 1,2 kg.
Cod.: 4014292



HARMONY FRÍO SIN AZÚCAR



Harmony Frío es un producto listo para usar, pero esta versión es sin azúcar. Es un producto ideal para aplicación directa sobre productos de pastelería que realza con brillo sus presentaciones y mejora la conservación del producto.



Presentación: Balde x 5 Kg.
Cod.: 4009242

MIROIR CHOCOLATE NOIR



Glasé sabor chocolate, ideal para decoración de mousses, pasteles, postres, bavareses. Es ideal para productos frescos y congelados. Contiene 21% de Chocolate Belcolade.



Presentación: Balde x 5 Kg.
Cod.: 4018160

Rellenos

CREMFIL VAINILLA



Relleno sabor vainilla, listo para usar en decoración y relleno de productos de pastelería. Estable al horneado.



Presentación: Balde x 4,5 Kg.
Cod.: 4100511

TOPPING MARACUJA



Deliciosa salsa de maracuyá con semillas, sin azúcar añadida. Es perfecto para decorar y saborizar tus preparaciones con un toque tropical y saludable.



Presentación: Balde x 4 Kg.
Cod.: 4002769

RELLENO DE FRAMBUESA SIN AZÚCAR



Relleno estable al horneado elaborado fruta natural de frambuesas, tiene el equilibrio justo de dulzor sin azúcares agregados.



Presentación: Balde x 4,5 Kg.
Cod.: 4007728

CREMFIL SILK LIMÓN



Relleno cremoso con limón, para productos de repostería y confitería. Listo para usar.



Presentación: Balde x 3 Kg.
Cod.: 4022858

TOPFIL MANZANA



Relleno termoestable de manzana para productos de repostería y confitería. Listo para usar.



Presentación: Balde x 3 Kg.
Cod.: 4023225

DELI YEMA



Mezcla a base de huevo para uso en pastelería y panadería. Desarrollada según la receta tradicional de yemas de huevo y azúcar. Ideal para decoración y relleno de productos de pastelería.



Presentación: Balde x 5 Kg.
Cod.: 4009856

Pastas Concentradas

CLASSIC FRAMBUESA



Concentrado sabor frambuesa en base a fruta y otros productos naturales para saborizar y aromatizar: cremas, mousses rellenos, helados y masas. Cada 100g de producto contiene 65 g de frambuesas.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4017058

CLASSIC LIMON



Concentrado sabor limón en base a fruta y otros productos naturales para saborizar y aromatizar: cremas, mousses rellenos, helados y masas. Cada 100 g de producto contiene 98 g de limones.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4017059

CLASSIC MANGO



Concentrado sabor mango en base a fruta y otros productos naturales para saborizar y aromatizar: cremas, mousses rellenos, helados y masas. Cada 100 g de producto contiene 55 g de mangos.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4100225

CLASSIC MARACUJA



Concentrado sabor Maracuja en base a fruta y otros productos naturales para saborizar y aromatizar: cremas, mousses rellenos, helados y masas. Cada 100 g de producto contiene 88 g de maracuja.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4017055

CLASSIC MOKA (CAFÉ)



Concentrado sabor Moka (café) para saborizar y aromatizar: cremas, mousses, rellenos, helados y masas.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4019706

CLASSIC NARANJA



Concentrado a base de fruta y otros ingredientes naturales sabor naranja para saborizar y aromatizar: cremas, mousses, rellenos, helados y masas. Cada 100 g de producto contiene 64 g de naranjas.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4019796

CLASSIC FRESA (FRUTILLA)



Concentrado a base de fruta y otros ingredientes naturales sabor frutilla para saborizar y aromatizar: cremas, mousses, rellenos, helados y masas. Cada 100g de producto contiene 70g de frutillas.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4017057

SUMMUN PISTACHO



Concentrado sabor pistacho para saborizar y aromatizar: cremas, mousses, rellenos, helados y masas.



