



Stages & Démonstrations

Nos collections gourmandes
Septembre à Décembre 2022



puratos

Food Innovation for Good

BIENVENUE DANS L'UNIVERS PURATOS

Une gamme complète de produits innovants et de matières premières pour la boulangerie, la pâtisserie et le chocolat.

LE GROUPE PURATOS :



Depuis
1919

Entreprise
FAMILIALE



Présent
dans plus de
100
pays

PATISFRANCE-PURATOS EN FRANCE :



470

Collaborateurs
en France



2

Usines
de production



4 Dépôts

qui livrent plus de

10.000

Clients



plus de **100**
Commerciaux



32

Ingénieurs R&D et
démonstrateurs



4 Centres
d'expertise



UNE ENTREPRISE PROCHE DE VOUS

Participer à un évènement dans un de nos centres d'expertise, c'est découvrir une sélection variée de recettes aussi bien classiques qu'innovantes, en phase avec les attentes consommateurs. C'est également découvrir des gammes complètes de produits, sous les conseils avisés de nos chefs boulangers, pâtisseries et chocolatiers.

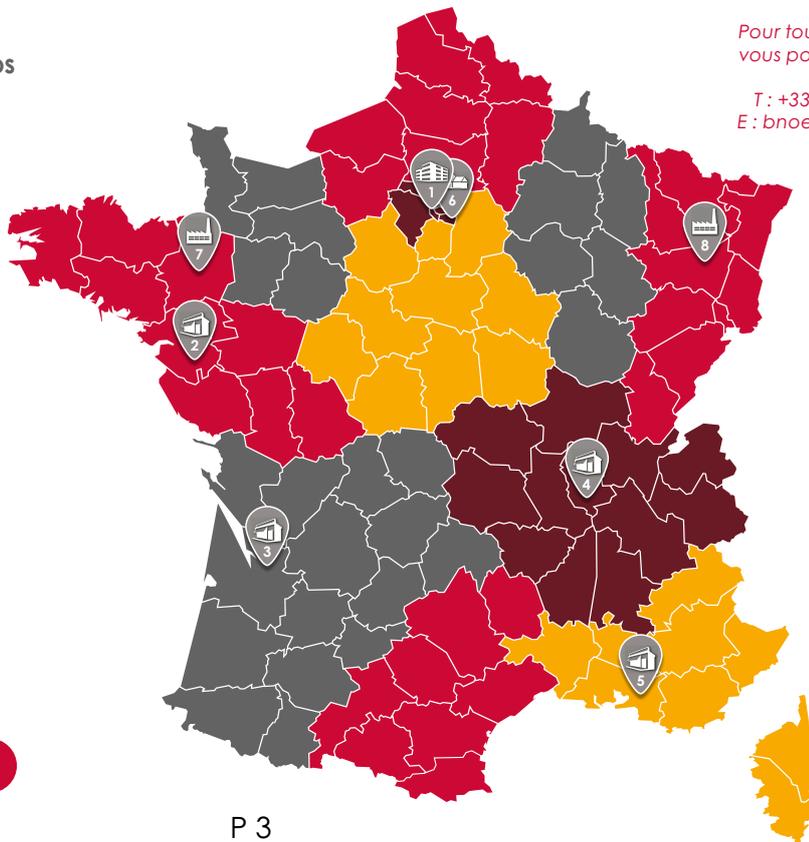
1. Siège Social PatisFrance-Puratos
2. Centre d'Expertise Nantes
3. Centre d'Expertise Gradignan
4. Centre d'Expertise Saint-Priest
5. Centre d'Expertise Gardanne
6. Agence Régionale Bondoufle
7. Usine de Fougères
8. Usine de Charmes

Pour toute information,
vous pouvez contacter

Barbara Noël :

