

# Nappages

*Qualité, brillance, fraîcheur...*

*Faites  
de vos pâtisseries  
des stars !*



*Un produit technique  
au service de l'éclat et de la brillance  
de vos créations*

Tartes aux fruits



Cakes et  
Gâteaux de Voyage



Viennoiseries et  
Pâtisseries feuilletées



*Pourquoi  
utiliser un nappage ?*

La Brillance



La Fraîcheur

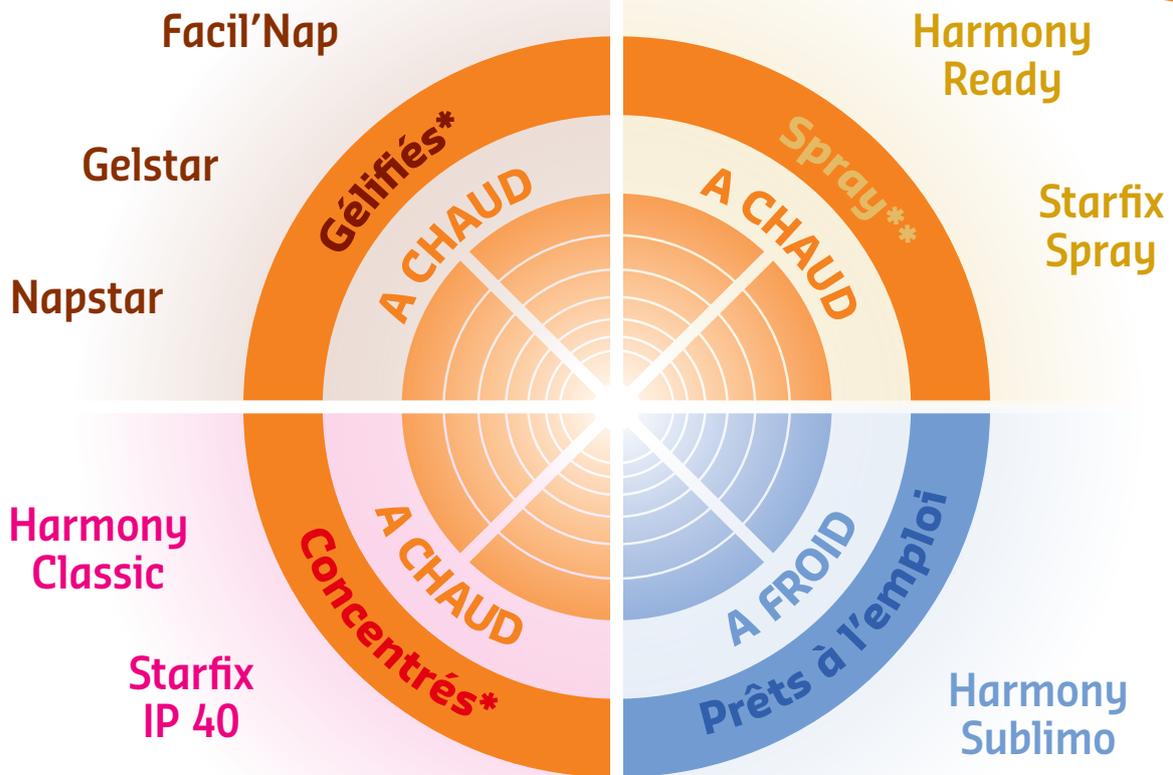


La Tenue



Le Goût

*Une gamme large et complète  
pour tous vos besoins ...*



\* Température d'utilisation recommandée : 75-90°C

\*\* Température de bain thermostaté : 80-90°C

*A chaque uappage sa dilution\**



**Harmony  
Classic**



**Starfix  
Ip 40**



**Gelstar  
& Napstar**



**Facil'Nap**

\*Dilution maximum recommandée

**PATISFRANCE®**  
SOURCE DE SÉDUCTION

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation



# A chaque nappage, ses avantages ...

		AVANTAGES	GAMME
Nappages Concentrés	Puratos Harmony Classic	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fort pouvoir de dilution</li> <li>Haute qualité gustative</li> <li>Excellente brillance et transparence</li> <li>Fonte rapide</li> <li>Très bonne tenue sur le produit</li> </ul>	Briant, Neutre et Rubi en 14 kg
	Starfix IP 40 PatisFrance	<ul style="list-style-type: none"> <li>Très bonne tenue sur le produit</li> <li>Gélification très rapide</li> </ul>	Blond et Rouge en 16 kg Neutre en 16 et 8 kg
Nappages Gélifiés	Napstar PatisFrance	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riche en fruits (Blond : 15,5 % de purée d'abricot / Rouge : 16,5 % de purée de groseille)</li> <li>Sans conservateur et sans colorant</li> <li>Belle brillance</li> <li>Gélification rapide</li> </ul>	Blond et Rouge en 8 kg
	Gelstar PatisFrance	<ul style="list-style-type: none"> <li>Très belle couleur</li> <li>Belle brillance</li> <li>Tolérant au niveau de la dilution</li> <li>Gélification rapide</li> </ul>	Blond et Rouge en 8 et 16 kg
	Facil'Nap PatisFrance	Prêt à l'emploi Attention : ne pas faire bouillir les Facil'Nap	Blond en 13 et 6,5 kg Rouge 6,5 kg
Nappages spray	Puratos Harmony Ready	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haute qualité gustative</li> <li>Beau brillant et belle transparence</li> <li>Très bonne tenue sur le produit</li> <li>Très bonne résistance aux variations de température</li> </ul>	Briant, Neutre et Rubi en 12 kg
	Starfix Spray PatisFrance	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sans conservateur</li> <li>Beau brillant et belle transparence</li> <li>Très bonne tenue sur le produit</li> </ul>	Blond, Neutre et Rubi en 12 kg
Nappages prêts à l'emploi	Puratos Harmony Sublimo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Idéal pour les tartes aux fruits frais</li> <li>Respecte les fruits car application à froid</li> <li>Sensation de fraîcheur garantie</li> <li>Ne pénètre pas dans la pâte</li> <li>Gel tranchable</li> <li>Utilisation parfaite pour les cakes et viennoiseries chaudes</li> </ul>	Briant et Neutre en 1.2 kg

[www.puratos.fr](http://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 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation