

# Catalogue Gourmand

Laissez-vous guider dans un monde où chaque ingrédient a été conçu avec une passion commune, celle de l'excellence



**Boulangerie**



**Pâtisserie**



**Chocolat**



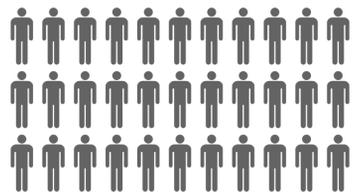
# FOOD INNOVATION FOR GOOD

Puratos est un groupe international qui dispose d'une grande expertise dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Nous fabriquons les ingrédients et les solutions qui vous permettent de mieux répondre aux attentes de vos consommateurs face aux contraintes du métier, tout en laissant libre cours à votre créativité.



# CHIFFRES CLÉS

## Le Groupe Puratos



**9 500**

Collaborateurs  
dans le monde

**1045**

Ingénieurs R&D et  
démonstrateurs



**88** Centres  
d'innovations  
dans le monde



**61** Unités de  
production  
dans **50** Pays

**80** Pays  
accueillent nos  
filiales à travers le  
monde

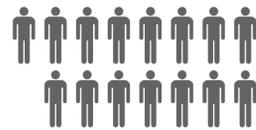


**100**  
Pays



disposent  
des produits  
Puratos

## Puratos France



**470**

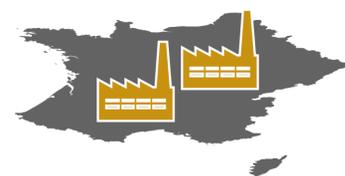
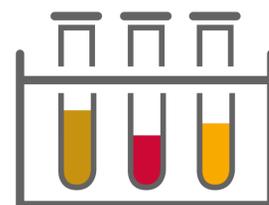
Collaborateurs  
en France

**32**

Ingénieurs R&D et  
démonstrateurs



**4** Centres  
d'expertise



**2** Usines  
de production



**4** Dépôts  
qui livrent plus de  
**10.000** Clients



plus de **100**  
Commerciaux



# NOS VALEURS

## VISION :

Notre vision définit notre avenir en s'appuyant sur le présent. Elle relie notre stratégie à notre mission fondamentale et ouvre la voie à nos équipes pour l'exécuter avec excellence. Notre vision nous permet de rêver grand, d'affronter les obstacles et de définir de nouvelles ambitions.



## COURAGE :

Il consiste à agir avec confiance et optimisme face à l'adversité. Il nous pousse à rechercher de nouvelles solutions, à innover et à nous améliorer en permanence. Le courage nous permet de prendre des risques calculés dans la poursuite de notre vision.



## PASSION :

Ce qui nous inspire, c'est la passion. La passion du pain, de la pâtisserie et du chocolat. Une passion pour notre personnel, notre culture, nos clients, nos communautés, la planète et nos résultats. La passion nous donne un objectif ultime et nous pousse à penser à long terme tout en obtenant des résultats à court terme. La passion nous pousse à atteindre ce qui nous semblait impossible dans le but de satisfaire nos clients.



## QUALITÉ :

La qualité est la norme à laquelle nous soumettons toutes nos actions. Nous avons l'ambition de tout réussir du premier coup, en nous efforçant toujours d'apprendre et de nous améliorer. La qualité est la responsabilité de chacun, car nous visons les normes les plus élevées possible et l'amélioration continue de notre mode de travail.



## INTÉGRITÉ :

L'intégrité est notre boussole morale. Guidés par nos principes éthiques et moraux, nous traitons les gens avec respect et agissons en accord avec nos valeurs. Nous ne tolérons aucun comportement contraire à l'éthique.



## COLLABORATION :

En travaillant ensemble, nous allons plus loin. Nous accomplissons de grandes choses lorsque nos équipes travaillent en étroite collaboration, renforcées par le parcours, les expériences et les forces de chacun.



# PURATOS A FÊTÉ SES 100 ANS :

Depuis un peu plus de 100 ans, nous sommes animés par la passion pour l'innovation et la volonté de faire toujours mieux. Les relations étroites que nous entretenons avec nos clients nous ont toujours incitées à aller au-delà des attentes.

En étant une entreprise familiale, nous croyons qu'il est important d'avoir un impact positif dans le monde, au-delà de la création de valeur économique. C'est pourquoi nous avons pris des engagements clairs au cours des 100

dernières années et nous continuons à le faire pour les siècles à venir : pour les fournisseurs et agriculteurs avec qui nous travaillons, pour nos collaborateurs, pour les communautés où nous sommes installés, pour préserver notre héritage produit, pour le bien-être de nos clients et consommateurs et principalement pour la planète Terre.

Merci pour ce dernier siècle !  
Continuons ensemble à construire les 100 prochaines années !



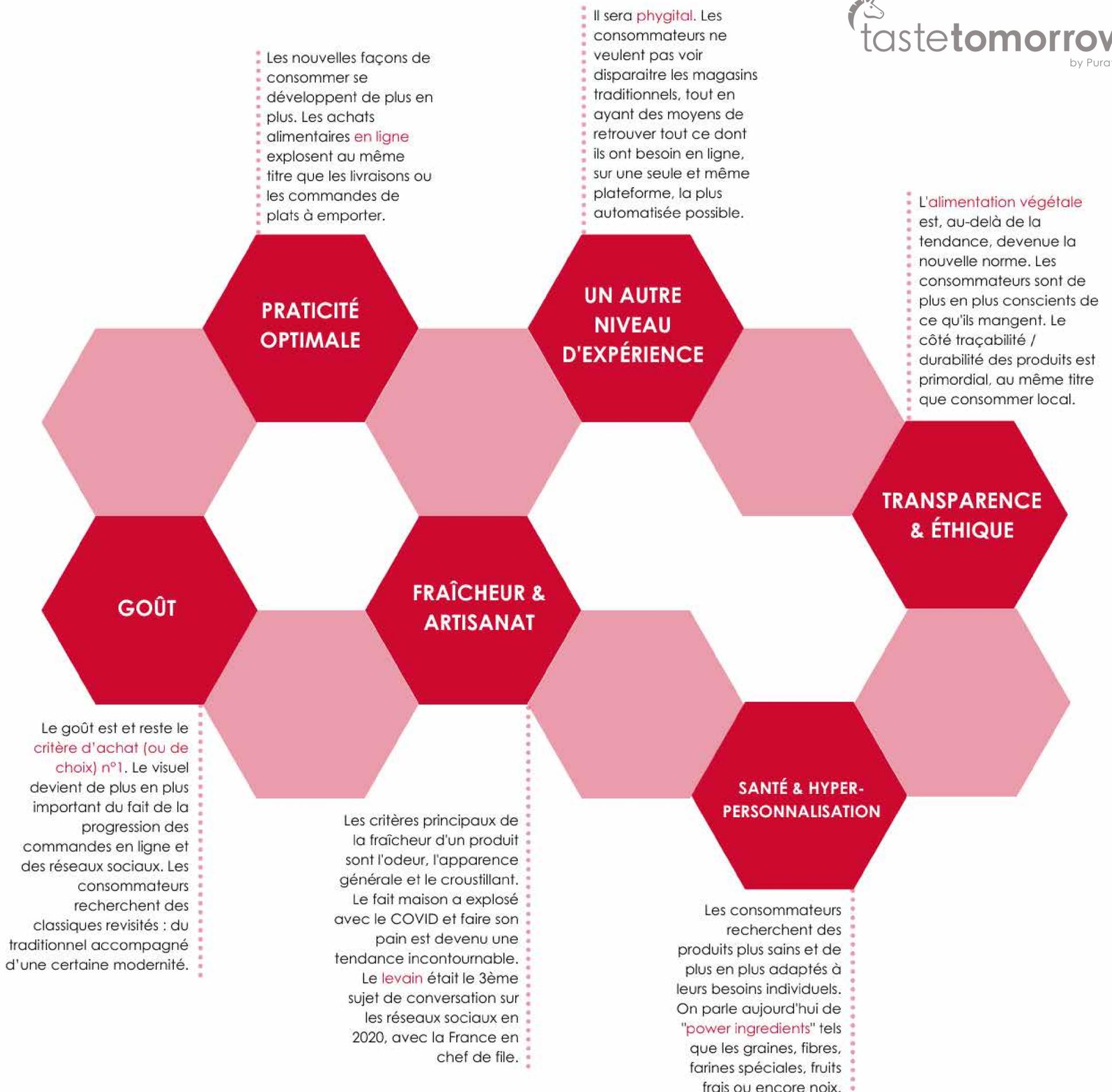
[DÉCOUVRIR NOTRE HISTOIRE >](#)

# CONNAISSANCE DES CONSOMMATEURS

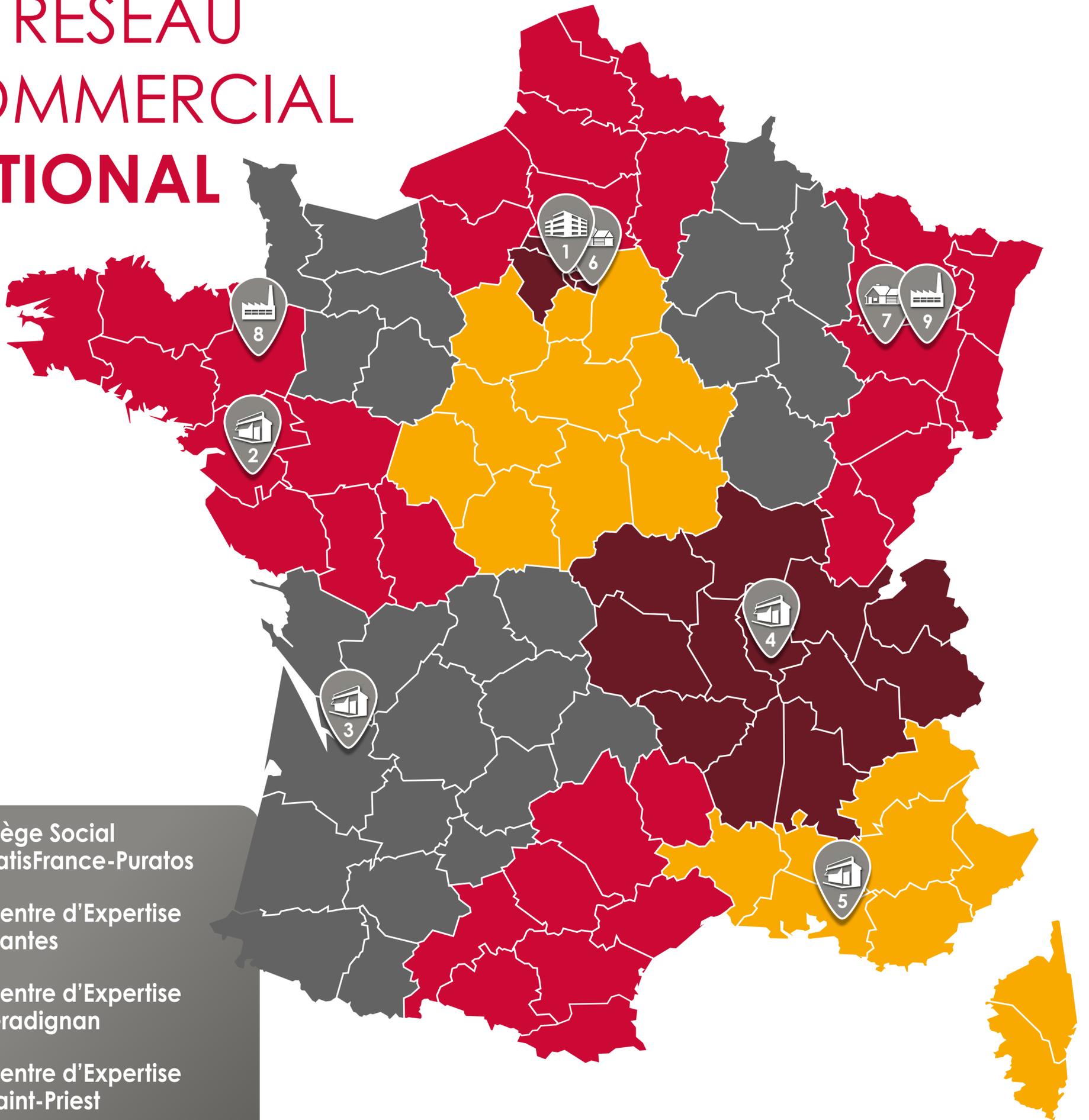
Comprendre les besoins et les attentes de vos clients est essentiel pour le succès de votre entreprise. Pour anticiper ce qui viendra et continuer à proposer les meilleurs produits finis, vous devez réellement connaître les consommateurs.

C'est pourquoi nous avons créé Taste Tomorrow : la plus grande enquête mondiale interrogeant les consommateurs de produits de boulangerie, pâtisserie et chocolat. Réalisée par Puratos tous les 3 ans, l'étude a interrogé en 2021 plus de 17 000 consommateurs dans 44 pays.

## Les 6 tendances identifiées en 2021



# UN RÉSEAU COMMERCIAL NATIONAL



-  1. Siège Social PatisFrance-Puratos
-  2. Centre d'Expertise Nantes
-  3. Centre d'Expertise Gradignan
-  4. Centre d'Expertise Saint-Priest
-  5. Centre d'Expertise Gardanne
-  6. Agence Régionale Nord
-  7. Agence Régionale Est
-  8. Usine de Fougères
-  9. Usine de Charmes

**11** Régions commerciales  
**33** Plateformes de livraison  
**78** Camions

**NOUS CONTACTER →**



# LES PRODUITS DE NOS USINES EN FRANCE

## CHARMES

Notre usine de Charmes est spécialisée dans la transformation de fruits secs, les pralinés et fourrages ainsi que les poudres pâtisseries.

Les produits fabriqués à  
**Charmes :**

- Fruits secs

---

- Pralinés traditionnels, fluides et spécialités au praliné

---

- Fourrages gras

---

- Préparations pâtisseries à base de fruits secs

---

- Préparations pour crème pâtissière

---

- Levains

## FOUGÈRES

Notre usine de Fougères est spécialisée dans les fourrages aqueux, les nappages et les sauces glacières.

Les produits fabriqués à  
**Fougères :**

- Sauce pour glaces et toppings

---

- Fourrages pour pâtisseries

---

- Nappages pour tartes



# NOS CENTRES D'INNOVATION À VOTRE DISPOSITION

**4 Centres d'expertise** en France : lieux d'échanges et de créativité avec nos clients

Aix-  
en-Provence

Bordeaux

Lyon

Nantes



Showrooms pour des rendez-vous personnalisés

Espaces modulables et modernes

Laboratoires de 220 m<sup>2</sup>

Salles de réunion connectées

## Une équipe de démonstrateurs dédiés !

Passionnés par leur métier et experts dans leur domaine (boulangerie ou pâtisserie-chocolaterie), nos démonstrateurs vous accompagnent en apportant un support technique, astuces et conseils. A l'écoute des tendances de demain, ils développent également des nouvelles recettes inspirationnelles.

[PLUS D'INFORMATIONS →](#)



# LE SENSOBUS

Nous savons que les consommateurs sont très exigeants sur ce qu'ils mangent et que leurs préférences changent constamment, même à échelle locale.

Suivre ces évolutions peut être une tâche difficile, sans parler de les traduire en opportunités commerciales. Pour vous apporter des informations sur la façon dont les consommateurs perçoivent les produits, nous avons créé un service d'analyses sensorielles unique : **le Sensobus**.



Il s'agit d'un laboratoire d'analyses sensorielles mobile, entièrement équipé, qui peut se déplacer au plus près du lieu d'achat des consommateurs. Le Sensobus peut accueillir jusqu'à 250 personnes par jour.



Le Sensobus nous permet aussi de réaliser **des tests de produits, de prix et de concepts de communication**. Quel type de packaging les consommateurs préfèrent, qu'est ce qui influence leur perception de la marque, de quelles informations ont-ils besoin afin de faire leur choix ? En quelques jours de travail sur le terrain, un échantillon représentatif peut être collecté, directement au cœur d'un public ciblé pertinent.



  
**puratos**  
Food Innovation for Good



# SUIVEZ-NOUS !

Conseils, astuces, démos lives, recettes, nouveautés :

# Abonnez-vous



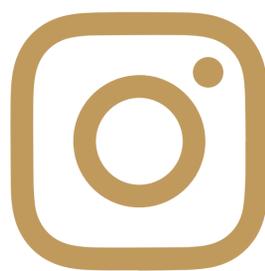
INSTAGRAM  
PURATOS



FACEBOOK  
PURATOS



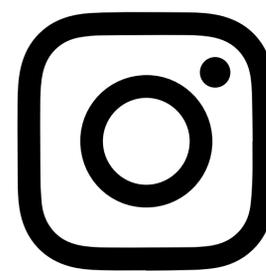
YOUTUBE  
PURATOS



INSTAGRAM  
PATISFRANCE



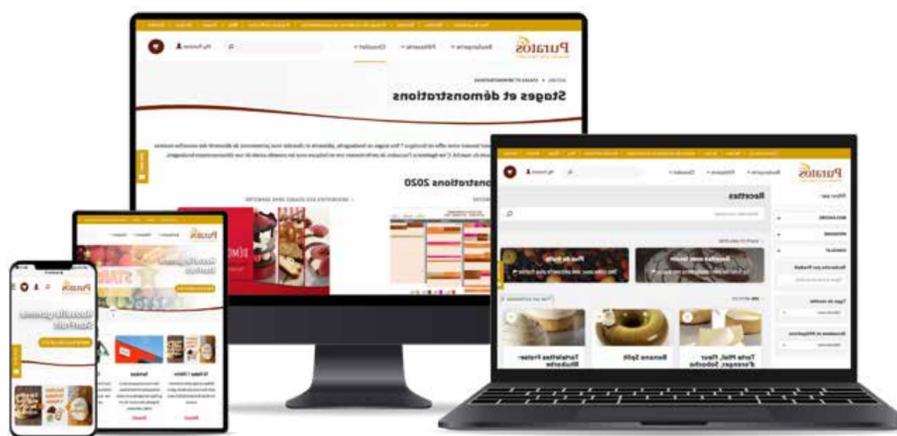
FACEBOOK  
BELCOLADE



INSTAGRAM  
BELCOLADE

## WWW.PURATOS.FR

Retrouvez un catalogue produit complet, des centaines de recettes, des articles de blog, nos Magazines Vision et aussi les dates des prochains stages et démonstrations.



## NEWSLETTER

Un envoi mensuel pour que vous puissiez rester informé de l'actualité Puratos.

**JE M'INSCRIS →**



# My Puratos



## VOTRE NOUVEL ASSISTANT POUR LA GESTION DE VOS ACHATS

Tous vos produits habituels livrés chez vous en seulement quelques clics ?

Un accès en avant-première aux nouveautés sur notre site ?

Des promotions exclusives, tout au long de l'année ?

Des rendez-vous sur-mesure avec votre représentant ?

**Passez à la commande en ligne grâce à My Puratos.**



\* Consultez votre représentant pour vous inscrire au système de commandes en ligne via My Puratos.

Retrouvez toutes nos gammes de produits de boulangerie, pâtisserie et chocolat et passez vos commandes en toute tranquillité **en seulement quelques clics.**

**JE M'INSCRIS SUR MYPURATOS →**



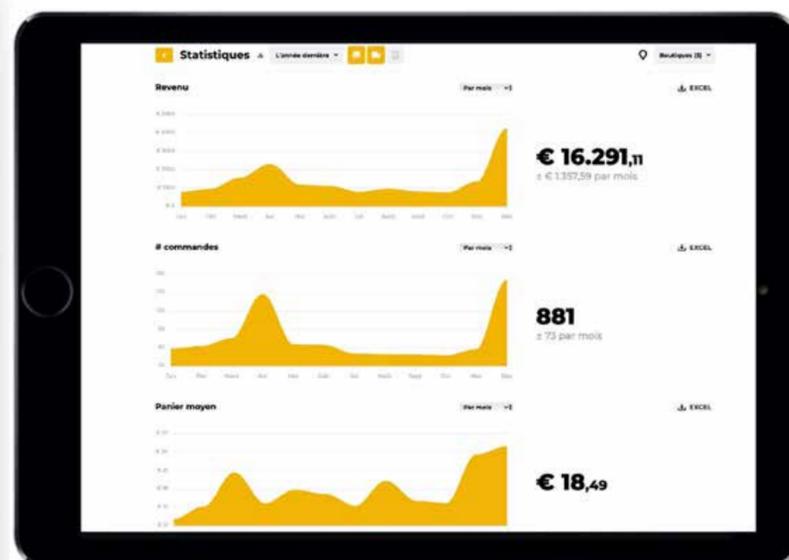
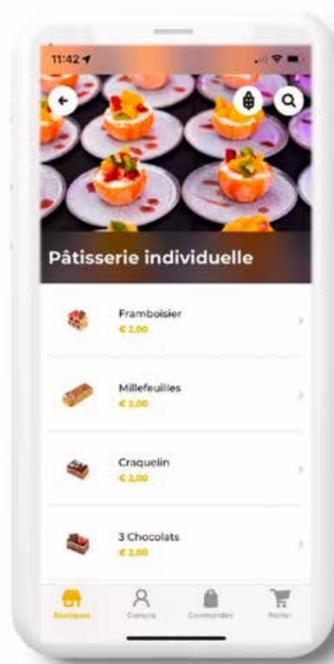
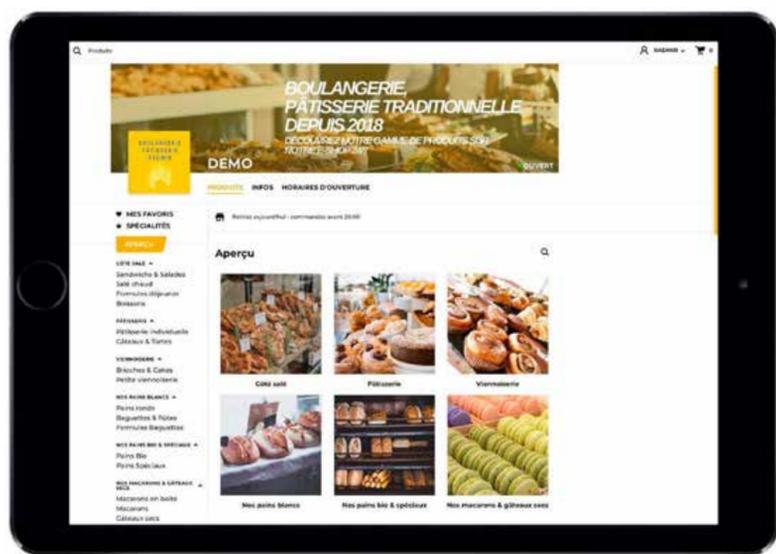
# VOTRE BOUTIQUE EN UN CLIC

Attirez et fidélisez plus de clients

Exclusivement pour Boulangeries-Pâtisseries et Chocolateries

Optimisez votre production

## Click & Collect simple à utiliser



# BAKERONLINE

Intéressé pour démarrer votre boutique en ligne personnalisée ou votre application de commande ?

### Nos contacts :

#### Radmir Shavaleyev

Bakeronline ambassadeur Régions : Bretagne, Pays de Loire et Nouvelle Aquitaine, île-de-France  
e-mail : rshavaleyev@puratos.com  
tél : 07 62 69 31 81

#### Martin Vernier

Bakeronline ambassadeur Régions : Normandie, Hauts-de-France, Grand Est, île-de-France  
e-mail : martin@bakeronline.com

[EN SAVOIR PLUS →](#)



# Catalogue Boulangerie



puratos  
Food Innovation for Good



# Boulangerie



<b>Le futur du pain réside dans son passé</b>	p 16
<b>Levains</b>	p 18
Levains SAPORE	p 18
<b>O-Tentic</b>	p 20
<b>Graines et spécialités aux graines</b>	p 21
Softgrain	p 21
Graines et décors	p 21
<b>Améliorants</b>	p 22
Sécurité à tous les stades de panification	p 22
Sécurité et action anti-cloque	p 23
Pâtes crues surgelées	p 24
Viennoiseries et pains spéciaux	p 24
<b>Concept 10 pains 1 pétrin</b>	p 25
<b>Créa</b>	p 26
<b>Farines composées</b>	p 27
Pain	p 27
Viennoiseries et pâtes riches	p 29
<b>Matières grasses</b>	p 30
Mimetic	p 30
Margarines	p 32
Soft'R Gold	p 32
Dorure Sunset Glaze	p 32





## Le futur du pain réside dans son passé

Les récentes études sur les attentes des consommateurs ont révélé que ces derniers recherchent un pain de grande qualité mais aussi avec ce « fameux » goût d'antan. Fraîcheur, texture et goût sont ainsi les 3 critères d'achat indispensables.

L'étude **Taste Tomorrow 2021** menée par Puratos auprès des consommateurs, vient d'ailleurs conforter cette certitude, accélérée notamment par le contexte actuel.

En 2021, le levain était le 3ème sujet de conversation sur les réseaux sociaux et la crise du COVID a accentué l'intérêt porté pour cet ingrédient millénaire. Selon l'utilisation et son dosage, il peut apporter des notes aromatiques, une couleur de mie et une croûte plus épaisse sur des produits de boulangerie.

Convaincus de la nécessité de revenir aux fondamentaux de la Boulangerie via l'utilisation du levain, nous mettons chaque jour notre énergie et notre passion au service du développement des connaissances et savoir-faire autour du levain.

### Bibliothèque des levains

En 2013 nous avons inauguré notre « Bibliothèque des levains » dans le Centre dédié à la Saveur du Pain à Saint-Vith en Belgique. Elle répertorie des levains provenant du monde entier afin de préserver le patrimoine et la biodiversité du levain et le savoir-faire nécessaire pour l'utiliser en boulangerie.

La bibliothèque est une initiative à but non lucratif. C'est notre manière de contribuer à l'impressionnant monde de la fermentation et à la technologie de fermentation qui garantit aux boulangers la survie de leurs levains. Cela nous permet aussi d'améliorer notre connaissance dans ce domaine en étudiant leur composition.





## Puratos va plus loin :

**désormais expert de la fermentation**

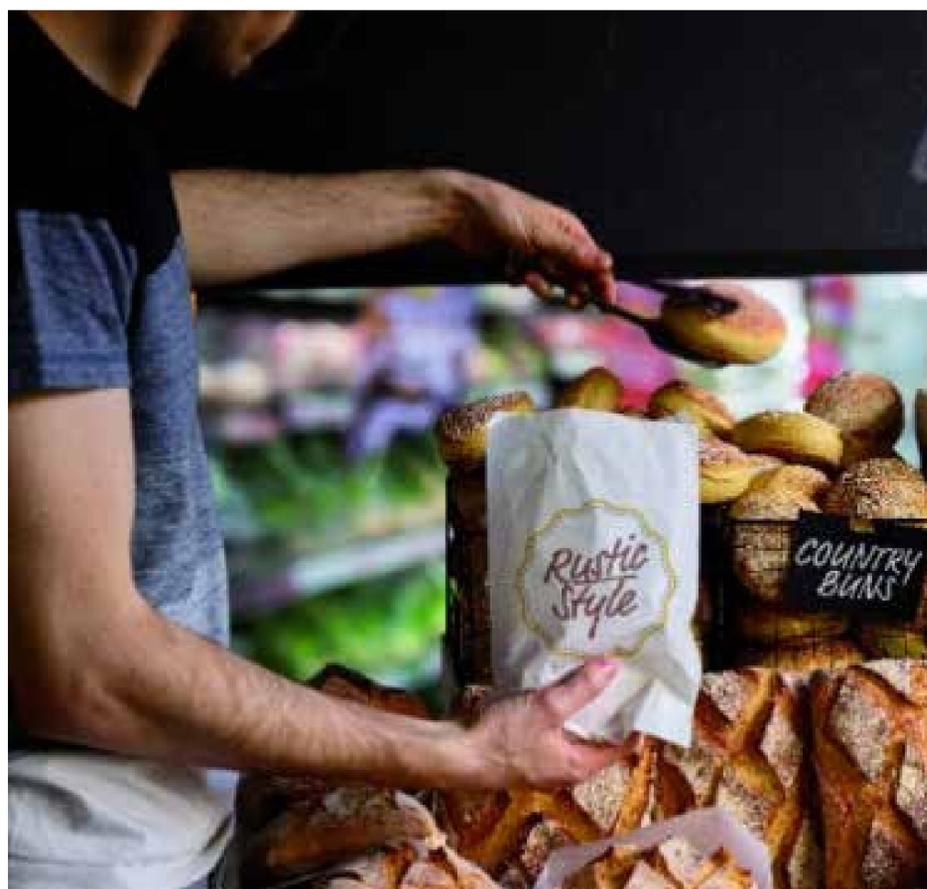
**Pourquoi la fermentation est primordiale pour l'avenir de la boulangerie ?**

Les consommateurs redécouvrent les intérêts nutritionnels du pain mais sont aussi à la recherche de plus de simplicité et d'authenticité dans les procédés de fabrication. Cette attente est en faveur du retour d'une fermentation respectueuse du pain pour laisser le temps au temps.

Durant une longue fermentation, la pâte se nourrit naturellement de gaz pour créer une structure dense et aérée riche en arômes. La durée et la température sont cruciales une fois que la pâte est complètement fermentée et la manipulation doit être délicate.

Chez Puratos nous sommes conscients de tous les enjeux d'une fermentation réussie et nous disposons d'un éventail de solutions pour y répondre :

- Notre gamme Sapore regroupe des levains et des graines pré-trempées dans du levain issus d'un procédé lent et rigoureux de fermentation
- Notre gamme O-Tentic issue d'un procédé de fermentation unique apportera pouvoir fermentaire et constance dans vos procédés de fabrication
- Notre gamme d'améliorants formulée avec des enzymes rigoureusement sélectionnées permettra une optimisation de la texture de vos produits finis
- Nous sommes experts, grâce à nos 100 ans de savoir-faire, dans l'association des différents ingrédients du pain ; un pain authentique et de qualité en phase avec les attentes des consommateurs.





# Levains et spécialités au levain

## Levains SAPORE

Nos levains SAPORE sont des levains prêts à l'emploi, adaptés en panification comme en viennoiserie à incorporer directement dans le pétrin avec vos ingrédients de départ. Ils bénéficient de tout notre savoir-faire pour vous assurer différenciation et sérénité dans votre travail du quotidien..



### Sapore Olympie CRC®



Sapore Olympie CRC® est un levain actif avec pouvoir fermentaire de seigle. Le goût restant le principal critère de choix, il est l'association de notes lactiques, fruitées, maltées et torrifiées. Sa saveur est différenciante et marquée. Son utilisation peut permettre les appellations "pain de tradition française" et "pain au levain" selon la recette utilisée.

4022997

Bidon 5 kg

7 semaines



### Sapore Ascanio CRC®



Levain de blé liquide actif avec pouvoir fermentaire, aux notes crémeuses, fermentées, fruitées et maltées avec une acidité modérée. Sa saveur est originale et équilibrée. Il est élaboré avec une farine de blé issue d'une filière CRC® et Label rouge. Ce levain actif est certifié CRC® et fabriqué en France, et est conforme au décret « pain de tradition française » et à la législation sur l'appellation « pain au levain ».

4022173

Bidon 5 kg

6 semaines



### Sapore Oracolo

Levain de seigle liquide vivant actif aux notes acétiques et fruitées.

4101497

Seau 10 kg

2 mois



### Sapore Alcina

Levain de blé liquide vivant. Idéal pour la réalisation de baguettes aux notes rustiques. Dosage de 7 à 20% du poids de farine.

4101466

Seau 10 kg

2 mois



### Sapore Salomé

Levain liquide inactif aux notes maltées et toastées. A base de levain de seigle dévitalisé et de sirop de malt d'orge. Dosage entre 0,5 et 17% du poids de farine.

4007053

Bag in box de 10 kg

12 mois



### Sapore Oberto

Levain de seigle dévitalisé en poudre aux notes aromatiques maltées et grillées. Dosage de 0,5 à 5% du poids de farine.

4011573

Sac 5 kg

9 mois





## Spécialités au levain

Nos spécialités SAPORE Softgrain, mélanges de graines ou de céréales pré-trempées dans du levain SAPORE, s'incorporent en fin de pétrissage quelle que soit la base de pâte et avec un dosage flexible.



### Sapore Senta Tempo Bio

Levain liquide dévitalisé d'épeautre bio stabilisé au sel marin (10%) à l'acidité lactique et aux notes crémeuses.

Dosage de 3 à 18% du poids de farine.

4011091 Bag in Box 10 Kg 4 mois



### Sapore Traviata Bio

Levain de seigle dévitalisé en poudre, issu d'ingrédients certifiés Bio, aux notes de céréales et de fruits secs.

Dosage de 3 à 5% du poids de farine.

4009012 Sac 5 Kg 9 mois



### SAPORE Softgrain 5 Bio

Mélange de graines (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol) pré-trempées dans un levain de seigle et d'épeautre dévitalisé.

4017204 Seau 5 kg 5 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



### SAPORE Softgrain Ancient

Mélange de graines (blé, épeautre, orge, millet\*, avoine, sarrasin\*, quinoa\*, sorgho\*, amarante\*, teff\*) pré-trempées dans du levain de seigle et de blé.

\*Graines qui n'ont pas été modifiées par la main de l'Homme.

4019417 Bag in box 5 kg 6 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



### SAPORE Softgrain Multigrain

Mélange de graines et céréales (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées enrobées dans du levain liquide de seigle.

4020230 Bag in box 5 kg 6 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



### SAPORE Softgrain Epeautre

Graines d'épeautre pré-trempées enrobées dans un levain de seigle liquide.

4009417 Seau 5 kg 8 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



### SAPORE Softgrain Golden 6

Mélange de graines de tournesol, de lin, d'avoine, de millet, de chia, infusées dans du levain de blé.

4019340 Seau 5 kg 8 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



### SAPORE Softgrain Seigle Germé

Mélange de graines de seigle germées et fermentées, pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé.

4018615 Seau 5 kg 8 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



### SAPORE Softgrain Blé Germé

Mélange à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans du levain de blé.

4017842 Seau 5 kg 8 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte





## O-tentic

O-tentic est un produit unique, issu de la fermentation, qui apporte des notes aromatiques évoquant le goût d'antan. O-tentic répond aux attentes des consommateurs, tout en vous apportant une flexibilité de production, sécurité, tolérance et une qualité constante. Dosage à 4% sur poids de farine\*, sans levure à ajouter.



### O-Tentic Adagio

Apporte une note aromatique de blé dur non toasté. Produit spécifiquement adapté à la fermentation en bac.

4003934	Sac 10 kg	12 mois
---------	-----------	---------



### O-Tentic Durum

Apporte une note aromatique de blé dur, une mie crème et alvéolée et une croûte croustillante aux notes toastées.

4101275	Sac 1 kg	12 mois
4101942	Sac 10 kg	12 mois



### O-Tentic Origin

Apporte une note aromatique typique de longue fermentation et une note rustique mais subtile.

4101276	Sac 1 kg	12 mois
4003311	Sac 10 kg	12 mois



### O-Tentic Tutto Pugliese

Apporte des notes aromatiques de blé dur, crémeuses et grillées. Dosage 100%.

4005949	Sac 10 kg	9 mois
---------	-----------	--------

\* Sauf O-tentic Tutto Pugliese





# Graines et décors

Pour donner aux pains un aspect original et une saveur différente. Idéal pour enrichir votre gamme de pains spéciaux et votre offre snacking.



## **Graindesign Topaze**

Mélange unique de 6 graines pour la préparation de baguettes et pains spéciaux en incorporation ou en topping.

4024293

Sac 5 kg

6 mois



## **Graindesign Black & White**

Un mélange noir et blanc de flocons de riz, graines de sésame noir enrobées de sel, graines de nigelle.

4021026

Sac 5 kg

6 mois



## **Décor de Graines Puravita Petit Déjeuner**

Contient des graines de sésame, lin, millet, tournesol, des flocons de blé et d'avoine.

4022095

Sac 5 kg

12 mois



## **Décor maïs**

6100176

Sac 500 g

18 mois



## **Flocons de seigle**

4023181

Sac 1 kg

18 mois



## **Graines de Lin Brun**

4023186

Sac 1 kg

18 mois



## **Graines de Tournesol**

4023169

Sac 1 kg

18 mois



## **Mélange 5 Graines**

Contient des graines de lin brun, lin jaune, tournesol, sarrasin et courge.

4023182

Sac 1 kg

18 mois



## **Graines de Pavot Bleu**

4023184

Sac 1 kg

18 mois

4023183

Sac 5 kg

18 mois

Découvrez nos mixes qui contiennent des graines à partir de la page 27





## Améliorants

Inventeur des premiers améliorants en poudre, Puratos propose une gamme complète de solutions pour optimiser chaque étape de la panification. A chacun son utilisation et ses atouts, pour une sécurité optimale quel que soit votre type de process ou votre matériel utilisé.



## Sécurité à tous les stades de panification



### **S500 Classic**

Améliorant destiné à la fabrication de pain en process direct.

4001994

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



### **S500 Bio**

Améliorant destiné à la fabrication de produits certifiés biologiques en process direct.

4103860

Sac 25 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



### **Cubease Universal**

Une nouvelle génération d'améliorant en format cube extrêmement pratique et facile à utiliser et destiné à la fabrication de pain courant Français en process direct.

4018583

Boîte de 30 cubes (300 g) 9 mois

Dosage : 1 cube pour 10 kg de farine





## Améliorants

### Sécurité et une action anti-cloque



#### **S500 Sécurité**

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants Français.

4002712

Sac 20 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



#### **S500 Anti cloque**

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants français. Process en pousse contrôlée jusqu'à 48 heures

4008496

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



#### **S500 Extrême**

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants Français et pains spéciaux. Process poussé-bloqué jusqu'à 72 heures.

4001958

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



#### **S500 Power**

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants Français et pains spéciaux. Process poussé-bloqué jusqu'à 72 heures.

4011525

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



#### **S500 Détente**

Améliorant anti-cloque qui minimise les excès de force de pâte et permet une plus grande régularité de façonnage.

4103875

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%





# Améliorants

## Pâtes crues surgelées



### **S500 Kimo**

Améliorant pour pâtes crues et surgelées qui assure une régularité et une reprise optimale de la pâte.

4101033

Sac 10 kg

9 mois

Dosage à 3%

## Viennoiseries et pains spéciaux



### **Soff'r Gold Poudre**

Améliorant qui permet de remplacer jusqu'à 50% du beurre et autres matières grasses dans les produits de boulangerie

4020446

Sac 10 kg

9 mois



### **S500 Spécial**

Améliorant spécialement conçu pour les pains spéciaux et viennoiseries, il est adapté à tous les modes de fabrication.

4001996

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



### **Prima Madre**

Améliorant à base de levain de blé dévitalisé technologique qui améliore la texture et la fraîcheur dans une recette riche type brioche.

4013651

Sac 5 kg

9 mois

Dosage 5-10%



### **Soft'r**

Améliorant qui optimise le moelleux et la conservation des pâtes riches type brioche, pain de mie, pain au lait.

4103628

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 1-4%





# 10 Pains 1 Pétrin : comment ça fonctionne ?



**Il s'agit d'un concept que nous avons développé pour vous aider à organiser votre production et à gérer vos contraintes.**

1. Réalisez une pâte à pain blanc
2. Divisez la pâte en autant de pains que vous souhaitez réaliser
3. Ajoutez les solutions 10 Pains 1 Pétrin : des levains aromatiques prêts à l'emploi, des mélanges humides de graines ou des mélanges d'ingrédients comme le Créa Plus Pesto ou Créa'Plus Saveurs Nordic
4. Repétrissez pour obtenir de nouveaux pains spéciaux à ajouter à votre offre.

## Quels sont les avantages ?

### Pour vous

- Facilité d'utilisation des produits du concept 10 pains 1 pétrin
- Limitation du nombre de pétrissages
- Moins de pertes
- Pas de changement dans votre méthode de production
- Flexibilité des dosages pour des pains personnalisés
- Diversité dans votre boulangerie

### Pour vos clients

- De la diversité et de l'originalité en boutique
- Une vraie offre de pains spéciaux à tout moment de la journée
- De la saisonnalité
- De nouvelles offres snacking

[EN SAVOIR PLUS >](#)





# Créa

## Créa'pâte



Solutions en poudre, à intégrer directement à une pâte blanche, pour fabrication de pains originaux sans production supplémentaire.



### Créa'pâte Mie

Préparation en pâte à remélanger à de la pâte blanche pour fabriquer des pains moelleux et baguettes viennoises.

4020426

Carton 10 kg

9 mois

## Créa'plus

Solutions en poudre, à intégrer directement à une pâte blanche, pour fabrication de pains originaux sans production supplémentaire.



### Créa'plus Fruits

Mélange de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches) et fruits séchés (cranberries et raisins) avec des flocons d'avoine le tout enrobé dans des levains dévitalisés de blé et de seigle.

4105301

Seau 3 kg

6 mois



### Créa'plus Fuego

Mélange à base de poivrons et d'épices (paprika, piment) et de levain de seigle dévitalisé.

4105063

Sac 2 kg

9 mois



### Créa'plus Pesto

Préparation à base de pesto et levain de seigle dévitalisé.

4105062

Sac 2 kg

9 mois



### Créa'plus Saveurs d'automne

Mélange à base de figes séchées, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

4105305

Seau 3 kg

6 mois



### Créa'plus Saveurs Nordic

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.

4006913

Sac 10 kg

12 mois



### Créa'plus Muesli

Mélange original à base de fruits séchés, flocons, graines et levain de blé dur.

4010250

Seau 3 kg

6 mois





## Farines composées - Pain

### Farines composées 50%

Les mixes boulangers vous assurent la qualité des produits finis, une facilité d'utilisation ainsi que de la rentabilité. Notre gamme comprend les mixes Tegral, auxquels il suffit d'ajouter de l'eau et de la levure, et les mixes Easy auxquels il faut ajouter de l'eau, de la levure et de la farine.



#### **Easy Quotidien Campagne 50%**

Pour pains de campagne rustiques et maltés.

4103850

Sac 10 kg

12 mois



#### **Easy Quotidien Complet 50%**

Pour pains complets.

4103833

Sac 10 kg

12 mois



#### **Easy Quotidien Seigle 50%**

Avec plus de 80% de seigle et de la farine de malt torréfiée.

4103057

Sac 10 kg

12 mois





## Farines composées

### Gamme Puravita

Une gamme de préparations pour pains spéciaux pour créer des produits de boulangerie savoureux et faciles à préparer.



#### **Easy Puravita Beauceron 50%**

Pour pains spéciaux rustiques.

4017117

Sac 10 kg

12 mois



#### **Easy Puravita Multicéréales 50%**

Contient des graines et des céréales : lin brun, tournesol, lin jaune, sésame, millet, pavot, flocons d'avoine et seigle concassé.

4017131

Sac 10 kg

9 mois



#### **Easy Puravita Spekkel 50%**

A base de fèves de soja et de graines de tournesol.

4103172

Sac 10 kg

12 mois



#### **Easy Puravita Maïs 50%**

Mélange de farine et flocons de maïs, fèves de soja concassées et graines de tournesol.

4103804

Sac 10 kg

12 mois



#### **Puravita Céréales Complètes 100%**

Contient des céréales complètes.

4017114

Sac 15 kg

9 mois



# Farines composées Viennoiseries et Pâtes Riches

Des préparations permettant de fabriquer des viennoiseries et pâtes riches à la conservation et au moelleux optimisés.

## Farine composée 50%



### Easy Brioche 50%

Pour fabriquer des brioches moelleuses et savoureuses premium.

4008963

Sac 15 kg

9 mois

## Farines composées 100%



### Tegral Panettone Dolcinote

Pour fabriquer des panettonnes traditionnels dont la recette et le process de fabrication permettent de reproduire la recette authentique italienne.

4006522

Sac 15 kg

9 mois



### Tegral Panettone

Pour fabriquer des panettonnes typiquement italien au goût riche et à la conservation prolongée.

4103351

Sac 15 kg

6 mois



### Tegral Burger & Co

Pour fabriquer des buns, bagels, pains hot-dog ...

4006043

Sac 10 kg

9 mois



### Tegral Brioche Moelleuse

Pour fabriquer des brioches classiques ou premium.

4002784

Sac 10 kg

6 mois



### Tegral Multiviennoseries

Pour fabriquer des produits moelleux à la mêche longue.

4103435

Sac 25 kg

5 mois





# Matières grasses

## Mimetic : une nouvelle génération de matières grasses

Mimetic est la solution pour des produits de qualité de supérieure, plus frais, plus longtemps et avec une absence de film gras à la dégustation.



### Mimetic Essentiel 20 Plaque

Une matière grasse fonctionnelle dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de votre recette.

4018658

Plaque 5X2Kgs

6 mois



### Mimetic Essentiel Bloc

Nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de votre recette.

4020519

Bloc 4 x 2,5 kg

6 mois



### Mimetic Essentiel 32 Plaque

Nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de votre recette. Mimetic Essentiel 32 est recommandée pour un environnement de travail à température élevée.

4020906

Plaque 5 x 2kg

6 mois



### Mimetic Essentiel Sans Palme plaque

Nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle, sans palme, dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de votre recette, conçue pour la production de feuilletages de qualité supérieure.

4020279

Plaque 5 x 2kg

6 mois



### Mimetic 20 Plaque

Pour feuilletage, avec un point de fusion proche du beurre et un travail identique.

4015913

Carton 5 x 2 kg

6 mois



### Mimetic 32 Plaque

Pour feuilletage, avec un point de fusion adapté à des températures de travail plus chaudes.

4102689

Carton 5 x 2 kg

6 mois





# Matières grasses

## Mimetic : une nouvelle génération de matières grasses



### Mimetic Anhydre Bag in Box 12,5 kg

Matière grasse végétale concentrée adaptée pour les recettes où l'on cherche à contrôler la quantité d'eau pour avoir une durée de conservation adaptée (plusieurs mois) : par exemple pour les biscuits secs longue conservation, ganaches, ...

4023734                      Bag in Box 12,5 kg                      6 mois



### Mimetic Incorporation Bloc

Pour incorporation en brioches, pâtes à choux et pâtes à foncer.

4004006                      Carton 4 x 2,5 kg                      6 mois



### Mimetic Primeur 10%

Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletages de qualité supérieure avec 10% de beurre.

4004883                      Carton 5 x 2 kg                      6 mois



### Mimetic Primeur 30% sans arôme

Nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de votre recette.

Permet de fabriquer des produits feuilletés croustillants au goût crémeux et avec une fraîcheur prolongée.

4020860                      Carton 5 x 2 kg                      6 mois





# Matières grasses

## Margarines Patissor

D'une très grande qualité, les margarines Patissor sont parfaitement adaptées à leurs utilisations. Sans matière grasse hydrogénée, elles vous permettront de réaliser des produits savoureux, croustillants et avec un beau développement.



### Patissor Croissant & Feuilletage

4017132 Carton 5 X 2 Kg 6 mois



### Patissor Garniture

4105048 Carton 20 X 0,5 Kg 6 mois



### Patissor Pâte Levée

4105046 Carton 20 X 0,5 Kg 6 mois

## Margarines Puratos

### Margarine Feuilletage

Margarine Feuilletage 100 % margarine végétale pour pâtisserie. Formule non-hydrogénée.

4002954 Carton 5 x 2 kg 6 mois

### Margarine Incorporation

Margarine d'incorporation 100 % margarine végétale pour pâtisserie. Formule non-hydrogénée.

4002955 Carton 4 x 2,5 kg 6 mois

## Soft'r Gold

Pâte fonctionnelle permettant de remplacer une partie du beurre dans les recettes de produits briochés sans compromis sur le goût !



### Soft'r gold

Apporte moelleux et conservation aux produits finis.

4020446 Sac 10 kg 9 mois

## Dorure Sunset Glaze

L'alternative aux œufs pour une meilleure sécurité alimentaire.



### Sunset Glaze

Solution sans œufs pour une couleur et une brillance homogènes

4100196 1L 9 mois

### Sunset Glaze Easy Clean

Dorure sans œufs clean(er) label pour apporter de la brillance à vos produits finis.

4005719 1L 9 mois



# Catalogue

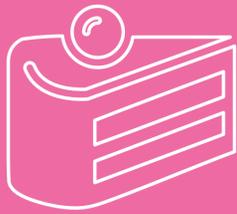
## Pâtisserie



  
puratos  
Food Innovation for Good



# Pâtisserie



<b>Fruits Secs</b>	p 36
Amandes	p 36
Noisettes	p 38
Pistaches	p 39
Coco râpée	p 40
Pignons de pin	p 40
Noix	p 40
<b>Inclusions</b>	p 41
<b>Fruits Séchés</b>	p 41
<b>Pâtes d'Amande</b>	p 42
<b>Pralinés et Fourrages gras</b>	p 43
Pralinés Tradition	p 43
Pralinés Fluides	p 45
Spécialités	p 46
Pâtes Pures	p 47
Fourrages Cacao-Noisette et Gianduja	p 47
<b>Fourrages Fruits et Crémeux</b>	p 48
Compotes de pommes	p 48
Fourrages marrons	p 48
Fourrages crémeux	p 49
Fourrages Fruits type Compotée	p 50
Fourrages Fruits type Confiture	p 51
Purées de fruits	p 52
<b>Fruits au Sirop</b>	p 54
Abricots	p 54
Prunes	p 54
Cerises, Griottes et Bigarreaux	p 55
Poires	p 55
Pêches	p 56
Marrons	p 56
Petits Fruits	p 57
Fruits Exotiques	p 57
<b>Fruits Confits</b>	p 58
<b>Alcools</b>	p 58

<b>Aromatisation</b>	p 59
Préparations de Fruits	p 59
Préparations de Vanille, Café et Pistache	p 61
Pâtes d'Aromatisation Chocolat et Fruits Secs	p 61
Huiles Essentielles et Fleur d'Oranger	p 62
Café, Caramel	p 62
Vanille	p 63

<b>Glaçages</b>	p 64
Miroirs	p 64
Glaçages à Froid	p 65
Glaçages à Chaud	p 65

<b>Nappages</b>	p 66
Nappages à Chaud Concentrés	p 66
Nappages à Chaud Gélifiés	p 67
Nappages Spray	p 68
Nappages à Froid	p 68

<b>Fondants</b>	p 69
Pour un glaçage traditionnel	p 69
Pour une optimisation de travail	p 69
Pour une résistance à la surgélation	p 69
Pour une décoration originale	p 69

<b>Fudges</b>	p 69
---------------	------

<b>Toppings</b>	p 70
-----------------	------

<b>Gélifiants</b>	p 71
Gélifiants à Froid	p 71
Gélifiants à Chaud	p 71

<b>Préparations pour Pâtisserie</b>	p 72
Préparations pour Cakes	p 72
Préparations pour Pâtisseries Américaines	p 73
Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours	p 73

<b>Préparations pour glaces</b>	p 76
---------------------------------	------

<b>Préparations pour Crèmes et Garnitures Pâtisseries</b>	p 77
Préparations pour Crèmes Pâtisseries à Chaud	p 77
Préparations pour Crèmes Pâtisseries à Froid	p 78
Préparations pour autre type de crème	p 79

<b>Garnitures UHT</b>	p 79
-----------------------	------





# Concept

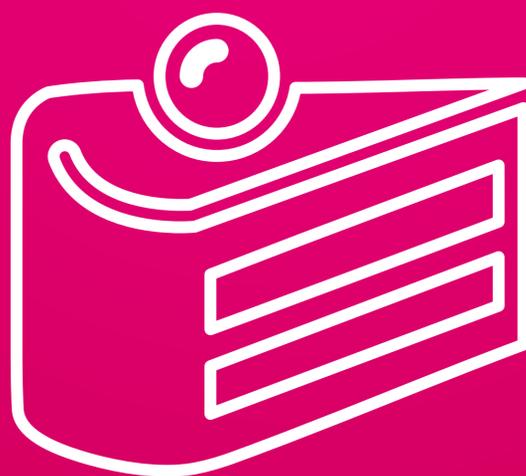
Chez PatisFrance-Puratos, nous maîtrisons tous les paramètres des produits finis. Nous savons comment les ingrédients interagissent entre eux. Quelle que soit votre application, grâce à nos experts et nos technologies uniques, nous pouvons vous aider à développer le produit dont vous avez besoin.

## Décoration

Faites des pâtisseries VOS pâtisseries en les décorant pour attirer et surprendre avec la sélection décors de PatisFrance-Puratos : glaçages, nappages, fondants, pâtes à glacer.

## Fourrages

Découvrez notre large gamme de technologies de fourrages : fourrages crémeux, aux fruits, et sur base cacao/chocolat ou fruits secs. Chaque fourrage apporte le goût et la texture que vous et vos clients recherchez



## Bases

PatisFrance-Puratos offre différentes bases pâtisseries. Notre gamme de préparations vous permet de réaliser des classiques de la Pâtisserie française, américaine ou encore différentes textures de cakes

## Aromatisations et inclusions

Variez les plaisirs en aromatisant vos préparations avec nos pâtes d'aromatisation aux fruits, au cacao ou sur base chocolat et en y ajoutant différentes inclusions de fruits secs, fruits confits



# Fruits Secs

Rigoureusement sélectionnés par nos soins, nos fruits secs sont issus des meilleures origines : Tous nos fruits secs sont expédiés dans notre usine de Charmes où ils sont transformés, triés et calibrés avant d'être conditionnés.



## Amandes

### Amandes Brutes



#### ☉ Amandes Brutes Entières Grosses Espagne Cal 36/38

4024905	Sac 1 kg	12 mois
---------	----------	---------

#### ☉ Amandes Brutes Entières Moyennes Espagne Cal 34/36

4001267	Carton 25 kg	12 mois
---------	--------------	---------



#### ☉ Amandes Brutes Râpées California

4105193	Carton 10 kg	12 mois
4105194	Sac 1 kg	12 mois

**Tant pour tant** Mélange de 50% de sucre et 50% de râpé d'amandes blanchies pour le tant pour tant blanc et râpé d'amandes brutes pour le tant pour tant gris.



#### ☉ Tant pour Tant Blanc

Mélange à part égale d'amandes blanchies râpées et de sucre. Granulométrie régulière et homogène.

4001166	Sac 1 kg	15 mois
4105214	Sac de 10 kg	15 mois



#### ☉ Tant pour Tant Gris

Mélange à part égale d'amandes blanchies râpées et de sucre. Granulométrie régulière et homogène.

4001167	Sac 1 kg	15 mois
---------	----------	---------



## Amandes Blanchies

### ☉ Amandes Blanchies Non Calibrées Espagne

4105213	Carton 20 kg	9 mois
---------	--------------	--------

### ☉ Amandes Blanchies Entières Grosses 34/36 Espagne

4024875	Sac 1 kg	15 mois
4024904	Carton 20 kg	9 mois

### ☉ Amandes Blanchies Effilées Grandes California

4100616	Sac 1 kg	15 mois
---------	----------	---------

### ☉ Amandes Blanchies Effilées Moyennes California

4102751	Sac 1 kg	15 mois
4105184	Carton 5 kg	9 mois
4001236	Carton 10 kg	9 mois



### ☉ Amandes Blanchies Effilées Grillées California

4105188	Carton 10 kg	6 mois
---------	--------------	--------



### ☉ Amandes Blanchies en Bâtonnets California

4102753	Sac 1 kg	15 mois
---------	----------	---------



### ☉ Amandes Blanchies Hachées California

4102752	Sac 1 kg	15 mois
4001265	Carton 12,5 kg	9 mois



### ☉ Amandes Blanchies Poudre Extra Fine California

4102754	Sac 1 kg	15 mois
4001270	Sac 10 kg	9 mois



### ☉ Amandes Blanchies Râpées

4102749	Carton 10 kg	12 mois
4105203	Carton 10 kg	12 mois



## Noisettes

### Noisettes Brutes

#### 🕒 Noisettes Brutes 9/11

4008582	Carton 20 kg	9 mois
---------	--------------	--------



#### 🕒 Noisettes Brutes Entières 13/15 mm

4105117	Sac 1 kg	15 mois
4105115	Sac 5 kg	9 mois
1102107	Carton 25 kg	12 mois



#### 🕒 Noisettes Brutes Entières Piémont

4105080	Sac 1 kg	15 mois
1102102	Carton 25 kg	16 mois

#### 🕒 Noisettes Brutes Concassées 4 - 8 mm

4005682	Carton 5 kg	9 mois
---------	-------------	--------



#### 🕒 Noisettes Brutes Hachées

4102755	Sac 1 kg	12 mois
---------	----------	---------



#### 🕒 Noisettes Brutes Râpées

4007875	Sac 1 kg	12 mois
---------	----------	---------



#### 🕒 Noisettes Brutes Effilées

4105118	Sac 1 kg	12 mois
---------	----------	---------

# Noisettes

## Noisettes Blanchies

### Noisettes IGP Piémont Blanchies - Calibre 13/15

Retrouvez toutes les saveurs délicates et emblématiques du terroir du Piémont avec cette noisette blanchie pour réaliser vos propres créations.

4016981 Sac sous vide de 10 kg 12 mois



### Noisettes Blanchies Entières 12/14 mm

4102757 Sac 1 kg 15 mois

4001266 Carton 5 kg 9 mois



### Noisettes Blanchies Râpées

4102756 Sac 1 kg 12 mois



# Pistaches



### Pistaches Décortiquées

4012204 Sac 1 kg 15 mois



### Pistaches Entières Iran Extra Vertes

4100233 Sac 1 kg 12 mois



### Pistaches Vertes en Bâtonnets

4102760 Sac 1 kg 12 mois



### Pistaches Vertes Hachées

4102758 Sac 1 kg 12 mois



### Pistaches Vertes Poudre

4102759 Sac 1 kg 12 mois



## Coco râpée



### ☉ Coco Rapée - Origine Sri Lanka

4102762	Sac 1 kg	12 - 24 mois (selon arrivages)
4105246	Carton 5 kg	12 mois
1102276	Sac 25 kg	12 - 24 mois (selon arrivages)

## Pignons de pin



### ☉ Pignons de pin - Origine Chine

4001237	Sac 1 kg	12 mois
---------	----------	---------



## Noix



### ☉ Cerneaux de Noix Extra Boîte

4002717	Boite 1,8 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)
---------	--------------	-------------------------------

### ☉ Cerneaux de Noix Extra Sous-Vide

4105245	Sac 1 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)
---------	----------	-------------------------------

### ☉ Cerneaux de Noix Hachées Import Noble

4105243	Sac 1 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)
---------	----------	-------------------------------

### ☉ Cerneaux de Noix Invalides Arlequins Import

4105129	Carton 12,5 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)
---------	----------------	-------------------------------

### ☉ Cerneaux de Noix Invalides Blancs

6100189	Carton 12,5 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)
---------	----------------	-------------------------------



### ☉ Cerneaux de Noix Invalides Extra Boîte

4102761	Boite 2 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)
---------	------------	-------------------------------





## Inclusions

### Eclats de Caramel au Beurre Salé 1,5 - 4 mm

Eclats de Caramel d'Isigny au beurre salé.

4003705                      Seau 2,2 kg                      12 mois

### Praligrains 40%

Produit de décor obtenu après cuisson d'un mélange de sucre et de 40% noisettes décortiquées suivi d'un concassage et tamisage.

4105512                      Carton 5 kg                      9 mois

### Praligrains 20%

Produit de décor obtenu après cuisson d'un mélange de sucre et de 20% noisettes décortiquées suivi d'un concassage et tamisage.

4004155                      Carton 5 kg                      9 mois



### Crousticrep Brun

Brisures de crêpes, paillettes très fines et croustillantes. Couleur caramel. Goût légèrement caramélisé.

4100313                      Paquet 2,5 kg                      12 mois



### Crousticrep Blond

Brisures de gaufrettes (type éventails ou cigarettes de glaciers). Paillettes légères et alvéolées. Goût légèrement vanillé, apporte croustillant et légèreté.

4103882                      Paquet 2,5 kg                      12 mois

## Fruits Séchés



### Abricots Secs Entiers

6000131                      Sac 1 kg                      12 mois



### Dés d'Abricot Secs 6 x 8 mm

6000132                      Sac 1 kg                      12 mois

### Morceaux de Figs Amidonnés

6000133                      Sac 1 kg                      12 mois



### Figs Séchées Dépédonculées

6000134                      Sac 1 kg                      12 mois



### Dés de Figs Séchés Dépédonculées 10 x 10 mm

1102300                      Sac 1 kg                      12 mois



### Cranberries Séchées : 1/2 morceaux

4105572                      Sac 1 kg                      12 mois





# Pâtes d'Amande



## Corato Blanche 20%

Pâte d'amande 20% couleur blanche. Pâte malléable pour laminage et décors.

6000070

Boite 5 kg

12 mois

## Corato Rose 20%

Pâte d'amande 20% couleur rose. Pâte malléable pour laminage et décors.

6100081

Boite 2,5 kg

12 mois



## Corato Verte 20%

Pâte d'amande 20% couleur verte. Pâte malléable pour laminage et décors.

4105119

Boite 2,5 kg

12 mois



## Fondante 33%

Pâte d'amande 33% couleur blanche. Pâte malléable et façonnable pour modelage.

4100620

Boite 5 kg

12 mois



## Catania 50%

Pâte d'amande 50%. Pâte malléable et façonnable, spécial cuisson et fourrage.

6100045

Boite 5 kg

12 mois

## Lubeca Suprême 52%

Pâte d'amande prête à l'emploi 52%.

6100199

Carton 5 kg

10 mois





## Pralinés et Spécialités à base de fruits secs

### Pralinés Tradition

Ces pralinés sont fabriqués dans notre usine de Charmes dans les Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale (cuisson en bassine en cuivre et masse broyée à la meule en granité), ce qui leur confère une texture particulière et un goût intense.



#### Praliné Collection Noisette France 64%

Un praliné tradition à base de 64% de noisettes françaises sublimées par une subtil touche de vanille et fabriqué en France.

4025385

Seau 5 kg

9 mois



#### Praliné Collection Amande Marcona 70%

Un praliné tradition à base de 70% d'amande d'origine Marcona relevé avec une pointe de fleur de sel du Delta de l'Ebre, révélant un goût d'une intensité unique.

4019471

Seau 5 kg

9 mois



#### Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%

Un praliné tradition à base de 62% de noisettes d'origine Piémont relevé avec une pointe de fleur de sel et une subtile touche de vanille révélant un goût d'une intensité unique.

4016435

Seau de 5 kg

9 mois



#### Praliné Collection Amande-Noisettes 55% Origine France

Praliné traditionnel au goût intense et à la texture granuleuse unique réalisé avec des ingrédients 100% français et transformés dans notre usine dans les Vosges.

4012446

Seau 5 kg

9 mois





### ☉ Praliné Noisette 50%

Praliné traditionnel au goût puissant et à la texture granuleuse.

4105106                      Seau 5 kg                      12 mois



### ☉ Praliné Pistache 52%

Praliné traditionnel au goût puissant et à la texture granuleuse.

4100635                      Seau 1,5 kg                      12 mois



### ☉ Praliné Extra 50%

30% d'amandes torréfiées, 20% de noisettes torréfiées et sucre caramélisé. Texture très granuleuse.

4102734                      Seau 5 kg                      8 mois  
4105084                      Seau 17 kg                      12 mois



### ☉ Pralinor 55%

37% d'amandes torréfiées, 18% de noisettes torréfiées et sucre caramélisé. Un praliné au goût puissant.

4105086                      Seau 5 kg                      8 mois  
4105087                      Seau 17 kg                      12 mois



### ☉ Praliné à l'Ancienne 67%

Noisettes hâchées torréfiées, amandes torréfiées et sucre caramélisé. Une texture craquante avec ses grains de noisettes.

4100622                      Seau 5 kg                      9 mois



### ☉ Praliné Intense 69%

Praliné amande-noisette avec 69% de fruits secs extra torréfiés à la texture granuleuse pour un goût puissant et intense.

4105306                      Seau 4,5 kg                      9 mois



### ☉ Prali'Pop

Un produit innovant base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel pour un goût unique et différenciant.

4014446                      Seau de 2 kg                      9 mois



## Pralinés Fluides

Ces pralinés sont fabriqués dans notre usine de Charmes dans les Vosges, sur une ligne insistant sur la finesse de broyage, ce qui leur confère une texture plus lisse et souple unique. Ils peuvent être pompés en machine.



### Praliné Amande 50%

4002668	Seau 5 kg	12 mois
4002683	Seau 15 kg	12 mois



### Praliné Noisette 50%

4002667	Seau 5 kg	12 mois
4002682	Seau 15 kg	12 mois



### Praliné Amande Noisette 50%

4002674	Seau 5 kg	12 mois
4002685	Seau 15 kg	12 mois



### Praliné Amande Doux 59%

Praliné fluide à base d'amandes légèrement torréfiées (min. 59%) ce qui lui procure un goût proche du turrón espagnol.

4002673	Seau 5 kg	12 mois
---------	-----------	---------

## Pralicrac

Une gamme de fourrages croustillants conçue grâce à notre savoir-faire en fruits secs et en pralinés pour obtenir des textures aussi gourmandes que surprenantes.



### Pralicrac Maïssimo

Un fourrage croustillant unique à base de praliné amande, d'inclusions de maïs et subtilement relevé par une pointe de sel.

4017184	Seau de 4,5 kg	9 mois
---------	----------------	--------



## Pralicrac Chocolait



Subtil mélange croustillant de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait certifié Cacao-Trace.

4102744

Seau 4,5 kg

12 mois



## Pralicrac Blanc

Subtil mélange croustillant de praliné amande et de brisures de crêpes avec une touche lactée.

4105619

Seau 4,5 kg

12 mois



## Pralicrac Caramel au Beurre Salé

Subtil mélange de praliné croustillant, éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande.

4003235

Seau 4,5 kg

12 mois



## Pralicrac Noir

Subtil mélange de praliné croustillant de chocolat noir.

4005426

Seau 2 kg

9 mois



## Pralifizz

Subtil mélange de praliné pétillant à l'amande légèrement torréfiée et croustillant avec ses billes de céréales.

4001563

Seau 2 kg

12 mois



## Pralicrac Framboise

Fourrage croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

4007123

Seau 2 kg

12 mois



## Pralicrac Pécan

Subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.

4006457

Seau 2 kg

9 mois



## Pralicrac Citron

Fourrage croustillant au praliné amande et au citron.

4012150

Seau 2 kg

9 mois



## Pralicrac Pistache

Fourrage croustillant au praliné amande et aux inclusions de pistaches.

4012965

Seau 2 kg

12 mois



## Pralicrac Exotique

Fourrage croustillant à base de praliné amande, de noix de coco et de fruit de la passion.

4014793

Seau 2 kg

12 mois

## Fourrages Cacao-Noisette et Gianduja



### **Carat Supecrem Pistache**

Un fourrage à base de 13% de pistache prêt à l'emploi. Une texture souple et un goût savoureux. Stable à la congélation/décongélation

4004366                      Seau de 5 kg                      18 mois



### **Carat Supercrem White Nutty**

Fourrage au goût de noisette et à la couleur claire, idéal pour les garnitures de viennoiseries ou pâtisseries

4004365                      Seau de 5 kg                      18 mois



### **Carat Nutolade**

Fourrage cacao noisette - S'utilise avant ou après cuisson, peut être injecté à température ambiante (contient 13% de noisettes). Idéal en viennoiseries ou sur des crêpes et gaufres. Sans huile de palme.

4008663                      Seau 5 kg                      12 mois  
4002753                      Seau 15 kg                      12 mois



### **CARAT Nutolade Noisette Piémont**

Un fourrage prêt à l'emploi à base de cacao et de 20% de noisettes du Piémont pour un goût irresistible. Sans huile de palme.

4012787                      Seau de 5 kg                      12 mois



### **CARAT Supercrem Ammande-Noisette 40%**

Fourrage au praliné (contient 20% de fruits secs ou 40% de praliné amande noisette) - S'utilise avant ou après cuisson, peut être injecté à température ambiante. Idéal en aromatisation de crèmes. Sans huile de palme. Permet l'appellation «au praliné» une fois remis en œuvre.

4008662                      Seau 5 kg                      12 mois



### **Gianduja Lait Collection Noisette IGP Piémont**

Retrouvez toute l'intensité de la noisette Piémont et les saveurs d'un chocolat d'origine puissant. Contient 39% de noisettes IGP Piémont et un chocolat d'origine Lait Cameroun certifié Cacao-Trace. Fabriqué en France au cœur des Vosges.

4016435                      Seau 5 kg                      12 mois



### **Gianduja Lait**

Pâte onctueuse de chocolat au lait certifié Cacao-Trace et de noisettes finement broyées.

4008664                      Seau 5 kg                      12 mois



### **Gianduja Noir**

Pâte onctueuse de chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace et de noisettes finement broyées.

4008944                      Seau 5 kg                      12 mois



## Fourrages Fruits et Crémeux

Nous disposons d'une large gamme de fourrages onctueux et savoureux qui couvre tous vos besoins en termes de textures et de fonctionnalités.



## Compotes de Pommes

Le pourcentage correspond à l'extrait sec présent dans la compote.



### Compote Pommes Pâtisseries 24%

4105508 Boîte 5/1 36 mois



### Compote Pommes Pâtisseries 26% Pur Gold

Fabriquée uniquement avec des pommes «Golden».

4105157 Boîte 5/1 36 mois



### Compote Pommes Pâtisseries 33%

Préparée à partir de pommes fraîches et garanties «pures pommes».

4001268 Boîte 5/1 36 mois



### Superpomme 38%

4100624 Boîte 5/1 36 mois



### Pommes en Dés

Fabriquée avec des morceaux de pommes fermes (taille: 12 à 15 mm). Les morceaux de pommes sont issus de pommes pelées mécaniquement. Les dés de pomme se retrouvent parfaitement après cuisson.

4105133 Boîte 3/1 36 mois

## Fourrages Marrons



### Crème de Marrons

Mélange de pulpe de marrons, du sucre et de vanille porté à la consistance proche d'une confiture.

4102730 Boîte 4/4 36 mois



### Pâte de Marrons

Mélange de pulpe de marrons, de sucre et de vanille progressivement réduit par une cuisson pour obtenir un produit d'une texture très épaisse.

6100046 Boîte 4/4 36 mois



### Purée de Marrons

Pulpe de marrons additionnée d'eau cuite et stérilisée pour assurer sa conservation.

6100054 Boîte 4/4 24 mois



## Fourrages Crémeux

Fourrages crémeux prêts à l'emploi pour réaliser des tartes, aromatiser des crèmes pâtisseries ou des bonbons.



### Deli Cheesecake 2.0

Fourrage "cheesecake" pour la préparation de cheesecakes traditionnels et autres recettes de pâtisserie au fromage.

4020923                      Seau 5 kg                      6 mois



### Fourrage Caramel Beurre Salé

Fourrage au caramel crémeux aux notes salées.

4022633                      Seau 5 kg                      9 mois



### Deli Cheesecake

Préparation à base de 30% de fromage frais pour réaliser des cheesecakes, des mousses et tartes au fromage frais. S'utilise aussi bien cru que cuit.

4101039                      Seau 5 kg                      6 mois



### Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à cuire pour réaliser d'authentiques tartes au citron. S'utilise aussi en fourrage de produits cuits de Boulangerie-Pâtisserie.

4012005                      Seau 5 kg                      6 mois



### Deli Meringue

Préparation prête à l'emploi pour meringue à l'italienne. Rapidité d'utilisation. Peut être aromatisée.

4102474                      Bag in Box 10 kg                      9 mois



### Deli Spéculoos

Fourrage crémeux à base de 30% de spéculoos.

4021337                      Seau 5 kg                      8 mois



### Deli Caramel

Fourrage crémeux à la texture souple et fondante au bon goût de caramel.

4016416                      Seau 5 kg                      9 mois



### Deli Citron

Appareil au citron prêt à l'emploi pour réaliser des tartes, aromatiser vos crèmes, mousses...

4013435                      Seau 5 kg                      9 mois



### Deli Orange

Fourrage crémeux à la texture souple et aux notes d'agrumes douces en bouche.

4006247                      Seau 5 kg                      9 mois

## Fourrages Fruits type Compotée

Fourrages avec ou sans morceaux, à la texture compotée, prêts à l'emploi et stables à la cuisson.



### **Topfil Fruits des Bois**

Découvrez notre savoureux fourrage avec 60% de fruits en morceaux. À base de myrtilles, mûres et framboises.

4022929                      Seau 5 kg                      9 mois



### **Topfil Finest Fraises 70%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de fraises à la texture compotée sans morceau. Fabriqué à partir de fraises Senga

4017427                      Seau 4,5 kg                      9 mois



### **Topfil Pommes en Dés 86%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 86% de pommes coupées en dés. Fabriqué à partir de pommes fraîches (variété Jonagold)

4010873                      Seau 4 kg                      6 mois

### **Topfil Pommes en Morceaux 86%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 86% de pommes coupées en gros morceaux. Fabriqué à partir de pommes fraîches (variété Jonagold)

4011127                      Seau 11 kg                      9 mois



### **Topfil Myrtille 70%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de myrtilles, présence de myrtilles entières. Fabriqué à partir d'un mélange de myrtilles sauvages canadiennes et de myrtilles sauvages européennes

4011997                      Seau 5 kg                      6 mois



### **Topfil Finest Abricot 70%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% d'abricots à la texture compotée avec morceaux

4015923                      Seau 4,5 kg                      6 mois



### **Topfil Finest Cerise Extra 70%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de cerises à la texture compotée avec morceaux de cerises et cerises broyées

4015908                      Seau 4,5 kg                      6 mois



### **Topfil Cerise Noire 70%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de cerises noires, avec morceaux

4009004                      Seau 5 kg                      9 mois



### **Topfil Poire 70%**

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de poires, avec morceaux de poires et poires broyées. Fabriqué à partir de poires Williams

4011744                      Seau 5 kg                      6 mois





## Fourrages Fruits type Compotée



### Topfil Framboise 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de framboises, présence d'akènes provenant uniquement du fruit

4017847

Seau 5 kg

6 mois



### Topfil Finest Mangue 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de mangues à la texture compotée avec morceaux

4015286

Seau 4,5 kg

6 mois



### Topfil Pomme façon Tatin 76%

Fourrage prêt à l'emploi avec 76% de pommes caramélisées (infusion du caramel avec les pommes). Fabriqué à partir de pommes fraîches

4007117

Seau 4,5 kg

6 mois

### Topfil Mirabelle de Lorraine 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de mirabelles origine Lorraine, avec morceaux de mirabelles

4011860

Seau 5 kg

6 mois



### Topfil Finest Banane 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de bananes à la texture compotée sans morceau

4015909

Seau 4,5 kg

6 mois



### Topfil Agrumes 77%

Fourrage prêt à l'emploi avec 77% d'agrumes (mandarine, orange, pamplemousse, citron et une touche de yuzu), présence de zestes

4014632

Seau 5 kg

6 mois

## Fourrages Fruits type Confiture

Fourrages de fruits sans morceau stables à la cuisson.



### Fourrage Framboise Extra 50%

Fourrage à la framboise stable à la cuisson, à la texture confiture. Equivalent en framboise : 50%.

4023340

Seau 5 kg

12 mois



### Fourrage Framboises Pépins

35% de fruits. Contient des pépins de framboises.

4017966

Seau 4,5 kg

12 mois

4019462

Seau 8 kg

12 mois



### Fourrage Fraise

Fourrage à la fraise stable à la cuisson, à la texture confiture. Equivalent en fraise : 35%.

4002791

Seau 4,5 kg

12 mois



### Fourrage Abricot

Fourrage à l'abricot stable à la cuisson, à la texture confiture. Equivalent en abricot : 35%.

4023490

Seau 5 kg

12 mois





## Purées de fruits

Purées de fruits avec 90% de fruits et 10% de sucre.



### Starfruit Fruit de la Passion

4014514      Tetra Pak 1 kg      14 mois



### Starfruit Fraise

4014513      Tetra Pak 1 kg      14 mois



### Starfruit Framboise

4014512      Tetra Pak 1 kg      14 mois



### Starfruit Fruits Rouges

4014516      Tetra Pak 1 kg      12 mois



### Starfruit Fruits Exotiques

4014520      Tetra Pak 1 kg      12 mois



### Starfruit Citron

4014517      Tetra Pak 1 kg      14 mois



### Starfruit Cassis

4014521      Tetra Pak 1 kg      14 mois



### Starfruit Banane

4014525      Tetra Pak 1 kg      14 mois



### Starfruit Ananas

4014522      Tetra Pak 1 kg      14 mois





## Starfruit Abricot

4014519

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Griotte

4014523

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Litchi

4014528

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Mandarine

4014526

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Mangue

4014515

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Myrtille

4014524

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Poire William

4014518

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Pêche Blanche

4014529

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Starfruit Pomme Verte

4014527

Tetra Pak 1 kg

14 mois



## Fruits au Sirop

Nous sélectionnons pour vous les meilleures origines de fruits frais du monde entier. Forts de notre expertise depuis près de 70 ans en fruits au sirop, nous vous garantissons une qualité optimale. Vous donnerez ainsi à vos créations une touche de fraîcheur et d'authenticité.

### Abricots

Nos abricots au sirop sont de qualité pâtissière avec des origines spécifiques (Espagne, Grèce) et reconnus pour leur saveur sucrée et acidulée.



#### ☉ Abricots Oreillons Grèce Sirop Léger

4105248 Boite 3/1 36 mois



#### ☉ Abricots Vrac Grèce Sirop Léger

4015340 Boite 5/1 24 mois



#### ☉ Abricots au Sirop Alcornia Espagne

4102821 Boite 3/1 24 mois

### Prunes

Nos mirabelles et quetsches au sirop sont de qualité pâtissière avec des origines spécifiques (France et Allemagne). Nous vous proposons des mirabelles de Lorraine détentrices d'une IGP (Indication Géographique Protégée) reconnues pour leur couleur dorée et leur goût suave et mielleux.



#### ☉ Mirabelles de Lorraine Dénoyautées au Sirop Léger

4105578 Boite 2/1 48 mois



#### ☉ Quetsches France Dénoyautées au Sirop Léger

4102822 Boite 2/1 36 mois



## Cerises, Griottes et Bigarreaux

Les bigarreaux au sirop proviennent d'Espagne et de Turquie, et sont issus de la variété des cerises douces Napoléon, reconnues pour leur couleur rouge soutenu uniforme.



### Bigarreaux Dénoyautés Espagne Sirop Léger

6100064 Boite 2/1 36 mois



### Bigarreaux Dénoyautés Turquie Sirop Léger

4105629 Boite 2/1 24 mois



### Griottes Dénoyautées Sirop Léger

4105059 Bocal 720 ml 36 mois  
4101006 Boite 2/1 36 mois  
4105631 Boite 2/1 24 mois



### Cerises Amarena

4001063 Boite 3/1 36 mois

## Poires

Les poires Williams sont issues de deux origines : Italie et France.



### Grosses Poires Williams Italie Sirop Léger

4001239 Boite 4/4 48 mois



### Poires Moyennes Williams Vallée du Rhône

4011228 Boite 3/1 36 mois



### Grosses Poires Williams Italie Sirop Léger

6100061 Boite 5/1 36 mois



### Poires Moyennes Williams Italie Sirop Léger

4000348 Boite 3/1 36 mois

### Petites Poires Williams Italie Sirop Léger

4105159 Boite 5/1 36 mois

### Cubes de Poires Williams Italie Sirop Léger

4105249 Boite 5/1 36 mois





## Pêches

### 🕒 Pêches Oreillons Grèce Sirop Léger

4001264

Boite 4/4

36 mois

### 🕒 Pêches Oreillons Cyclades Sirop Léger

4105582

Boite A9

36 mois



### 🕒 Pêches Alcornia Espagne Sirop Léger

4105050

Boite 3/1

30 mois

### 🕒 Pêches en Tranches Alcornia Espagne Sirop Léger

6100241

Boite 3/1

30 mois



## Marrons



### 🕒 Marrons Entiers au Sirop

Marrons au sirop

6100244

Boite 3/1

48 mois



### 🕒 Marrons Petits Cassés au Sirop

Petits marrons cassés au sirop. Texture moelleuse. Peuvent être incorporés en pépites à une mousse aux marrons.

6100248

Boite 5/1

48 mois



### 🕒 Petits Marrons au Sirop pour Décor

Marrons calibrés, épluchés, cuits et longuement confits dans un sirop de sucre infusé par des gousses de vanille.

6100235

Boite 4/4

48 mois



## Petits Fruits



### ☉ Petites Poires Entières Espagne Sirop Léger

4100613

Boite 4/4

36 mois



### ☉ Mini Ananas en Tranches Sirop Léger

4004202

Boite 4/4

24 mois

## Fruits Exotiques



### ☉ Ananas Thaïlande Sirop Léger 12 tranches

6000773

Boite 4/4

36 mois



### ☉ Ananas Thaïlande Sirop Léger 60/70 tranches

6100063

Boite A10

24 mois

### ☉ Ananas Philippines 10 tranches

6000142

Boite 3/4

36 mois

### ☉ Ananas Philippines 8 tranches

6100233

Boite 4/4

36 mois

### ☉ Ananas Philippines Jus Naturel 52 tranches

6000835

Boite A10

36 mois



Nous proposons aussi d'autres fruits au sirop (abricots et pêches Alcurnia, oranges, pamplemousse, fruits cocktail...). Demandez à votre représentant PatisFrance-Puratos.





## Fruits Confits



### 🕒 Mélangé Fruits Confits Panettone

Mélangé spécial de fruits confits (citron, orange, cédrat) pour panettones.

4022820

Sac 2,5 kg

12 mois



### 🕒 Aiguillettes de Citron Sabaton

4105151

Boite 1 kg

18 mois



### 🕒 Aiguillettes d'Orange Sabaton

4105067

Boite 1 kg

18 mois



## Alcools

Nous proposons d'autres alcools à usage professionnel (Kirsch, concentré d'orange...)



### 🕒 Rhum Ambré 44%

4105260

Bouteille 1L

### 🕒 Rhum Ambré 54%

6100532

Bouteille 1L

### 🕒 Rhum Ambré Pâtissier 40%

4105259

Bidon 20L

### 🕒 Rhum Ambré Pâtissier 54%

4105137

Bidon 5L





## Aromatisation Préparations de Fruits

Les classics sont des préparations de fruits conçues pour être au plus proche du goût et de la couleur originels des fruits. Elles sont sans additif, sans conservateur et sans arôme ni colorant artificiel.



### **Classic Ananas CL**

Préparation d'ananas, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4019725 Pot 1 kg 12 mois



### **Classic Abricot CL**

Préparation d'abricot, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019701 Pot 1 kg 12 mois



### **Classic Banane CL**

Préparation de banane, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019703 Pot 1 kg 12 mois



### **Classic Coco CL**

Préparation de noix de coco, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4017056 Pot 1 kg 12 mois



### **Classic Citron CL**

Préparation de citron, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4017059 Pot 1 kg 12 mois



### **Classic Cerise CL**

Préparation de cerise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019705 Pot 1 kg 12 mois





## **Classic Fraise CL**

Préparation de fraise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4017057 Pot 1 kg 12 mois



## **Classic Framboise CL**

Préparation de framboise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4017058 Pot 1 kg 12 mois



## **Classic Mangue CL**

Préparation de mangue, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019707 Pot 1 kg 12 mois



## **Classic Orange CL**

Préparation d'orange, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4019796 Pot 1 kg 12 mois



## **Classic Passion CL**

Préparation de fruit de la passion, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4017055 Pot 1 kg 12 mois



## **Classic Poire CL**

Préparation de poire, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4019700 Pot 1 kg 12 mois





## Préparations de Vanille, Café et Pistache



### Classic Vanille

Préparation de vanille concentrée, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil.

4105506                      Bouteille tête en bas 1,1 kg    18 mois



### Classic Café

Préparation de café, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4105497                      Bouteille tête en bas 1,1 kg    18 mois



### Classic Pistache

Préparation de pistache, sans morceau. Dosage recommandé entre 6 et 10% de poids de masse de votre appareil

4011440                      Pot 1 kg                                      12 mois

## Pâtes d'Aromatisation Chocolat et Fruits Secs



### Pralirex Collection Noisette France

Pâte pure à base de 100% noisettes françaises pour aromatiser tous types d'applications et désucre les préparations. Fabriquée en France. **Dosage** : Entre 10 & 15% du poids de préparation.

4025386                      Seau 1,5 kg                                      9 mois

### Pralirex Cacahuètes

Pâte pure à base de 100% cacahuètes pour aromatiser tous type d'applications et désucre les préparations. Fabriqué en France.

4025805                      Seau 2,5 kg                                      24 mois



### Pretacao

Pâte au cacao pour aromatiser des crèmes, biscuits, glaces etc. S'utilise entre 8 et 10 % du poids de la préparation. Permet l'appellation «au cacao».

4102450                      Seau 5 kg                                      12 mois



### Pretachoco

Pâte à base de chocolat pour aromatiser des crèmes, biscuits, glaces etc. S'utilise entre 6 et 10 % du poids de la préparation. Permet l'appellation «au chocolat».

4002380                      Seau 5 kg                                      12 mois



### Pralirex Noisette

Pâte pure 100% noisettes torréfiées pour aromatiser tous types d'applications: glaces, crèmes pâtisseries, cakes etc. S'utilise entre 10 et 15% du poids de la préparation.

4105556                      Seau 4,5 kg                                      9 mois



### Pralirex Pistache

Pâte pure 100% pistaches torréfiées pour aromatiser tous types d'applications: glaces, crèmes pâtisseries, cakes etc. S'utilise entre 10 et 15% du poids de la préparation.

4010059                      Seau 1,5 kg                                      9 mois





## Huiles Essentielles et Fleur d'Oranger



### ⦿ Huile Essentielle de Citron

Huile essentielle naturelle obtenue par pression à froid du fruit (péricarpe).

4105073                      Bouteille 1/2 l                      24 mois



### ⦿ Huile Essentielle d'Orange

Huile essentielle naturelle obtenue par pression à froid du fruit (péricarpe).

4105071                      Bouteille 1/2 l                      24 mois



### ⦿ Arôme Fleur d'Oranger

Arôme fleur d'oranger obtenu par filtration d'eau et addition d'arôme oranger.

4105127                      Bouteille 1 l                      18 mois



## Café, Caramel



### ⦿ Caramel Liquide

4000347                      Bouteille 1 l                      36 mois



### ⦿ Patis'Arôme saveur Café

Arôme sans alcool - dosage recommandé de 1 à 3%.

4002505                      Bouteille tête en bas 1,1 kg   18 mois



### ⦿ Extrait de Café

Dosage recommandé de 1 à 2%.

4002431                      Bouteille tête en bas 1,1 kg   12 mois





## Vanille

### 🕒 Vanille en Gousse 17/20

4105231	Carton de 2 x 500 g	18 mois
4102803	Boite 250 g	18 mois



### 🕒 Arôme Vanille

4002775	Bouteille 1 l	36 mois
---------	---------------	---------



### 🕒 Arôme Naturel Vanille

4002708	Bouteille 1 l	36 mois
---------	---------------	---------

### 🕒 Vanille en Poudre

6001010	Boite 200 g	24 mois
---------	-------------	---------





## Glaçages

### Miroir l'Original

**Utilisation à froid** - créés spécifiquement pour couvrir le dessus de vos entremets.



#### **Miroir l'Original - Neutre**

Glaçage à froid prêt à l'emploi, idéal pour couvrir le dessus de votre entremets.

4100950

Seau 5 kg

12 mois



#### **Miroir l'Original - Chocolat**

Glaçage à froid goût chocolat prêt à l'emploi, idéal pour couvrir le dessus de votre entremets.

4100175

Seau 5 kg

12 mois



# Miroir Plus et Miroir Glassage

Pour un glaçage complet de vos entremets

## Utilisation à froid



### 🕒 Miroir Plus Neutre

Glaçage à froid prêt à l'emploi, idéal pour glacer le dessus ainsi que les côtés de votre entremets.

4102456      Seau 8 kg      18 mois

## Utilisation à chaud



### 🕒 Miroir Plus Caramel

Glaçage à chaud caramel, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4101796      Seau 2,5 kg      12 mois



### 🕒 Miroir Plus Fruits Rouges

Glaçage à chaud fruits rouges, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4016892      Seau 2,5kg      6 mois



### 🕒 Miroir Plus Chocolat Blanc

Glaçage à chaud chocolat blanc, idéal pour un glaçage complet de votre entremets. Contient 20% de chocolat blanc Cacao Trace. Ne contient pas de dioxyde de titane, avec arôme et colorant naturels, sans gélatine (halal).

4016142      Seau 2,5kg      9 mois



### 🕒 Miroir Plus Chocolat Noir

Glaçage à chaud chocolat noir, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4017775      Seau 5 kg      12 mois



### 🕒 Miroir Plus Chocolat Lait

Glaçage à chaud chocolat au lait, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4101809      Seau 2,5kg      12 mois



### 👉 Miroir Glassage Neutre

Glaçage à chaud idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales avec une brillance exceptionnelle.

4102448      Seau 5 kg      12 mois



### 👉 Miroir Glassage Noir

Glaçage à chaud idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales à la brillance noire intense.

4100959      Seau 5 kg      9 mois



### 👉 Miroir Glassage Blanc

Glaçage à chaud idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales avec une couleur blanc intense et une brillance exceptionnelle.

4018420      Seau 5 kg      12 mois

# Nappages

## Nappages à Chaud Concentrés



### Harmony Classic Neutre

Nappage haut de gamme à diluer entre 30 et 60%.

4101544

Seau 14 kg

12 mois



### Harmony Classic Briant

Nappage haut de gamme aromatisé à l'abricot à diluer entre 30 et 60%.

4101559

Seau 14 kg

12 mois



### Harmony Classic Rubi

Nappage haut de gamme aromatisé à la fraise à diluer entre 30 et 60%.

4101520

Seau 14 kg

12 mois



### Starfix Ip40 Neutre

Nappage haut de gamme à diluer à 40%.

4101570

Seau 8 kg

18 mois

4101571

Seau 16 kg

18 mois



### Starfix Ip40 Blond

Nappage haut de gamme à diluer à 40%.

4101569

Seau 16 kg

18 mois



### Starfix Ip40 Rouge

Nappage haut de gamme à diluer à 40%.

4101577

Seau 16 kg

18 mois





## Nappages à Chaud Gélifiés



### ○ Geslar Rouge

Nappage polyvalent à diluer de 10 à 30%.

4101576

Seau 16 kg

18 mois



### ○ Gelstar Blond

Nappage polyvalent à diluer de 10 à 30%.

4101573

Seau 16 kg

18 mois



### ○ Napstar Rouge

Nappage à base de 16,5% de purée de groseilles. A diluer de 10 à 30%.

4105392

Seau 8 kg

18 mois



### ○ Napstar Blond

Nappage à base de 15,5% de purée d'abricots. A diluer de 10 à 30%.

4105393

Seau 8 kg

18 mois



### ○ Facil'Nap Rouge

Nappage facile d'utilisation, très faible dilution, 0 à 10%.

4001863

Seau 6,5 kg

18 mois



### ○ Facil'Nap Blond

Nappage facile d'utilisation, très faible dilution, 0 à 10%.

4001862

Seau 6,5 kg

18 mois

4105407

Seau 13 kg

18 mois





## Nappages Spray

Nappages spécifiques machine.



### Harmony Ready Neutre

4100176 Bag in Box 12 kg 12 mois



### Harmony Ready Briant

4100177 Bag in Box 12 kg 12 mois



### Harmony Ready Rubi

4102484 Bag in Box 12 kg 12 mois



### Starfix Spray Neutre

4105396 Outre 12 kg 18 mois



### Starfix Spray Blond

4105385 Outre 12 kg 18 mois



### Starfix Spray Rouge

4105399 Outre 12 kg 18 mois



## Nappages à Froid



### Harmony Sublimo Briant

Nappage haut de gamme prêt à l'emploi. Idéal pour les tartes aux fruits frais délicats (préserve l'intégrité des fruits).

4101568 Tetra brik de 1,2 kg 9 mois



### Harmony Sublimo Neutre

Nappage haut de gamme prêt à l'emploi. Idéal pour les tartes aux fruits frais délicats (préserve l'intégrité des fruits).

4014292 Tetra brik de 1,2 kg 9 mois



# Fondants

## Pour un glaçage traditionnel



### ○ Fondant Pâtissier Blanc

4102828      Seau 15,5 kg      12 mois



### ○ Fondant Vega

4101005      Carton 2 x 5 kg      12 mois  
4105251      Carton 1 X 10 kg      12 mois

## Pour une optimisation du travail

### ○ Fondant Prêt à l'Emploi

4105228      Seau 15 kg      12 mois

## Pour une résistance à la surgélation

### ○ Fondant Spécial Surgélation

4105141      Seau 14 kg      12 mois

## Pour une décoration originale



### ○ Décofondant

4102829      Carton 5 kg      12 mois



# Fudges

Prêts à l'emploi et excellente stabilité à la surgélation.



### ○ Glaçage Éclair Chocolat

4013720      Seau 4 kg      9 mois



### ○ Glaçage Éclair Blanc

4015606      Seau 4 kg      9 mois



### ○ Glaçage Éclair Café

4013722      Seau 4 kg      9 mois



## Toppings



### Sauce Caramel au Beurre Salé

4105501

Bouteille tête en bas 1,1 kg 15 mois



### Sauce Chocolat Prestige

4105341

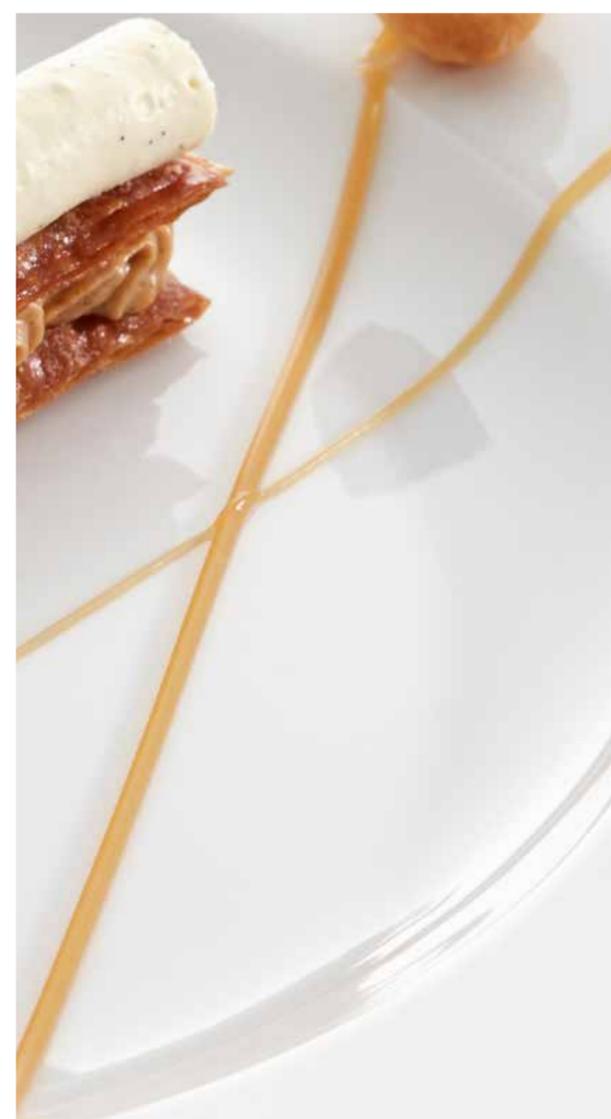
Bouteille tête en bas 1,1 kg 15 mois



### Sauce Fruits Rouges

4105495

Bouteille tête en bas 1,1 kg 15 mois



### Sauce Fraise

4105336

Bouteille tête en bas 1,1 kg 15 mois



### Sauce Caramel

4105609

Bouteille tête en bas 1,1 kg 24 mois



### Topping Nutolade

4012328

Bouteille tête en bas 1 kg 9 mois





# Gélifiants

## Gélifiants à Froid

### Gélifiants base animale (porc)



#### 🕒 **Gelée Bavaroise à Froid**

Gélifiant en poudre prêt à l'emploi à base de gélatine de porc

4105160                      Seau 5,7 kg                      9 mois



#### 🕒 **Gélatine 400 Feuilles Argent**

Gélatine en feuilles à base de gélatine de porc.

6100091                      Carton 1 kg                      60 mois



#### 🕒 **Gélatine 500 Feuilles Or**

Gélatine en feuilles à base de gélatine de porc.

6100505                      Boite 1 kg                      60 mois

### Gélifiant base végétale



#### 🕒 **Patis'Mousse Neutre**

Gélifiant végétal en poudre prêt à l'emploi.

4105272                      Seau 3 kg                      18 mois

## Gélifiants à Chaud

### Gélifiants base animale



#### 🕒 **Gelée Dessert (Porc)**

Gélifiant en poudre à base de gélatine de porc prêt à l'emploi.

4103880                      Seau 3 kg                      18 mois

#### 🕒 **Gelée Dessert (Bœuf)**

Gélifiant en poudre à base de gélatine de bœuf prêt à l'emploi.

4105103                      Seau 3 kg                      18 mois

#### 🕒 **Gélatine en Poudre (Porc)**

Gélifiant en poudre à base de gélatine de porc.

4105547                      Seau 1 kg                      24 mois

#### 🕒 **Gélatine en Poudre (Bœuf)**

Gélifiant en poudre à base de gélatine de bœuf.

4105548                      Seau 3 kg                      18 mois



# Préparations pour Pâtisserie

## Préparations pour Cakes



### **Tegral Biscuit Moelleux**

Préparation végétale pour réaliser des biscuits d'entremets, cakes et muffin. Contient la technologie Acti Inside pour une fraîcheur dans le temps.

4025108                      Sac 10 kg                      9 mois

### **X-Press Cream Cake**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes, muffins, gâteaux moelleux en seulement 2 pesées

4009163                      Sac 15 kg                      12 mois



### **Tegral 4Ever Cake**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes traditionnels. Appellation «quatre-quarts» possible en ajoutant 60 g de sure à la recette.

4103520                      Sac 15 kg                      9 mois



### **Tegral Belgian Chocolate Cake**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes au vrai chocolat Belge.

4103339                      Sac 15 kg                      9 mois



### **Tegral Satin Creme Cake**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes, muffins, gâteaux moelleux.

4103811                      Sac 15 kg                      12 mois



### **Tegral Satin Yellow Moist Cake**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes très moelleux au goût de vanille.

4005225                      Sac 15 kg                      9 mois



### **Tegral Chiffon Cake**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et de feuilles de génoise.

4007918                      Sac 5 kg                      12 mois



### **Tegral Cake Salé**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes salés sous toutes leurs formes.

4006850                      Sac 5 kg                      12 mois



## Préparations pour Pâtisseries Américaines



### **Tegral Cookies**

Préparation pâtissière pour la réalisation de cookies.

4009953                      Sac 10 kg                      12 mois



### **Base Brownie**

Préparation pâtissière pour brownies, la recette authentique de Puratos.

4105004                      Sac 5 kg                      12 mois



### **Tegral Satin Muffin**

Préparation pâtissière pour l'élaboration d'authentiques muffins américains.

4103634                      Sac 15 kg                      9 mois



## Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours



### **Patis'Choux - Farine pâtissière pour pâte à choux végétale**

Découvrez notre dernière innovation, notre farine pâtissière pour réaliser des éclairs, des Paris-Brest et des choux !

4025127                      Sac 5 kg                      9 mois



### **Patis'Crêpe**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de crêpes

4019477                      Sac 10 kg                      12 mois



### **Patis'Macaron**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de délicieuses coques de macarons lisses et régulières au goût d'amande amère.

4100238                      Sac 5 kg                      9 mois



### **Patis'Macaron Extra**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de coques de macarons lisses avec une mie pleine et développée, au goût d'amande torréfiée.

4003265                      Sac 5 kg                      9 mois



### **Patis'Madeleine**

Préparation pâtissière pour l'élaboration de savoureuses madeleines, biscuits madeleines et gaufres.

4009954                      Sac 10 kg                      9 mois



# Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours



## ☉ Patis'Cœur Fondant Chocolat

Préparation pâtissière pour l'élaboration de fondants au cœur coulant et de moelleux au chocolat.

4103892                      Sac 5 kg                      12 mois



## ☉ Patis'Cannelé

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cannelés.

4016374                      Sac 5 kg                      12 mois



## ☉ Patis'Pain d'Epices

Préparation pâtissière pour l'élaboration de pains d'épices moelleux et fondants en bouche.

4009956                      Sac 10 kg                      12 mois



## ☉ Patis'Joconde

Préparation pâtissière pour l'élaboration de biscuits Joconde aux amandes.

4105282                      Sac 5 kg                      9 mois



## ☉ Tegral Clara Super

Préparation pâtissière pour l'élaboration de pâtes à choux.

4103377                      Sac 15 kg                      8 mois



## ☉ Tegral Crumble

Préparation pâtissière pour l'élaboration de crumble.

4103470                      Sac 10 kg                      12 mois



# Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours



## Gen'Mix Biscuit Pâtissier

Préparation pâtissière pour l'élaboration de biscuits et gâteaux.

4020887 Sac 10 kg 12 mois

## Gen'Mix Biscuit Pâtissier Cacao

Préparation pâtissière pour l'élaboration de biscuits et gâteaux au goût cacao.

4020888 Sac 10 kg 12 mois



## Frangimix

Préparation pâtissière pour crème d'amande de qualité supérieure au goût amande amère.

4100232 Sac 10 kg 9 mois



## Friavit

Préparation pâtissière pour l'élaboration de financiers, gâteaux moelleux au goût délicat d'amande amère.

4019978 Sac 5 kg 9 mois



## Ovablanca

Préparation pâtissière pour l'élaboration de meringues italiennes au goût vanillé.

4002553 Carton 5 kg 12 mois



## Paloma Florex

Préparation pâtissière pour florentins.

4101676 Cartons de 4 x 1 kg 12 mois



## Biscuit GEP

Préparation pâtissière pour l'élaboration des gâteaux, biscuits de Savoie ou encore des roulés.

4020901 Sac 10 kg 12 mois





## Préparations pour glaces

Notre gamme de bases de glace sont sans stabilisateur et sans émulsifiant, sans compromis sur le goût et l'onctuosité. Elles permettent de réaliser des glaces à chaud ou à froid.

### 🕒 **Base Glace Crema**

Préparation en poudre pour la réalisation de glaces aux notes chaudes

4019348

sac 1 kg

30 mois

### 🕒 **Base Glace Frutta**

Préparation en poudre pour la réalisation de glaces aux fruits

4019349

Sac 2 kg

30 mois

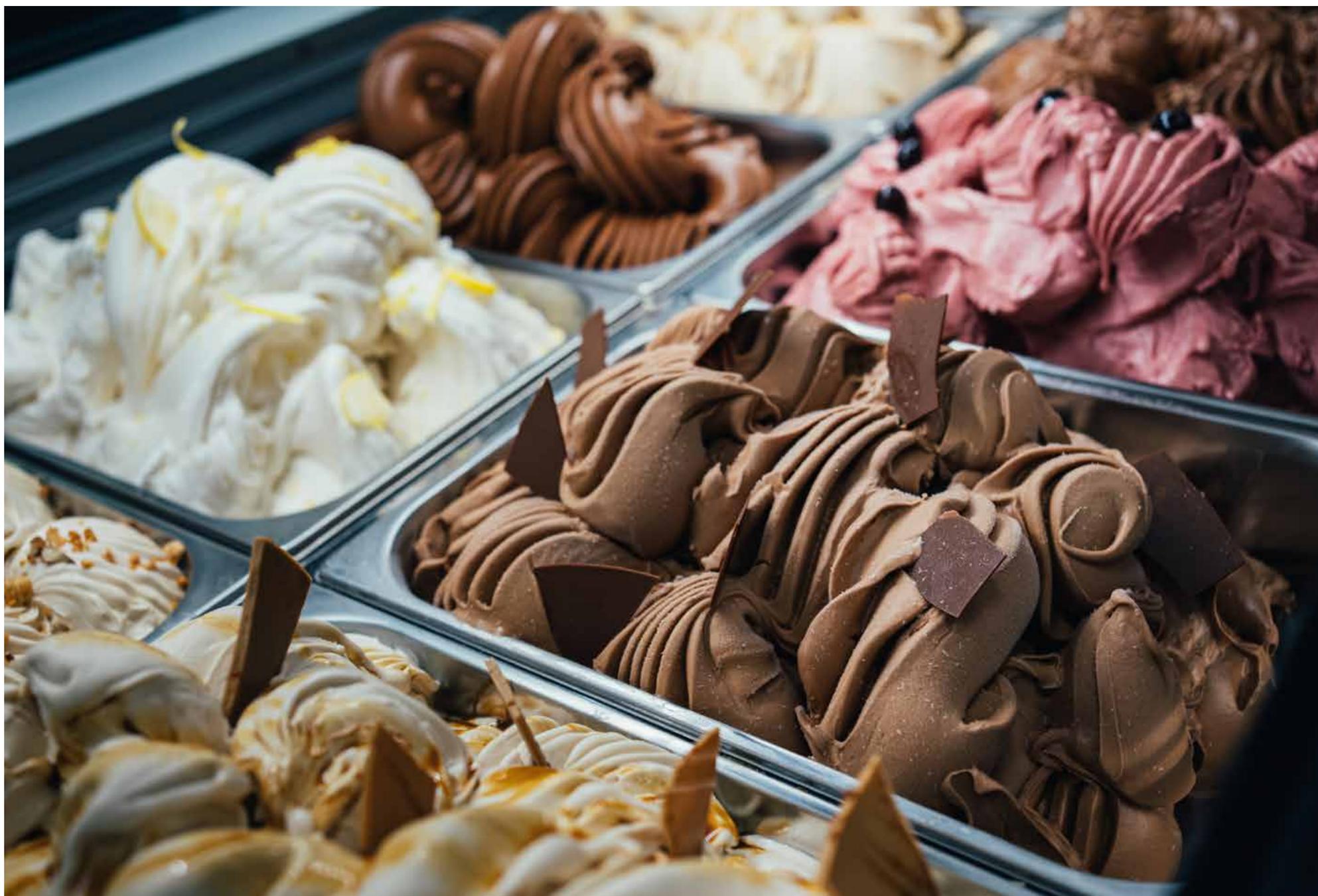
### 🕒 **Base Glace Cioccolato**

Préparation en poudre pour la réalisation de glaces au chocolat

4019350

Sac 1,2 kg

30 mois



# Préparations pour Crèmes et Garnitures Pâtisseries

## Préparations pour Crèmes Pâtisseries à Chaud



### Ami'Gel

Crème pâtissière à chaud stable à la congélation sans arôme et sans colorant.

4024248	Sac 10 kg	12 mois
---------	-----------	---------



### Elgel

Préparation pour crème pâtissière haut de gamme à la texture onctueuse et fondante avec un avantage technologique en plus : une grande stabilité à la congélation / décongélation. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson.

4009743	Sac 10 kg	15 mois
---------	-----------	---------



### Elsay

Préparation pour crème pâtissière avec une texture onctueuse au bon goût légèrement vanillé et beurré avec des notes de caramel. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson.

4105176	Sac 5 kg	15 mois
4103885	Sac 12,5 kg	15 mois
4105179	Sac 20 kg	15 mois



### Elstar

Préparation pour crème pâtissière au délicieux goût de vanille avec des notes de caramel, avec une bonne tranchabilité recommandée pour les millefeuilles.

4105094	Sac 12,5 kg	15 mois
---------	-------------	---------



### Eltrad

Préparation pour crème pâtissière onctueuse recommandée pour les choux, éclairs et religieuses.

4105180	Sac 10 kg	15 mois
---------	-----------	---------



### Mervex

Préparation pour crème pâtissière à la texture crémeuse, légèrement vanillée.

4105096	Sac 25 kg	15 mois
---------	-----------	---------



# Préparations pour Crèmes Pâtisseries à Froid

## Pure Beurre



### ○ Délicecrem

Préparation pour crème pâtissière haut de gamme avec ses grains de vanille naturelle, s'utilise avec du lait. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson avec une bonne tenue en millefeuilles. Formule NAFNAC : sans arôme ni colorant artificiel

4016377	Sac 10 kg	15 mois
---------	-----------	---------



### ○ Finecram

Préparation pour crème pâtissière haut de gamme au bon goût de vanille naturelle. S'utilise avec de l'eau. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson avec une bonne tenue en millefeuilles. Formule NAFNAC : sans arôme ni colorant artificiel

4016359	Sac 10 kg	12 mois
---------	-----------	---------



### ○ Starcram

Préparation pour crème pâtissière au goût très fruité aux notes sucrées, s'utilise avec de l'eau. Recommandée en choux, éclairs et fonds de tarte sans cuisson.

4105142	Sac 10 kg	12 mois
---------	-----------	---------



### ○ Elfroy

Préparation pour crème pâtissière au goût sucré et fruité avec une touche de caramel. Recommandée pour les applications sans cuisson.

4001209	Sac 5 kg	12 mois
4105138	Sac 20 kg	12 mois

## Avec matière grasse végétale



### ○ Supracrem

Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée. Excellente tenue en millefeuilles grâce à sa bonne tranchabilité.

4003476	Sac 15 kg	12 mois
---------	-----------	---------



### ○ Presticrem

Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée. Bon goût de vanille et de lait.

4020765	Sac 5 kg	12 mois
---------	----------	---------



## Préparations pour autre type de crème



### Crème UHT Patiscrem

Crème liquide stérilisée UHT, longue conservation, convient parfaitement pour les ganaches, chantilly et mousses. Cette crème contient 35% de matière grasse, idéal pour un bon foisonnement.

4105163                      Tetra Pak 1L                      8 mois

### Préparation pour Crème au Beurre Ardeco

4003253                      Carton 12 kg                      6 mois



### Préparation pour Crème au Beurre

4001373                      Bag in Box 6 kg                      18 mois



### Préparation pour Mousseline

4103869                      Sac 10 kg                      12 mois



### Belcrem Mousseline

4105079                      Sac 10 kg                      12 mois



### Préparation pour Crème légère

4016347                      Sac 10 kg                      12 mois



## Garnitures UHT



### Whippak

Garniture UHT prête à l'emploi pour un foisonnement important.

4101687                      Tetra Pak 1 L                      9 mois  
4006089                      Bag in Box 10 L                      9 mois



### Montamix

Garniture UHT prête à l'emploi au goût léger et frais en bouche. Teneur en matières grasses de seulement 20%.

4101860                      Tetra Pak 1 L                      9 mois  
4006645                      Bag in Box 10 L                      12 mois



### Ambiante Topping

Garniture UHT 100% végétale, prête à l'emploi, spécialement conçue pour la décoration. Foisonnement rapide et optimal, avec une excellente stabilité.

4100282                      Tetra Pak 1 L                      9 mois



# Catalogue Chocolat



 puratos  
Food Innovation for Good



# Chocolat



---

## Chocolats d'Origine

Noir Origins sans Lécithine	p 85
Noir Origins avec Lécithine	p 85
Lait Origins sans Lécithine	p 86
Lait Origins avec Lécithine	p 86
Blanc Origins sans Lécithine	p 86

---

## Chocolats Sélection

Noir Sélection	p 87
Lait Sélection	p 88
Blanc Sélection	p 89

---

## Chocolats

Chocolats sans sucre ou sans sucre ajouté	p 90
Chocolats Bio	p 90

---

## Gianduja

---

## Cacao & Dérivés

Pâte de Cacao	p 91
Beurre de Cacao	p 91
Poudre de Cacao	p 91

---

## Gouttes & Morceaux de Chocolat

Gouttes	p 92
Chunks & Morceaux de Chocolat	p 93

---

## Pâtes à Glacer

---

## Crèmes de Décor

---

## Bâtons Boulangers

---

## Décors Chocolats



# Concept

## Notre programme unique pour un cacao de qualité.

Les producteurs de cacao souffrent depuis plusieurs années suite à une baisse de la rentabilité des cultures alors que dans le même temps, la consommation de chocolat ne cesse de croître.

Cacao-Trace a donc pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement, dans plusieurs pays producteurs de cacao (Vietnam, Côte d'Ivoire, Papouasie Nouvelle-Guinée, Philippines et Mexique).

Chaque intervenant, du producteur à vous professionnel, pâtissier-chocolatier, y trouvera ses bénéfices :



### Les bénéfices pour les producteurs



#### RENTABILITÉ

Niveau de vie durable pour la FAMILLE

- |                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Plus de volumes       | Eau potable        |
| Plus de revenus       | Habitat            |
| Environnement protégé | Nutrition          |
| Professionnalisation  | Santé et éducation |

### Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie



#### QUALITÉ

#### CONFIANCE

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| Un goût optimal            | Transparence                   |
| Simplicité d'engagement    | Traçabilité                    |
| Durabilité                 | Crédibilité                    |
| Communication consommateur | Proximité avec les producteurs |



## Les atouts de Cacao-Trace

Notre programme dispose des éléments classiques d'une certification durable. Mais Cacao-Trace dispose de deux points de différenciation unique :



### Le Chocolate Bonus

Pour chaque produit Cacao-Trace acheté, nous reversons 0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2021, nous avons réaffecté un bonus de plus de 1 million € à nos producteurs de cacao partenaires Cacao-Trace.

**BONUS**  
**0,10€** / kg de chocolat vendu  
 reviennent **aux producteurs**  
 Cacao-Trace



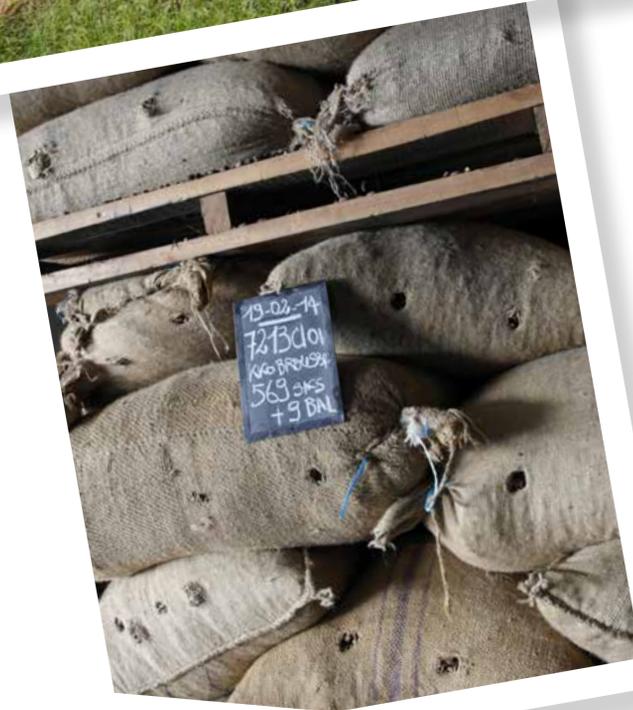
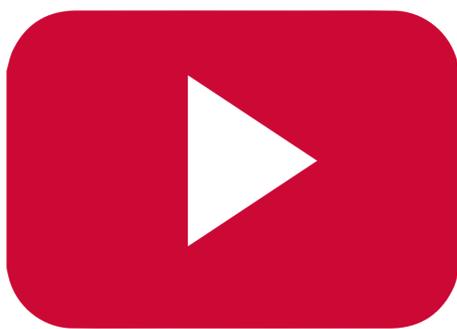
### La maîtrise de la fermentation

La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao. Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place. Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.





Découvrez le témoignage de Karim, producteur de cacao en Côte d'Ivoire, qui explique en quoi le programme Cacao-Trace a changé sa vie.





## Chocolats d'Origine

Nos chocolats d'origine sont sans lécithine sauf l'Arriba, arôme naturel de vanille, pur beurre de cacao. Chaque chocolat est fabriqué à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées, exprimant les particularités des régions dans lesquelles elles sont cultivées.

### Noir Origins sans lécithine



**Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace**

4023095



Un chocolat floral et fruité qui reflète le terroir des Philippines. Certifié Cacao-Trace.

Sac 5 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



**Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace**

4023095

4022287



Un chocolat floral et fruité qui reflète le terroir des Philippines. Certifié Cacao-Trace.

Sac 5 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



**Uganda 80% Bio Cacao-Trace**

4016551



Profil aromatique : cacao puissant et complexe.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



**Vietnam 73% Cacao-Trace**

4002976



Profil aromatique: cacao acide, agrume, bois, tabac.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



**Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace**

4012905



Profil aromatique : café, noisette avec des notes de fruits secs, de poivre et de miel

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



**Equateur 71%**

4001640

Profil aromatique : cacao acide et fumé, terre, fleur et raisin.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



**Pérou 64%**

4001642

Profil aromatique : figue séchée, raisin et cacao acide.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



**Costa Rica 64%**

4001639

Profil aromatique : café, cacao acide et fumé, olive, boisé.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●

### Noir Origins avec lécithine



**Arriba 66%**

4002022

Profil aromatique : raisin, cacao acide et cacao torréfié. Couverture très fluide idéale pour l'enrobage.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●●



**Sanaga 66%**

4018473



Profil aromatique : fruité, citrus et épices. Couverture très fluide idéale pour l'enrobage.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●●





## Chocolats d'Origine

### Lait Origins sans lécithine



#### **O Vietnam 45% Cacao-Trace**



Profil aromatique: cacao acide, caramel, moka, lait cuit.

4023088

Sac 5 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●

4004760

Sac 15 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●



#### **O Cameroun 45% Cacao-Trace**



Profil aromatique : cacao intense, légère amertume avec des notes de lait cuit, caramel et fruits secs.

4015476

Sac 15 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●



#### **O Vanuatu 44%**

Profil aromatique : noisette, café, caramel, lait cuit.

4001632

Sac 15 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●



#### **O Vénézuéla 43%**

Profil aromatique : noisette, vanille, caramel, beurre, cacao torréfié.

4001633

Sac 15 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●



#### **O Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace**



Profil aromatique : notes crémeuses avec un goût de caramel et des notes fruitées et de noisettes

4014079

Sac 15 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●



#### **O Costa Rica 38%**

Profil aromatique : boisé, olive, cacao pur, lait cuit.

4005222

Sac 15 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●

### Lait Origins avec lécithine



#### **O Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace**



Profil aromatique : caramel, crème et cacao acide.

4024519

Sac 5 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●●

### Blanc Origins sans lécithine



#### **O Papouasie-Nouvelle Guinée 36% Cacao-Trace**



Un chocolat d'origine blanc unique aux notes lactées et d'anis certifié Cacao-Trace.

4023096

Sac 5 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●

4022350

Sac 15 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●





## Chocolats Sélection

Belcolade produit une large gamme de chocolats garantis pur beurre de cacao. Les fèves de cacao sont rigoureusement sélectionnées et mélangées pour obtenir des couvertures "Sélection" au profil aromatique plus rond. Différentes recettes de chocolat ont été mises au point avec des fluidités variées afin de s'adapter à votre technique de travail et vos créations. Une fluidité 4 gouttes permet à la fois de réaliser des ganaches, mousses et des moulages. Cependant nous proposons des chocolats en 5 gouttes qui sont encore plus appropriés pour l'enrobage.



## Noir Sélection

	<b>O Noir Pur Amer 73%</b> 4001491	Profil aromatique : cacao avec une forte amertume et une légère note d'acidité. Idéal pour l'enrobage des bonbons.	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●●
	<b>O Noir Suprême 70,5%</b> 4016851 4016849	 Profil aromatique : cacao très amer aux notes d'agrumes.	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	<b>O Noir 65% Cacao-Trace</b> 4012562 4010222	 Profil aromatique : cacao intense, fruité et torréfié.	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	<b>O Noir Supérieur 60% Cacao-Trace</b> 4016494 4016492	 Profil aromatique : Un goût équilibré entre des notes de terre et une légère amertume.	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	<b>O Noir 60-40-41 60%</b> 4001475	Profil aromatique : Un chocolat légèrement amer avec une touche de fumé. Une couverture idéale pour l'enrobage.	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●●
	<b>O Noir Extra 57.5% Cacao-Trace</b> 4016941 4016929	 Profil aromatique : Un chocolat équilibré aux sensations cacaotées. Idéal pour l'enrobage.	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	<b>O Noir 55% Cacao-Trace</b> 4006947 4006948 4102104	 Profil aromatique : Une combinaison de cacao amer et de notes fruitées.	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
			Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
			Bloc 2,5 Kg	24 mois	Fluidité : ●●●●

## Chocolats Sélection

### Noir Sélection



#### ○ Noir 55% Kasher

4001616

Profil aromatique : Une combinaison de cacao amer et de notes fruitées.

Sac 15 kg    24 mois    Fluidité : ●●●●



#### ○ Noir 45,5% Chocolat de laboratoire

4001610

Profil aromatique : Un chocolat aux notes de terre très prononcées.

Sac 15 kg    24 mois    Fluidité : ●

### Lait Sélection



#### ○ Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace

4018289



Profil aromatique : Un goût équilibré et une texture crémeuse à base d'ingrédients d'origine végétale aux notes de cacao et de noisettes.

Sac 15 kg    12 mois    Fluidité : ●●●●●



#### ○ Lait Suprême 41%

4021165

4021164

Profil aromatique : Un chocolat au lait foncé avec une pointe d'amertume de chocolat noir aux notes lactées et sucrées.

Sac 5 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●●

Sac 15 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●●



#### ○ Lait Supérieur 38% Cacao-Trace

4018429



Profil aromatique : Une dominante de cacao avec une touche de caramel.

Sac 15 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●



#### ○ Lait 35% Cacao-Trace

4010118

4010119



Profil aromatique : Le parfait équilibre en saveurs sucrée, lactée et cacaotée. Idéal pour l'enrobage.

Sac 15 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●

Sac 5 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●



#### ○ Lait Extra 32%

4001634

Profil aromatique : Un chocolat rond en bouche avec une note beurrée.

Sac 15 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●



#### ○ Lait Clair 32%

4001629

Profil aromatique : Un chocolat à la couleur claire, aux sensations très lactées avec une note de fruit sec.

Sac 15 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●



#### ○ Lait Caramel 35% Cacao-Trace

4017565

4017567



Profil aromatique : un chocolat original au goût intense de caramel.

Sac 15 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●

Sac 5 kg    18 mois    Fluidité : ●●●●



## Chocolats Sélection

### Blanc Sélection



#### ○ Belcolade Selection W. Plant-Based Cacao-Trace

4022272



Profil aromatique : saveurs douces de noisette et de vanille, rehaussées par de délicates notes de miel.

Sac 15 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●●



#### ○ Blanc 30 % Cacao-Trace

4100244

4001655

Profil aromatique : Chocolat blanc équilibré au goût de vanille avec une note de lait cuit. Une couverture très fluide et idéale pour l'enrobage.

Sac 5 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●

Sac 15 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●



#### ○ Blanc Intense 31% Cacao-Trace

4010811



Profil aromatique : Chocolat blanc peu sucré avec une légère note beurrée. Fluidité idéale pour l'enrobage.

Sac 15 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●●



#### ○ Extra Blanc 34% Cacao-Trace

4010933

4012564



Une couleur extra blanche sans dioxyde de titane obtenue grâce à un procédé de fabrication unique. Un profil aromatique intense en lait et en vanille avec des notes beurrées.

Sac 15 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●●

Sac 5 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●●



#### ○ Amber Douceur 32% Cacao-Trace

4014086



Une couleur ambrée, grâce à la poudre de lait caramélisée, et un profil aromatique aux notes lactées et de caramel au beurre salé.

Sac 4 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●





## Chocolats Sans Sucre ou Sans Sucre Ajouté

Afin de proposer des produits qui s'intègre dans la tendance du désucrage, Belcolade a développé une gamme sans aucune concession sur le goût. On obtient donc un chocolat "classique", qu'il soit noir, au lait ou blanc, en termes de point de fusion, de tempérage, de refroidissement et de stockage.



### ○ Noir Sans Sucre 55%

4018534



Bloc 5 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



### ○ Lait Sans Sucre Ajouté 34%

4018508



Bloc 5 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●



### ○ Blanc Sans Sucre Ajouté 28%

4018428



Bloc 5 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●

## Chocolats Sélection Bio



### ○ Noir 63% Bio Cacao-Trace

4014277



Profil aromatique : Un chocolat équilibré entre le cacao et un arôme frais et fruité, garni de notes de noix.



Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ●●●●



### ○ Lait Bio 39%

4001646



Un chocolat au lait offrant un équilibre parfait entre les saveurs sucrées, crémeuses et cacaotées.

Sac 15 kg

18 mois

Fluidité : ●●●●



### ○ Blanc 34% Bio

4001654



Profil aromatique : Un chocolat parfaitement équilibré au goût vanillé avec une note de lait cuit.

Sac 15 kg

12 mois

Fluidité : ●●●●

## Gianduja



### ○ Gianduja Lait Cacao-Trace

4008664



A base de chocolat au lait certifié Cacao-Trace et 36% de noisettes. Une texture souple, facile à travailler à température ambiante.

Seau 5 kg

12 mois



### ○ Gianduja Noir Cacao-Trace

4008944



Une pâte souple et onctueuse au goût équilibré et puissant grâce à son chocolat noir d'origine certifié Cacao-Trace et un subtil mélange de noisettes.

Seau 5 kg

12 mois



### ○ Gianduja Lait Collection Cacao-Trace

4021559



Une association entre les savoureuses noisettes du Piémont et un chocolat Belcolade intense originaire du Cameroun certifié Cacao-Trace.

Seau 5 kg

12 mois





## Cacao & Dérivés

### Pâte de Cacao



#### **O Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace**

4014534  
4013187



Pâte de cacao raffinée et conchée, certifiée Cacao-Trace. Idéal pour accentuer l'amertume et le goût cacao dans les couvertures de chocolat ou aromatiser des cakes, crèmes etc.

Sac 1 kg 24 mois  
Sac 12 kg 24 mois



#### **O Pretacao**

4102450

Pâte à base de cacao pour aromatiser des crèmes, biscuits etc. S'utilise entre 8 à 10% du poids de la préparation. Permet l'appellation «au cacao».

Seau 5 kg 12 mois



#### **O Pretachoco**

4002380

Pâte à base de chocolat pour aromatiser des crèmes, biscuits, glaces etc. S'utilise entre 6 et 10% du poids de la préparation. Permet l'appellation «au chocolat».

Seau 5 kg 12 mois

### Beurre de Cacao

Haute qualité, beurre de première pression, pratique et facile à doser (au gramme près). Fonte rapide et homogène.



#### **O Beurre de Cacao Mini Gouttes**

4016963



Beurre de pression de haute qualité.

Sac 4 kg 18 mois



#### **O Beurre de Cacao Non Cristallisé**

4101946

Recommandé dans une machine à spray pour réaliser des velours chocolat.

Seau 20 kg 12 mois



### Poudre de Cacao



#### **O Cacao Poudre 22-24%**

4016008



Poudre de cacao haut de gamme aux arômes francs et à la couleur rouge intense. Contient 22 à 24% de matières grasses.

Sac 3 kg 24 mois



#### **O Cacao Poudre Extra 20-22%**

4105057

Poudre de cacao contenant 20 à 22% de matières grasses.

Sac 1 kg 24 mois





## Gouttes & Morceaux de Chocolat

### Gouttes



**O Noir Mini-Gouttes K10 Bio - 10 000 gouttes/kg**

4008170



Mini gouttes de chocolat noir 53% de cacao, à la vanille naturelle. Stable à la cuisson.

Sac 15 kg

24 mois

Fluidité : ▲



**O Mini Gouttes de Chocolat Noir 50% - 20 000 gouttes/kg**

4001567

Mini gouttes de chocolat noir 50% de cacao, à la vanille naturelle.

Sac 15 kg

24 mois



**O Mini Gouttes de chocolat NOIR 44% - 9000G/Kg**

4001584

Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.

Sac 15 kg

24 mois



**O Gouttes de Chocolat Noir 44% - 7 500 gouttes/kg**

4105135

4105568

Gouttes de chocolat.

Carton 6 kg

24 mois

Sac 25 kg

24 mois



**O Mini Gouttes de Chocolat au Lait 29% - 10 000 gouttes/kg**

4102261

Mini gouttes de chocolat au lait.

Sac 5 kg

18 mois



**O Mini Gouttes de Chocolat Blanc 23% - 10 000 gouttes/kg**

4105511

4001604

Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.

Sac 5 kg

12 mois

Sac 15 kg

12 mois





## Gouttes & Morceaux de Chocolat

### Chunks & Morceaux de Chocolat

Les chunks sont de petits cubes de chocolat pour donner une touche très gourmandes à vos muffins, cookies ou autres créations.



#### ○ Chunks Chocolat Noir 50%

Hauteur : 3-6 mm / Largeur : 9-13 mm / longueur : 10-15 mm.

4002263

Sac 5 kg 24 mois

4001585

Sac 15 kg 24 mois



#### ○ Chunks Chocolat Lait 28%

Hauteur : 3-6 mm / Largeur : 9-13 mm / longueur : 10-15 mm.

4001596

Sac 15 kg 18 mois



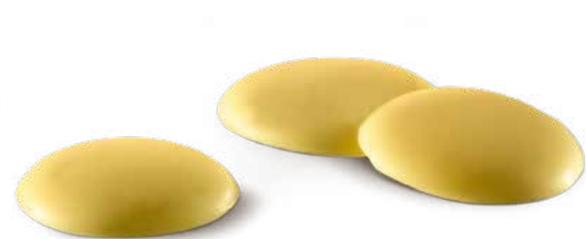
#### ○ Chunks Chocolat Blanc 22%

Hauteur : 3-6 mm / Largeur : 9-13 mm / longueur : 10-15 mm.

4001603

Sac 15 kg 12 mois

## Pâtes à Glacer



Nous vous proposons une gamme de pâtes à glacer spécialement dédiées au moulage, enrobage, trempage, chablonnage, décoration de desserts, glaçage d'entremets mais aussi aromatisation de crèmes pâtisseries et mousses. Notre gamme offre tous les avantages des pâtes à glacer : une brillance irréprochable, un excellent craquant, un bon goût proche de celui du chocolat, une grande facilité d'utilisation, le tout en palets, facilitant le dosage et la fonte, sans nécessité de tempérage.



#### 🐉 Carat Coverliq Brune

Pâte à glacer brune au goût de cacao intense, multi-usages mais spécialement recommandée en enrobage, trempage de biscuits, chablonnage et décors.

4004822

Carton 5 kg 9 mois



#### 🐉 Carat Coverliq Ivoire

Pâte à glacer ivoire à la saveur lait intense, multi-usages mais spécialement recommandée en moulage, trempage de biscuits et décors.

4004823

Carton 5 kg 9 mois





## Crèmes de Décor

A la texture très crémeuse et souple, la crème de décoration vous permet de glacer les opéras, donuts, cakes moelleux et autres entremets mais aussi d'enrober des biscuits ou des cakes. Facile d'utilisation, elle assure en fonction de l'application, une bonne tranchabilité, un produit fini lisse et légèrement brillant.



### **Carat Decorcrem Cacao-Noisette**

4001662

Bon goût cacao-noisette (18% cacao - 3% noisette).

Seau 4 kg    9 mois



## Bâtons Boulangers



### **Bâtons Chocolat Extra Large Garnico 200 x 8 g**

4105254

Boîte 200 unités

24 mois



### **Bâtons Chocolat Garnico 300 x 5,3 g**

4105128

Boîte 300 unités

24 mois



### **Bâtons Chocolat Garnico 500 x 3,2 g**

4105145

Boîte 500 unités

24 mois

### **Bâtons Chocolat Standard 300 (28 cm)**

4105223

Carton 5 kg

24 mois

### **Bâtons Chocolat Standard 500 (28 cm)**

4105149

Carton 5 kg

24 mois





## Décors Chocولات

### Décors

Une gamme de décors prêts à l'emploi réalisés avec du chocolat Belcolade 100% pur beurre de cacao et à la vanille naturelle.



#### ☉ **Bâtonnet – Chocolat Noir**

4014009

Carton de 144 pièces

27 mois

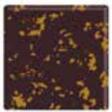


#### ☉ **Bâtonnet –Chocolat Blanc**

4014008

Carton de 144 pièces

27 mois



#### ☉ **Carré –Chocolat noir**

4014031

Carton de 176 pièces

27 mois



#### ☉ **Carré –Chocolat blanc**

4014044

Carton de 176 pièces

27 mois



#### ☉ **«Joyeux Anniversaire» -Chocolat Blanc**

4014045

Carton de 112 pièces

27 mois



#### ☉ **Tourbillon –Chocolat noir**

4014030

Carton de 192 pièces

27 mois



#### ☉ **Tourbillon –Chocolat blanc**

4014046

Carton de 192 pièces

27 mois



#### ☉ **Feuille structure motif crocodile**

4006426

Carton de 5 feuilles

27 mois



#### ☉ **Grandes tulipes pastel Mona Lisa à garnir**

6100196

Carton de 36 pièces

12 mois



#### ☉ **Rectangle « Joyeuses Fêtes » Amber**

4014646

Carton de 140 pièces

27 mois



#### ☉ **Embout de bûche carré au chocolat blanc « Joyeux Noël »**

4014652

Carton de 75 pièces

27 mois



#### ☉ **Embout de bûche arrondi au chocolat noir « Joyeux Fêtes »**

4014653

Carton de 75 pièces

27 mois



# Food innovation for good



[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)