T : +33 (0)1 45 60 83 18

E : bnoel@puratos.com



NOUS CONTACTER →

DÉCOUVREZ LES INTERVIEWS VIDÉOS DE NOS CHEFS EN CLIQUANT SUR LEUR PHOTO

NOS CHEFS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS



Jonathan Mougel
FRANCE & EXPORT



Sylvain Lecomte
EXPORT



Bertrand Balay
NANTES



Aubin Farges
ALTERNANT NANTES



Grégory Geffard
BORDEAUX



Mathias Gautron
AIX



Maël Delatre
LYON



Julien Zarate
ALTERNANT AIX

DÉCOUVREZ LES INTERVIEWS VIDÉOS DE NOS CHEFS EN CLIQUANT SUR LEUR PHOTO

NOS CHEFS BOULANGERS



Loïc Lafonté

NORD - NORMANDIE ÎLE DE FRANCE



Rémi Silva Chapeleiro

NORD-GRAND EST



Jean Larroque

NANTES



Frédéric Bianchi

BORDEAUX



Pierre Lauer

AIX



Patrice Barbotin

LYON

NOS THEMATIQUES GOURMANDES

STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Boulangerie

Les Tendances de la Boulangerie : Levains, graines & bien-être	07
Galettes et tendances viennoiseries	08
Panéotrad	09
Snacking By Loste & Puratos	10
Marché de Noël	11



STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Pâtisserie et Chocolat

A l'approche de Noël	12
Un Noël à la Montagne	13
Etat de Choc	14
Petites et Grandes douceurs	15
Rentrez dans le cadre	16
Voyage, voyage ...	17



STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Signature

Végétal Power	18
Un Noël glacé	19
Féerie Chocolatée	20



BOULANGERIE

Les Tendances de la Boulangerie : Levains, graines & bien-être

Venez découvrir notre vision de la boulangerie autour de la vision du Groupe PURATOS "Le futur du Pain réside dans son passé".

Vous découvrirez nos solutions en levain et notre outil "Signature Levain", notre démarche CRC® et nos possibilités d'accompagnement sur une production bio.

Nous vous ferons découvrir des recettes permettant de vous démarquer avec des gammes de pains originaux sur base graines et graines anciennes trempées dans du levain.

- Techniques utilisées :** La fermentation lente, techniques de façonnage, lamage
- Produits mis en avant :** La gamme de levains et les graines et graines germées trempées dans du levain
- Objectifs :** Vous inspirer avec notre démarche signature et nos solutions "Made in France"
- Public :** Artisan boulanger
- Durée :** 1 journée (7h30-17h30)
- Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





BOULANGERIE

Galettes et tendances viennoiseries

L'épiphanie, fête traditionnelle qui remonte à l'Antiquité n'a de cesse de se réinventer chaque année. Cette période cruciale pour les boulangers-pâtisseries à la sortie des fêtes de Noël doit être l'occasion de proposer des recettes de feuilletage originales, brioches des rois régionales, formes, fourrages et inserts innovants pour enchainer les clients.

Venez découvrir nos nouvelles recettes de galettes et brioches ainsi que les dernières tendances en matière de viennoiserie vous permettant de vous démarquer et de diversifier votre offre.

Techniques utilisées : Tourage, bi-coloration, fabrication d'insert.

Produits mis en avant : Notre nouvelle génération de matières grasses avec la gamme Mimetic, nos solutions pour Brioches permettant d'améliorer le moelleux et la fraîcheur des produits, fruits secs, fourrages aux fruits et base de cacao et noisette.

Objectifs : Diversifier l'offre en boutique en apportant nouveautés et innovations lors de cette fête importante pour les consommateurs et votre activité du mois de janvier.

Public : Artisan Boulanger - Pâtissier

Durée : 1 journée (7h30-17h30)

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

BOULANGERIE

Panéotrad

Venez découvrir toutes les possibilités de la Panéotrad de BONGARD tout en réalisant des recettes qui rappellent le bon goût du pain d'antan. Vous aurez un aperçu de la palette aromatique à votre disposition grâce aux levains Sapore qui vous permettront d'apporter votre propre signature à votre gamme de pains.

Techniques utilisées : La fermentation lente, pousse en bac et le process «10 Pains 1 Pétrin»

Produits mis en avant : La gamme des levains Sapore, la gamme O-Tentic, les mélanges de graines et levains Softgrain, les Créa'plus de la gamme 10 Pains 1 Pétrin.

Objectifs : Développer l'originalité des produits pour diversifier l'offre en magasin.

Public : Artisan boulanger

Durée : 1 journée (7h30-17h30)

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





BOULANGERIE

Snacking by Loste & Puratos

Profitez de l'expertise de deux sociétés mise à votre disposition autour de l'offre du déjeuner.

Nous vous présenterons des recettes originales et des formats innovants qui répondent aux attentes des consommateurs, des techniques de dressage et de production permettant d'améliorer votre organisation tout en prenant en compte la rentabilité des formules du midi.

Techniques utilisées : Différentes textures avec des pains et viennoiseries croustillants et moelleux, des graines, natures, aromatisées ou au levain, le tout associé avec des produits snacking de qualité

Produits mis en avant : 10 Pains 1 Petrin, O-Tentic, Créa'plus, gamme de levains SAPORE et SOFTGRAIN

Objectifs : Diversifier l'offre en boutique en apportant de la nouveauté, sans oublier la gourmandise. Faites découvrir des produits plus sains et végétariens, pour une consommation à tout moment de la journée. Améliorer l'organisation de votre mise en place tout en ayant une maîtrise parfaite de votre rentabilité.

Public : Artisan boulanger

Durée : 1 journée (7h30-17h30)

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Marché de Noël

Quoi de plus festif et convivial qu'un marché de Noël... A l'approche des fêtes de fin d'année, notre équipe vous présentera un nouveau format visant à vous faire découvrir des recettes festives entièrement dédiées à la vente additionnelle sur la période des fêtes.

Des recettes originales et gourmandes abordant tous les produits de votre magasin (Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie)

Techniques utilisées : Façonnage, montage, équilibrage d'insert, décors ...

Produits mis en avant : Nos gammes de produits de boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

Objectifs : Vous inspirer autour des produits festifs et de la vente additionnelle

Public : Atelier ouvert à tous nos clients.

Durée : 1 demi-journée (12h-17h).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





PÂTISSERIE & CHOCOLAT

A l'approche de Noël

Découvrez notre nouvelle collection de montages de Noël, nos chefs pâtissiers-chocolatiers partageront avec vous toute leur créativité et leurs astuces afin de vous permettre de réaliser des sujets en chocolat originaux qui animeront vos vitrines pour le plaisir des grands et des petits.

Techniques utilisées : Le moulage, les collages, la pulvérisation, les colorations, les tempérages avec l'utilisation du Magic Temper * de STATICE

Produits mis en avant : Nos chocolats Belcolade Selection, Origins et Cacao-Trace.

Objectifs : Donner envie aux petits comme aux grands de partir pour le monde merveilleux de Noël

Public : Artisan pâtissier, chocolatier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30)

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



PÂTISSERIE & CHOCOLAT

Un Noël à la montagne

Venez découvrir les dernières réalisations de nos chefs pâtissiers pour cette nouvelle collection de bûches & entremets de Noël imaginée sous la thématique de Noël à la montagne.

Techniques utilisées : Lors des réalisations des recettes, le chef vous proposera ses conseils et partagera son expérience pour la réalisation des biscuits, mousses, glaçages et des différents décors.

Produits mis en avant : Ce stage sera l'occasion de découvrir notre gamme de glaçages, nos solutions fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos pralinés et pralicrac

Objectifs : Proposer des bûches équilibrées, légères en bouche tout en restant ultra gourmandes.

Public : Artisan pâtissier et chocolatier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





PÂTISSERIE & CHOCOLAT

État de Choc

Allier le bon chocolat, au bon dosage, à la bonne saveur : voici la promesse de nos chefs pour ce stage d'une durée de deux jours où vous fabriquerez de façon rationnelle, des produits fins et très gourmands.

Techniques utilisées : Vous aborderez les différentes techniques de moulage, d'enrobage ainsi que les dernières techniques de ganaches et de pralinés. Vous découvrirez pour certaines recettes, le processus de l'émulsion sous-vide d'air ou bien l'utilisation des turbines SAVY GOISEAU pour la dragéification.

Produits mis en avant : Nos produits à base de fruits secs comme les pralinés fluides et tradition, pralicrac ainsi que les pâtes d'amande. Nos couvertures Belcolade Origins, So'Choc.

Objectifs : Maîtriser les mises au point, les processus de fabrication des ganaches et pralinés, l'enrobage machine, la compréhension des ingrédients entrant dans une composition, le moulage, la coloration en beurre de cacao, les décorations, le contrôle des températures.

Public : Pâtissier, chocolatier équipé d'une enrobeuse.

Durée : 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



PÂTISSERIE & CHOCOLAT

Petites et grandes douceurs

Confectionnez une gamme complète d'entremets et de petits gâteaux avec des déclinaisons de saveurs et des associations de textures (inserts de fruits, crémeux, croustillants).

- Techniques utilisées :** Maîtriser les techniques de montages et de finitions d'une gamme d'entremets et petits gâteaux.
- Produits mis en avant :** Chocolats Belcolade Origins, pralinés et pralincrac, ainsi que nos produits à base de fruits et nos solutions de finition.
- Objectifs :** Réaliser des recettes originales et orientées sur les dernières tendances en matière de goût et de texture. Maîtriser les techniques de montages et de finitions d'une gamme d'entremets et petits gâteaux.
- Public :** Artisan pâtissier.
- Durée :** 2 jours (7h30-17h30).
- Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





PÂTISSERIE & CHOCOLAT

Rentrez dans le cadre

Découvrez tout ce qu'il est possible de réaliser avec vos cadres à pâtisserie. Originalité, rapidité et précision seront les maîtres-mots de ce stage où vous apprendrez toutes les astuces de nos chefs pour le montage d'entremets et de tartes.

Techniques utilisées : Techniques de montage et d'inserts en cadre, découpes et décorations originales

Produits mis en avant : Ce stage est l'occasion de découvrir ou redécouvrir nos préparations pâtissières, solutions fruits, glaçages, pralinés, pralicrac et chocolats de couverture.

Objectifs : Rationnaliser les recettes et interpréter des méthodes de montages créatives. Vous proposer une gamme variée qui ravira vos clients tout au long de l'année.

Public : Ouvert à tous nos clients proposant de la pâtisserie.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

PÂTISSERIE & CHOCOLAT

Voyage, voyage ...

Faciles à transporter et rapides à manger, qu'ils soient individuels ou à partager, les tartes et les gâteaux de voyage sont toujours synonymes de gourmandise. Réalisez un assortiment de saison pour créer ou enrichir votre offre en boutique

Techniques utilisées : Ce stage vous formera sur la réalisation de recettes des plus élaborées au plus efficaces. Venez trouver de l'inspiration auprès de nos chefs !

Produits mis en avant : Cette formation mettra en œuvre nos préparations pâtisseries, compotées de fruits Topfil, nappages, couvertures Belcolade et pralinés et pralincrac PatisFrance

Objectifs : Connaitre les techniques pour préparer les cakes les plus gourmands, tout en optimisant la conservation. La thématique des tartes sera une belle opportunité d'inspiration pour renouveler votre offre après de votre clientèle.

Public : Artisan pâtissier, chocolatier et boulanger.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





SIGNATURE

Végétal Power



De plus en plus de consommateurs cherchent des alternatives végétales.

Face à cette demande en constante évolution, nos chefs ont développé avec nos solutions, des recettes bien équilibrées sans compromis sur le goût.

Techniques utilisées : Mélanger et proportionner, contrôler les températures, savoir utiliser efficacement les différents ingrédients, maîtriser les techniques de montages.

Produits mis en avant : Nos fruits secs et fruits séchés, nos solutions fruits et nos couvertures Linnolat, gamme Mimetic

Objectifs : Proposer une pâtisserie gourmande et raisonnée qui répond aux dernières tendances de consommation en termes de consommation végétale et Bio

Public : Artisan pâtissier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

LINNOLAT

Nouveaux Ingrédients, Nouvelles Idées

SIGNATURE

Un Noël glacé

Rafraîchissez les papilles de vos clients grâce à ce stage dédié aux entremets et coupes glacées. Définissez votre carte de saison pour les fêtes de fin d'année et devenez maître de l'équilibre des glaces.

Vous découvrirez également nos nouvelles préparations pour la réalisation de glaces savoureuses, onctueuses et personnalisables en fonction de vos envies et votre créativité.

Techniques utilisées : Montage d'entremets et équilibre des parfums.

Produits mis en avant : Nos préparations pour glace, nos chocolats Belcolade issus du programme Cacao-Trace, nos pralinés et pralirac, nos solutions fruits et d'aromatisation.

Objectifs : Réaliser un travail d'association de produits de saison afin de proposer des recettes tout chocolat, fruitées ou épicées.

Public : Artisan pâtissier, glacier et restaurateur.

Durée : 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



SIGNATURE

Féerie Chocolatée

Durant ce stage, venez réaliser une pièce artistique en chocolat en découvrant les techniques de travail des structures et d'imitation des matières, les colorations et les mises en volumes

Techniques utilisées : Travail des structures et des matières, montage et assemblage, coloration et pulvérisation

Produits mis en avant : Notre gamme chocolat Belcolade issue du programme Cacao-Trace

Objectifs : Réaliser une pièce artistique

Public : Artisan Pâtissier-Confiseur expérimenté. Ce stage n'accepte que des personnes ayant une bonne maîtrise et une bonne connaissance des pièces artistiques en chocolat.

Durée : 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



ENVIE DE PARTICIPER A UN STAGE PURATOS ?

Consultez nos dates de stages sur www.puratos.fr

Pour pré-réserver un stage, deux options s'offrent à vous :

1. Flashez le QR code ci-dessous ou rendez-vous sur www.puratos.fr/fr/stages et choisissez votre thématique de stage, le lieu, la date et pré-inscrivez-vous en ligne. Une confirmation de réservation vous sera communiquée par Mme Barbara NOEL (01.45.60.83.18 -bnoel@puratos.com)



2. Demandez le formulaire de pré-inscription à votre représentant commercial

Conditions de réservation : Les ateliers sont en entrée libre et ne sont donc pas soumis à une facturation





NOTRE PROGRAMME UNIQUE POUR UN CACAO DURABLE.



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 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



**Découvrez
les nouveaux
résultats liés
à l'impact
et les
évolutions
post Covid**



T COMME TENDANCE, T COMME ...



tastetomorrow

by Puratos

Taste Tomorrow est la plus grande enquête mondiale consommateur sur les produits de boulangerie, pâtisserie et de chocolat. Elle fournit des données sur les comportements, les habitudes et les choix des consommateurs. Cette étude indépendante réalisée pour Puratos est précieuse pour préparer l'avenir car elle suit l'évolution des tendances et en révèle de nouvelles.

Le résultat ? Un nouvel éclairage sur les attentes en matière de santé, de services, d'expériences et d'outils numériques qui permet de stimuler l'innovation dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat.



My Puratos

Votre nouvel assistant pour la gestion de vos achats.

Des commandes à toute heure, où que vous soyez depuis votre portable, tablette ou ordinateur*



**Créez votre compte sur
www.puratos.fr/fr/mypuratos**



Votre historique de commandes et vos factures en accès instantané



Des recettes à sauvegarder en favoris



Des promotions exclusives My Puratos



Un catalogue produits complet



Plus de temps pour échanger avec votre représentant

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



REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES



• **MAE** : « Depuis plus de 25 ans, Maé Innovation conçoit et fabrique des moules en silicone et équipement de boulangerie pour les professionnels et les industriels. Fabrication française, en formats standards ou sur-mesure, en grande ou petite série ».



• **STATICE** : Depuis plus de 10 ans, Statice Tempering a développé une large gamme d'équipements innovants à destination des professionnels du chocolat. Le tempérage par ensemencement, la mesure du tempérage (tempermètre), la mesure de vitesse d'écoulement sont ainsi facilités. Une productivité nettement améliorée et des mises en œuvre simplifiées : tel est notre but !



• **ECOCERT** : « ECOCERT, agir pour un monde durable. Depuis près de 30 ans, Ecocert accompagne les organisations dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la formation, le conseil et la certification en agriculture biologique »



• **LOSTE TRADI-FRANCE** est spécialisé dans la fabrication et la distribution de produits frais haut de gamme à destination des professionnels des métiers de bouche. Depuis 1866, date de sa création, l'entreprise a su conserver ses valeurs familiales et artisanales de son fondateur Pierre Loste, artisan boucher-charcutier de métier avec une volonté forte de conjuguer tradition et modernité. Aujourd'hui, c'est avec cette même volonté que Loste Tradi-France accompagne ses clients boulangers avec son expertise du snacking et une offre adaptée.

REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES



• **BRAVO** : TRITTICO, la première machine multifonctions pour la pâtisserie, le chocolat et la glace. Le TRITTICO une technologie exclusive made in Italie par BRAVO, unique et inimitable depuis plus de 40 ans. La technologie BRAVO en plus de toute la gamme des TRITTICO, c'est aussi les ENROBEUSES CHOCOLAT, les DRESSEUSES et les machines chantilly MINITOP.

• **C2PACK** : Depuis 2005, C2pack accompagne les professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie dans la conception de leur produit. Spécialistes du packaging innovant, C2pack vous propose une gamme complète de moules, présentoirs, packaging, et solutions de transport et rend accessible la création de projets sur-mesure en grande mais aussi en petite quantité.

• **SAVY GOISEAU** : Fabricant de matériel de chocolaterie depuis plus de 45 ans, SAVY GOISEAU propose à l'artisan chocolatier, pâtissier et boulanger, une large gamme tempéreuses, enrobeuses, mouleuses, turbines ou encore tunnels de refroidissement. Nos solutions sur-mesure permettent aux professionnels de réaliser toutes leurs recettes à l'aide d'outils fiables, robustes et toujours plus performants, une qualité made in France au service de passionnés du chocolat !

• **BONGARD** : Depuis 1922, Bongard met son savoir-faire et son expérience de fabricant d'équipements du fournil au service des boulangers-pâtisseries. Grâce son réseau de 33 concessionnaires exclusifs et 45 agences et points techniques répartis sur toute la France, Bongard garantit un service de proximité 24h/24, 7j/7, 365j/an.

LA FILIÈRE CRC®

Née dans les années 90, la Filière CRC® voit le jour grâce à un groupe d'agriculteurs de Bourgogne, déterminés à produire différemment : à produire des **céréales de haute qualité, 100% françaises, bonnes pour les Hommes et pour la Nature.**

A travers toute la France, ce sont aujourd'hui plus de :

3000 agriculteurs,

34 coopératives et négoce,

52 meuniers,

4500 artisans boulangers,

20 industriels et

8 distributeurs

qui s'engagent pour le bon.

CULTURE

- Une filière pensée dès son origine par des agriculteurs français.
- Sélection des parcelles et des variétés.

RAISONNÉE

- Toute intervention depuis le choix des parcelles jusqu'à la récolte est préalablement étudiée.
- Une 3^{ème} voie d'avenir : alternative au conventionnel et au bio.

CONTRÔLÉE

- Une démarche validée par le Ministère de l'Agriculture, contrôlée par un organisme indépendant.
- Les céréales bénéficient d'une Certification de Conformité produit, signe distinctif de qualité.



NOS ENGAGEMENTS CLÉS



CÉRÉALES
100% FRANÇAISES.

CULTURE RAISONNÉE,
SANS TRAITEMENT
APRÈS RÉCOLTE.



JUSTE RÉMUNÉRATION
DES AGRICULTEURS.

PRATIQUES AGRICOLES
FAVORABLES À
LA BIODIVERSITÉ.



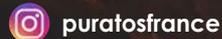
Stages & Démonstrations

Nos collections gourmandes
Septembre à Décembre 2022

www.puratos.fr/fr/stages

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 : info_france@puratos.com




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


puratos
Food Innovation for Good


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION