

Découvrez notre gamme complète de **MATIÈRES GRASSES**



UN BESOIN = UNE SOLUTION ADAPTÉE

MARQUE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES	CONDITIONNEMENT
MIMETIC La margarine technologique	Mimetic Primeur • 10% de beurre • 30% de beurre	La nouvelle génération de matières grasses pour allier produits finis premium et facilité de travail	5 X 2 Kgs
	• Mimetic 20 • Mimetic 32 2 références pour deux températures de travail		5 X 2Kgs
	Mimetic Incorporation		4 X 2.5kgs
PATISSOR Le meilleur prix sans compromis sur la qualité	Patissor Croissant & Feuilletage	Des margarines spécialement formulées pour obtenir des produits fins savoureux et un beau développement	5 X 2Kgs
	Patissor Pâte Levée		20 X 0.5 Kgs
	Patissor Garniture		20 X 0.5 Kgs
PURATOS Les margarines du quotidien	Puratos Feuilletage	Les margarines pour des produits constants et savoureux	5 X 2 Kgs
	Puratos Incorporation		4 X 2.5 Kgs



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montilhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
 T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
 Partenaire pour l'innovation