

Gamme

Classic



Préparations de fruits
aux goûts intenses et aux
couleurs naturelles

Découvrez nos nouvelles formules de Classic



D'après l'étude Taste Tomorrow, les consommateurs semblent de plus en plus préoccupés par leur alimentation et cherchent à mieux consommer. Ils craignent que leur alimentation soit moins naturelle dans les années à venir. Les consommateurs sont à la recherche de produits moins sucrés et toujours plus authentiques et naturels. Restaurer la confiance passe avant tout par une transparence sur la composition des produits.

L'une des missions de Puratos est d'offrir des produits le plus naturel possible tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

C'est pourquoi, nous avons retravaillé notre gamme Classic pour vous proposer des préparations de fruits au plus proche du goût et de la couleur originels des fruits. Et pour gagner encore plus en naturalité, elles sont sans additif, sans conservateur et NafNac.

La gamme Classic vous permet d'ajouter encore plus de fruits à toutes vos préparations tout en offrant commodité et polyvalence.



Les caractéristiques du produit :

- Bon goût du fruit et une odeur naturelle
- Sur base de concentrés de fruits :
 - **FRAISE** : 70 g de fraise pour 100 g
 - **FRAMBOISE** : 65 g de framboise pour 100 g
 - **PASSION** : 88 g de fruit de la passion pour 100 g
 - **COCO** : 19 g de noix de coco râpée pour 100 g
 - **CITRON** : 98 g de citron pour 100 g
 - **ORANGE** : 64 g d'orange pour 100 g
 - **MANGUE** : 31 g de mangue pour 100 g
 - **BANANE** : 56 g de banane pour 100 g
 - **ABRICOT** : 61 g d'abricot pour 100 g
 - **POIRE** : 119 g de poire pour 100 g
 - **CERISE** : 60 g de cerise pour 100 g

NOUVEAU

- **ANANAS** : 112 g d'ananas pour 100 g



- Liste d'ingrédients courte et compréhensible:
 - sans conservateur
 - sans additif
 - sans arôme ni colorant artificiel

Disponibles en pot de 1 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois



Découvrez toutes nos solutions fruits ainsi que leurs équilibres.



Les bénéfices pour vous :

- Dosage recommandé entre 3 et 10 % du poids de la masse
- Facile à utiliser : incorporation simple et rapide
- Stable à la cuisson
- Une grande diversité d'applications avec un même produit



Les avantages pour les consommateurs :

- Un bon goût de fruits au plus proche du goût originel du fruit
- La promesse d'un produit avec une liste d'ingrédients courte qui contribue à leur santé



Conseils de conservation :

- Avant ouverture à conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 25°C
- Refermer l'emballage après chaque utilisation
- Après ouverture à conserver dans un endroit qui ne dépasse pas les 25°C. Pour une conservation prolongée vous pouvez également les conserver au réfrigérateur.

www.puratos.fr

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




puratos
Food Innovation for Good