Presentación: Pote x 1 Kg.
Cod.: 4101658

Otros

KAMIX



Pasta emulsionante en gel para batidos, mejora la aireación, suavidad y rendimiento de tartas, helados y otras aplicaciones.



Presentación: Balde x 3 Kg.
Cod.: 4014397



CREMIFIL VAINILLA



CLASSIC MANGO



MIROIR CHOCOLATE NOIR

Pastelería

Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

Más que nunca, los consumidores anhelan creaciones de pastelería auténticas y deliciosas que tengan texturas y sabores interesantes. Como confirma nuestra investigación Taste Tomorrow, los consumidores quieren conocer las historias detrás de sus alimentos y el impacto que tienen en su salud y el planeta.

Por eso todas y cada una de nuestras creaciones son una reinterpretación de nuestro patrimonio. Enriquecidos por todas nuestras experiencias en todo el mundo, estamos dedicados a ayudarlo a satisfacer y deleitar a sus clientes.

Queremos compartir con ustedes esta pasión por reinventar la pastelería. Juntos, podemos compartir estas historias añadiendo nuevas texturas y sabores y creando versiones más saludables o sostenibles de clásicos de la pastelería ya conocidos que tanto gustan y se aprecian.

- **Clásico:** El mejor clásico que ofrece una base apasionante para historias significativas.
- **Creativo:** con imaginativas reinvisiones o combinaciones de Patisserie Classics, puede crear historias emocionantes a través de sorprendentes combinaciones de sabores, nuevas texturas y apariencias originales.
- **Saludable:** cree su propia historia poderosa de salud y bienestar reduciendo el azúcar, agregando más frutas o usando ingredientes Clean(er) Label..
- **Sostenible:** cree un impacto positivo utilizando alternativas 100% vegetales e ingredientes de origen local cuidadosamente seleccionados. Construya un futuro mejor ofreciendo a sus clientes creaciones de pastelería de la mejor calidad.

Lemon Pie
Clásico



Lemon Pie
Saludable





Lemon Pie
Creativo



Lemon Pie
Sostenibile



PLANT-BASED



MORE FRUITS



CLEAN(ER) LABEL



NAFNAC



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



NO
PRESERVATIVES



NO ADDED SUGAR

Chocolatería

The image features three light-colored, textured chocolate eggs. The egg in the foreground is open, revealing a dark, glossy chocolate filling. Two other similar eggs are in the background, one slightly behind and to the left, and another to the right. A thick, red curved line arches over the top of the eggs. The background is a soft, out-of-focus white with some light-colored bokeh circles.

UNA LARGA TRADICIÓN

Contamos con una gama muy completa de chocolates.

Actualmente producimos chocolate puro, chocolate sucedáneo y rellenos en 18 países, bajo nuestras marcas:

Belcolade: el auténtico chocolate belga.

Carat: coberturas y rellenos de cacao.

Trabajamos diariamente para proteger esta tradición, comprometidos con la calidad, la innovación, el servicio al cliente y liderando la excelencia en el sabor con nuestro programa de cacao sostenible Cacao-Trace.

Línea Carat

En **Puratos** sabemos que lo más importante para conseguir los mejores productos es **cuidar al máximo la calidad y la procedencia de todos sus ingredientes**, para luego procesarlos de la forma más respetuosa posible y así conservar intactas sus cualidades.

La gama **Carat** se fabrica en plantas de **Puratos** de todo el mundo.

Se adapta en cada región a las preferencias de sabor locales y los requisitos de la aplicación. Esto garantiza que los clientes puedan **confiar en los mismos estándares de calidad y consistencia de productos**, independientemente de dónde compren sus productos. Además, siempre nos esforzamos por desarrollar conceptos innovadores que aporten una nueva vida al mundo de las coberturas sucedáneas con grasa vegetal.

COVERLUX SEMIAMARGO



Chocolate sucedáneo semiamargo ideal para moldeado con excelente sabor, alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado y contiene alto contenido de cacao. 0% grasas trans y color y sabor 100% natural (sin colorantes ni saborizantes).



Presentación: Caja 15 x 800 kg
Cod.: 4019316

Presentación: Caja 20 kg (granel)
Cod.: 4008343

COVERLUX LECHE



Chocolate sucedáneo sabor leche ideal para moldeado con excelente sabor, alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado y contiene alto contenido de cacao. 0% grasas trans y color y sabor 100% natural (sin colorantes ni saborizantes).



Presentación: Caja 15 x 800 kg
Cod.: 4019315

COVERLUX BLANCO



Chocolate Blanco sucedáneo ideal para moldeado con excelente sabor, excelente brillo y crack. No requiere templado. 0% grasas trans y color y sabor 100% natural (sin colorantes ni saborizantes).



Presentación: Caja 15 x 800 kg.
Cod.: 4019317

COVERLUX SEMIAMARGO SIN AZÚCAR



Baño de repostería de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado. Sin azúcar agregada.



Presentación: Caja 15 x 800 kg.
Cod.: 4019656

COVERLUX LECHE DE COCO PLANT BASED



Baño de repostería de excelente sabor con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado. Elaborado con leche de coco. Producto 100% de Origen Vegetal.



Presentación: Caja 15 x 800 kg.
Cod.: 4020781





COVERLIQ SEMIAMARGO



Chocolate sucedáneo semiamargo de gran calidad ideal para bañar piezas como alfajores, conitos y masas. Se destaca por su alta fluidez, gran rendimiento, excelente brillo, rápido y uniforme secado.



Presentación: Caja 3,3 kg.
Cod.: 4006686

Presentación: Bolsa 20 kg.
Cod.: 4001411

COVERLIQ BLANCO



Chocolate Blanco sucedáneo de gran calidad ideal para bañar piezas como alfajores, conitos y masas. Se destaca por su alta fluidez, gran rendimiento, excelente brillo, rápido y uniforme secado.



Presentación: Caja 3,3 kg.
Cod.: 4006688

DECORCREM SEMIAMARGO



Baño cremoso sabor chocolate semi amargo ideal para bañar y saborizar budines, tortas y tartas, ideal para elaboraciones en frío. Su característica principal es que endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio sin quebrar.



Presentación: Caja 15 x 500 kg (mangas).
Cod.: 4008397

Presentación: Balde 5 kg.
Cod.: 4104253

DECORCREM BLANCO



Baño cremoso sabor chocolate blanco ideal para bañar y saborizar budines, tortas y tartas, ideal para elaboraciones en frío. Su característica principal es que endurece sin cristalizar, brindando un corte limpio sin quebrar.



Presentación: Caja 15 x 500 kg (mangas).
Cod.: 4008610

SUPERCREM AVELLANAS



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



Presentación: Caja 15 x 500 kg (mangas).
Cod.: 4016263

SUPERCREM MANI



Relleno de maní termoestable y listo para usar en elaboraciones de panadería, pastelería y chocolatería.



Presentación: Balde 5 kg.
Cod.: 4019689





Great Taste Doing Good



Únete al mundo excepcional, de un excepcional chocolate.

En **Puratos**, estamos comprometidos con un futuro sostenible para el chocolate. Nuestro programa de abastecimiento sostenible de cacao, **Cacao - Trace** se centra en el mejor sabor del chocolate, y en este proceso genera valor para todos, desde el agricultor hasta el consumidor.

¿Por qué es beneficiosa una mejor fermentación?

El chocolate de gran sabor únicamente puede proceder de habas de cacao bien fermentadas.

Al igual que un buen vino depende de la fermentación de la uva, cuanto mejor sea la fermentación de las habas, mejor sabrá el chocolate final.

Por eso, en nuestro programa **Cacao-Trace** llevamos la fermentación un paso más allá. Tenemos centros de post-cosecha cercanos a los productores de cacao. En ellos nuestros expertos supervisan y mejoran el proceso de fermentación y comprueban la calidad de las habas de cacao, para asegurarnos de que nuestro chocolate tenga siempre un sabor excepcional.

Nuestros agricultores

La formación y los precios justos forman parte de nuestro programa sostenible. Buscamos formas de conseguir que Cacao-Trace sea cada día mejor para los agricultores, para sus vidas y para su cosecha.

El bono de chocolate

Es una forma en la que tú y tus clientes podéis marcar una diferencia realmente positiva en la vida de nuestros productores de cacao. **Por cada kilo de chocolate que compres, 0,10 € se devuelven directamente a las comunidades de productores de cacao.** Tu contribución puede ascender al equivalente de un mes de salario extra para ellos. Así reciben una participación justa por el excelente chocolate que han ayudado a crear.

Escaneá el código QR para saber más sobre nosotros





PREPARACION



BOMBONES



BARRAS



FIGURAS HUECAS



ENVOLVENTE (DELGADA)



ENVOLVENTE (GRUESA)



INMERSIÓN (DELGADA)



INMERSIÓN (ESPESO)



PANORÁMICA



ETIQUETA LIMPIA



BIO



SIN LECITINA



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
























Chocolate Real

El chocolate es el sabor número uno utilizado en pastelería y panadería dulce en la actualidad. Puratos se enorgullece de utilizar sólo ingredientes de la más alta calidad en todos sus productos seleccionando cuidadosamente los mejores granos de cacao. En comparación con los competidores locales, los productos de Puratos se distinguen por su calidad y sabor constantes. Este sabor también se puede adaptar según las preferencias locales. Así es como Belcolade ejemplifica el estándar del sabor del chocolate auténtico.

















LINEA SELECTION

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.















			Aplicaciones	Vida útil	Presentación	Código
BELCOLADE SELECTION SEMIAMARGO (55%)						
Chocolate con 55% de cacao. Equilibrado con un toque afrutado fresco		CT C501/J	     	24 meses 24 meses 24 meses	Bolsa 1 kg Bolsa 5 kg Bolsa 15 kg	4011257 4006947 4006948
BELCOLADE SELECTION SEMIAMARGO SIN AZÚCAR						
Chocolate con 55% de cacao sin azúcar. Equilibrado con un ligero		C501MALT/J	     	24 meses	Bloque 5 kg	4018534
BELCOLADE SELECTION AMARGO (71%)						
Chocolate amargo 70% con un fuerte sabor a cacao amargo y una agradable nota cítrica.		E740/J		24 meses	Bolsa 15 kg	4016851
BELCOLADE SELECTION LECHE (35,5%)						
Chocolate con leche con 35% de cacao. Con el equilibrio perfecto entre sabor dulce, leche y cacao.		CT O3X5/G		18 meses	Bolsa 1 kg Bolsa 5 kg	4011245 4010119
BELCOLADE SELECTION AMBER (30%)						
Un equilibrado chocolate blanco 30% de cacao con sabor a leche caramelizada y notas de manteca salada y vainilla.		CT AMBER	     	12 meses	Bloque 4 kg	4014048



			Aplicaciones	Vida útil	Presentación	Código	
BELCOLADE SELECTION BLANCO (28%)							
Chocolate blanco con 28% de cacao, bien equilibrado con sabor a vainilla y una nota de leche cocida.		CT X605/G	  	  	12 meses	Bolsa 1 kg	4011258
					12 meses	Bolsa 5 kg	4015765
BELCOLADE SELECTION BLANCO SIN AZÚCAR (28%)							
Chocolate blanco con 27,5% de cacao sin azúcar. Bien equilibrado con sabor a vainilla y una nota de leche cocida.		X605MALT/J	  	  	18 meses	Bloque 5 kg	4018428

LINEA ORIGINS











































La gama de chocolates Belcolade ORIGIN es el resultado de una extensa exploración realizada a través de todos los continentes para descubrir semillas de cacao con características específicas y 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.

			Aplicaciones	Vida útil	Presentación	Código	
BELCOLADE ORIGIN ECUADOR (71%)							
Un 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.		NCECU	  	  	24 meses	Bolsa 1 kg	4006060
BELCOLADE ORIGIN VIETNAM (73%)							
Un chocolate amargo con 73% de cacao, producido a partir de granos de cacao Trinitario cultivado en el Delta del Mekong de Vietnam conocida como la "Pequeña Venecia" de Asia. Este chocolate tiene un sabor inusual: un sabor de cacao ácido pronunciado, enriquecido con tonos cítricos, madera y notas de tabaco.		CT NCVIET	  	  	24 meses	Bolsa 1 kg	4006063





ESPECIALIDADES

			Aplicaciones	Vida útil	Presentación	Código
BELCOLADE EBONY (96%)		CT EBONY	  	  	24 meses	Bolsa 1 kg 4014534
Pasta de Cacao (96%). Ideal para saborizar.						
BELCOCHIPS SEMIAMARGO (50%)		C501/U:K10	  	  	24 meses	Bolsa 5 kg 4018288
Chips de chocolate 50% de cacao. Con un ligero amargor y una nota frutal fresca. Contiene bajo contenido de manteca de cacao para garantizar que conserve su forma durante la cocción.						
BELCOLADE CACAO EN POLVO		CT CP1	  	  	24 meses	Bolsa 3 kg 4016008
Cacao holandés premium tiene contenido de materia grasa de 22-24 %, perfecto para agregar sabor y color.						
BELCOLADE MANTECA DE CACAO		CT CB1	  	  	18 meses	Bolsa 4 kg 4016963
Manteca de Cacao pura en pequeñas gotas. Ideal para uso en bombonería para pulverizar, templar, colorear y cocinar.						
BELCOSTICKS (44%)			  	  	24 meses	Caja 1,60 kg 4011523
Barritas de chocolate estables al horneado ideales para "pain au chocolat" y croissant.						
CRYST-O-FIL WHITE			  	  	12 meses	Caja 5 kg 4003980
Es una preparación suave de chocolate real con gran sabor y estabilidad. Elaborado con un 50 % de chocolate Belcolade, aceites						

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

Nuestro Manifiesto

En Puratos creemos que los alimentos tienen un poder extraordinario en nuestras vidas: el poder de alimentar, de nutrir, de reconfortar, de unir a las familias, de juntar a personas de diferentes orígenes, de ayudarnos a celebrar tanto los grandes eventos como los pequeños momentos cotidianos de la vida, de dibujar sonrisas en nuestras caras, e incluso, el poder único de sanar. No nos tomamos esta gran responsabilidad a la ligera, y por eso estamos comprometidos con un modelo operativo holístico que sea sostenible, respetuoso y equilibrado.

Para ello, estamos poniendo en marcha planes para lograr la neutralidad de las emisiones de CO₂, utilizar el agua de manera responsable y reducir los residuos. Nuestras materias primas se obtienen de forma respetuosa y pretendemos garantizar unos ingresos seguros y estables para los agricultores. Trabajamos en armonía con las comunidades de las cuales formamos parte e invertimos en ofrecer oportunidades educativas que cambian la vida en nuestras Escuelas de Panadería. Estamos comprometidos con nuestros empleados y con la creación de un entorno de trabajo afectuoso que acoja la diversidad y fomente el desarrollo personal.

La innovación alimentaria es energía para lo Bueno y por eso nos esforzamos constantemente en aumentar nuestro impacto positivo con la creación de soluciones alimentarias innovadoras que promuevan la salud y el bienestar y hagan avanzar constantemente a las empresas, los clientes, las personas y el planeta.





FOOD INNOVATION FOR GOOD

Puratos del Uruguay S.A
Ruta 8, Brigadier Juan Antonio Lavalleja 10451
Montevideo | Uruguay | Teléfono: 0800-7500
E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.uy

Seguinos en:

