

MAGAZINE

Vision Restauration

Suggestions gourmandes pour les restaurateurs

PRINTEMPS - ÉTÉ 2023



Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter



ÉDITO

RÉINVENTER LES DESSERTS INCONTOURNABLES DE LA RESTAURATION

Selon Yves Thuriès, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 1976 : « **Le dessert est universel, mais la pâtisserie est française** ». En effet, la pâtisserie a une place particulière dans le cœur des Français. C'est pourquoi, chez Puratos, nous sommes fiers de réinventer la pâtisserie et de nous engager à raconter une nouvelle histoire autour de la pâtisserie : **Chaque pâtisserie est une histoire à raconter**. Qu'elle soit classique par le respect de la recette originelle ou innovante par sa revisite, chaque pâtisserie nous fait vivre un moment unique en nous procurant émotions et nouvelles sensations.

Et parce que les consommateurs restent très attachés à l'héritage des pâtisseries emblématiques, nous souhaitons préserver l'histoire et les traditions de ces classiques intemporels. Nous vous proposons ainsi pour la carte Printemps-Été 2023 de **réinventer les 7 desserts incontournables servis en restauration**. Grâce à nos ingrédients et aux inspirations de nos chefs pâtissiers, nous vous aidons à créer votre propre classique avec son histoire à raconter.

Chaque recette a été réinventée selon 3 piliers :

- **Plus créatif** : associations de textures, saveurs inattendues ou une apparence visuelle totalement nouvelle.
- **Plus de bien-être** : recette enrichie en fruits ou fruits secs, allégée en sucre ou en matière grasse.
- **Plus durable** : alternative 100% végétale, sélection d'ingrédients traçables.

A travers ce nouveau numéro, nous vous présentons également nos ingrédients phares : nos préparations pour glaces, nos sauces topping idéales pour décorer tous vos desserts et nos solutions fruits.


puratos
Food Innovation for Good

SOMMAIRE

CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ



● Recette Profiteroles So'Choc p. 6

La réinterprétation des profiteroles au visuel innovant : « Les intemporelles Profiteroles sont ici twistées pour plus d'originalité : la traditionnelle glace vanille devient une glace chocolat au goût unique, et la sauce chocolat noir enrobant les choux est réinterprétée par une sauce chocolat blanc vanille. »



● Recette Fondant Chocolat Pistache p. 8

La réinterprétation du fondant au chocolat avec plus de goût : « Un fondant au chocolat régressif où la puissance du chocolat est alliée à la douceur de la pistache pour encore plus de gourmandise et de saveurs. »



● Recette Tiramisu Framboise p. 9

La réinterprétation du traditionnel tiramisu avec plus de textures : « Un tiramisu tout en textures avec un biscuit génoise moelleux, une compotée à la framboise fondante, une onctueuse crème tiramisu et un croustillant framboise. »



● Recette Café Gourmand Fruité p. 10

La réinterprétation de l'incontournable café gourmand en version fruitée : « Un café gourmand léger et tout en douceur grâce aux fruits. Cette recette se décline à l'infini en l'adaptant avec les fruits de saison. »



● Recette Mousse au Chocolat Cacao-Trace p. 11

La réinterprétation de la mousse au chocolat pour une amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao : « Grâce au chocolat noir d'origine Cameroun et au Gianduja Noir certifiés Cacao-Trace, la mousse au chocolat devient durable tout en restant savoureuse. »

● Recette Tarte Framboise Chocolat 100% Végétale p. 12

La réinterprétation de la tarte aux fruits en version 100% végétale : « Ce dessert rappelle nos souvenirs d'enfance tout en innovant avec des ingrédients uniquement d'origine végétale. »



● Recette Panna Cotta Abricot p. 13

La réinterprétation du dessert lacté avec plus de fruits : « Une panna cotta tout en simplicité avec une compotée d'abricots fondante pour une fin de repas tout en légèreté. »



ZOOM PRODUITS

Gamme Base Gelato p. 4

Sauces Topping p. 5

Solutions Fruits p. 14 - 15



BASE GLACE

Des préparations pour la réalisation de glaces, sans aucun compromis sur le goût et l'onctuosité

La glace est définitivement LE dessert préféré des Français au restaurant car elle allie gourmandise et fraîcheur. Elle permet aussi beaucoup de créativité car elle peut se servir autant en coupe glacée qu'en dessert glacé et peut se décliner sous tous les goûts : vanille, fruits secs, chocolat, sorbet aux fruits...

Grâce à notre expérience dans le monde de la pâtisserie et à notre expertise dans le véritable chocolat belge, **Puratos innove avec une gamme de glaces onctueuses à la liste d'ingrédients courte et à la praticité optimale.**

Une gamme de 3 bases est disponible:

- **Base Crema** pour des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, le praliné ou les fruits secs.
- **Base Cioccolato** pour des glaces au chocolat. Nous avons sélectionné uniquement des chocolats certifiés Cacao-Trace pour plus de durabilité.
- **Base Frutta** pour des glaces aux fruits des plus acides aux plus doux.



LES CARACTÉRISTIQUES :

- Une liste d'ingrédients courte et compréhensible :
 - Sans additif
 - Sans matière grasse hydrogénée
 - Sans émulsifiant
- Fabriquée en Italie
- Disponible en sac de 1 ou 2 kilo(s)
- Date de durabilité minimale de 30 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS :

- Simplicité de réalisation, gain de temps par rapport à une recette traditionnelle
- Possibilité d'organiser la production comme souhaité : process direct ou indirect
- Remise en œuvre à chaud ou à froid
- Pas de besoin de maturation
- Qualité constante et régulière



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Des glaces onctueuses, savoureuses et durables.

Découvrez toute notre
gamme de glaces et plus
d'inspirations recettes !



SAUCES TOPPING

Des solutions idéales pour aromatiser et décorer simplement tous vos desserts !

La gourmandise reste un critère clé pour les consommateurs en pâtisserie. Vous pouvez ainsi apporter une touche savoureuse grâce à nos **saucés toppings**, à verser sur tous vos desserts en guise d'aromatisation ou de décoration : coupes glacées, desserts à l'assiette, verrines...

Une gamme composée des parfums les plus demandés du marché est disponible :

- Chocolat
- Cacao-Noisette
- Caramel
- Caramel Beurre Salé
- Fruits Rouges
- Fraise



LES CARACTÉRISTIQUES :

- Un pouvoir nappant important
- Stockage tête en bas et à température ambiante pour une utilisation optimale
- Fabriquée en France, dans notre usine à Fougères
- Disponible en bouteille tête en bas de 1.1 kg
- Date de durabilité minimale de 15 à 24 mois en fonction des parfums



LES BÉNÉFICES POUR VOUS :

- Solution prête à l'emploi
- Un format plus ergonomique pour une meilleure prise en main
- Large palette d'applications :
 - Coulis gourmand de coupes glacées, gaufres...
 - Décoration de desserts à l'assiette, verrines...
 - Imbibage de biscuits...



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Un brillant intense pour plus de gourmandise
- Des goûts savoureux et incontournables



Profiteroles So'Choc

Quantité : 3 profiteroles par assiette
Moule Pavoni AF003 Ø35 mm

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Puratos Mimetic Essentiel	57 g
Beurre	58 g
Sel fin	4 g
Sucre semoule	3 g
Farine Pâtissière PatisFrance	150 g
CEufs	270 g

Mélanger l'eau, le lait, la matière grasse, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu puis au batteur. Ajouter les œufs. Pocher la pâte à choux sur Silpain®.

CRAQUELIN CHOCOLAT

Sucre	100 g
Puratos Mimetic Essentiel	100 g
Farine Pâtissière PatisFrance	60 g
Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace	30 g
Grué de cacao	10 g

Mélanger tous les ingrédients dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille. Abaisser au laminoir entre 1 et 1.5 mm entre deux feuilles. Détailler des ronds de 35 mm de diamètre et congeler. Déposer le craquelin sur les choux avant cuisson.

GLACE SO'CHOC

Lait	920 g
Poudre de lait entier	20 g
Puratos Base Crema	500 g
Glucose atomisé	14 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	271 g

Pasteuriser les 4 premiers ingrédients puis verser sur le chocolat. Mixer puis réserver au réfrigérateur. Turbiner.

CRUMBLE SARRASIN

Puratos Mimetic Essentiel	65 g
Farine de sarrasin	87 g
Noisette en Poudre PatisFrance	33 g
Cassonade	65 g
Fleur de sel	2 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	QS

Mélanger tous les ingrédients dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille. Passer le crumble au crible pour avoir des morceaux réguliers. Cuire pendant 20 minutes à 160°C.

Isoler le crumble en utilisant le chocolat.

SAUCE CHOCOLAT BLANC VANILLE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	220 g
Lait entier	200 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille puis le verser sur le chocolat blanc. Mixer et réserver au réfrigérateur avant utilisation.

MONTAGE ET FINITIONS :

- La veille, préparer la sauce chocolat blanc vanille, et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- Pasteuriser le mix à glace puis le faire refroidir.
- Turbiner la glace So'Choc et garnir les moules Pavoni.
- Réaliser la pâte à choux puis pocher des choux de 35 mm à l'aide d'une douille de 18 cm de diamètre. Déposer le craquelin réalisé préalablement puis cuire pendant 40 minutes à 170°C au four à sole.
- Réaliser le crumble sarrasin, le cuire, puis une fois refroidi, l'isoler au chocolat.
- Dresser l'assiette en coulant la sauce chocolat blanc vanille au centre de l'assiette, avec un emporte-pièce, parsemer le crumble.
- Poser les choux coupés en deux garnis de boules de glace So'Choc au centre.

Nous suggérons de rouler une des boules de glace dans du sobacha concassé pour rappeler les notes du chocolat **Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace**.



Fondant Chocolat Pistache

Pour 15 cœurs fondants individuels de 6 cm

APPAREIL À FONDANT

<u>Patis'Cœur Fondant Chocolat PatisFrance</u>	<u>1 000 g</u>
<u>Eau</u>	<u>250 g</u>
<u>Œufs entiers</u>	<u>250 g</u>

Faire chauffer l'eau à 50°C, verser sur le Patis'Cœur Fondant et ajouter les œufs. Mélanger pendant 3 minutes à vitesse moyenne à la feuille.

CŒUR FONDANT À LA PISTACHE

<u>Praliné Pistache 52% PatisFrance</u>	<u>230 g</u>
<u>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</u>	<u>56 g</u>
<u>Pistaches Hachées PatisFrance</u>	<u>56 g</u>

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter le praliné pistache et tabler à 24°C. Ajouter les pistaches hachées puis laisser épaissir en mélangeant régulièrement. Pocher sur une feuille des boules de 20 g. Laisser durcir au réfrigérateur pendant quelques heures.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir des cercles préalablement graissés avec 90 g de fondant.
- Inclure au centre une boule de cœur fondant à la pistache.
- Cuire 6 à 8 minutes à 180°C.
- Démouler à chaud, laisser refroidir et bloquer au grand froid.
- Pour le servir, réchauffer le cœur fondant à la pistache 15 à 20 secondes au four à micro-ondes.



Tiramisu Framboise

Pour 10 verrines

GÉNOISE VANILLE

Gen'Mix PatisFrance	250 g
Cœufs entiers	175 g
Eau chaude	75 g

Mélanger tous les ingrédients et faire monter 6 minutes à grande vitesse. Cuire sur une plaque pendant 7 minutes à 220°C.

SIROP DE POCHAGE

Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Eau	100 g
Sucre	50 g

Mélanger les ingrédients puis tiédir.

COMPOTÉE FRAMBOISE

Puratos Topfil Finest Framboise 70%	300 g
--	--------------

Prêt à l'emploi.

CRÈME TIRAMISU VANILLE

Jaunes d'œufs	80 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre roux	130 g
Mascarpone	325 g
Blancs d'œufs	120 g

Faire monter les jaunes d'œufs, la vanille et le sucre roux. Ajouter le mascarpone et mélanger délicatement. Incorporer les blancs d'œufs montés.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Détailler des disques de biscuit du diamètre de la verrine, et en déposer un dans le fond de chaque verrine.
- Verser 10 à 15 g de sirop tiède par-dessus.
- Pocher 15 à 20 g de compotée de framboise par-dessus.
- Verser ensuite 25 g de crème tiramisu.
- Disposer des framboises fraîches dans la verrine.
- Remettre un biscuit, l'imbibber et garnir avec 40 g de crème tiramisu.
- Finir avec 2 - 3 framboises fraîches puis un zeste de citron.



Café Gourmand Fruité

MOUSSE CASSIS - FRAMBOISE :

MOUSSE CASSIS

Délicecrem PatisFrance	60 g
Starfruit Cassis PatisFrance	320 g
Patiscrem PatisFrance	400 g

Mélanger la Délicecrem et le Starfruit. Ajouter la crème fouettée et remplir la verrine à mi-hauteur.

MOUSSE FRAMBOISE

Délicecrem PatisFrance	60 g
Starfruit Framboise PatisFrance	320 g
Patiscrem PatisFrance	400 g

Mélanger la Délicecrem et le Starfruit. Ajouter la crème fouettée et finir de remplir la verrine.

MACARON CASSIS - FRAMBOISE :

MACARONS

Patis'Macaron Extra PatisFrance	500 g
Eau (50°C)	100 g
Colorant violet	QS

Mélanger tous les ingrédients à vitesse moyenne pendant 4 minutes à l'aide de la feuille. Pocher sur un Silpat® et cuire au four ventilé à 135°C pendant 22 minutes.

FOURRAGE FRUITÉ

Starfruit Cassis PatisFrance	200 g
Pâte d'Amande Catania 50% PatisFrance	120 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	200 g
Pralicrac Framboise PatisFrance	100 g

Porter à ébullition le Starfruit et la pâte d'amande en mélangeant. A 80°C, verser sur le chocolat et mixer. Garnir le macaron avec 5 g de fourrage et garnir au milieu une petite quantité de Pralicrac.

ÉCLAIR CASSIS - FRAMBOISE :

PÂTE À CHOUX

Puratos Tegral Clara Super	340 g
Huile végétale	150 g
Eau	580 g

Mélanger tous les ingrédients à vitesse moyenne pendant 8 minutes. Cuire à 160°C pendant 15 minutes, ouras fermés, puis 40 minutes, ouras ouverts.

FOURRAGE FRUITS

Délicecrem PatisFrance	120 g
Starfruit Cassis PatisFrance	200 g
Lait	170 g
Fourrage Framboise Pépins PatisFrance	150 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et garnir les éclairs. Garnir les éclairs avec 15 g de fourrage framboise pépins.

GLAÇAGE

Fondant Vega PatisFrance	250 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	185 g
Eau	30 g
Sucre	40 g
Colorant violet	QS

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le colorant ensemble pour élaborer le sirop. Faire fondre le chocolat à 35°C, mélanger avec le fondant puis ajouter le sirop à 35°C. Abaisser le mélange entre 2 feuilles à 2 mm et réserver au congélateur puis détailler à la forme souhaitée.





Mousse au Chocolat Cacao-Trace

MOUSSE AU CHOCOLAT

Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	300 g
Lait	250 g
Trimoline PatisFrance	50 g
Jaunes d'œufs	80 g
Patiscrem PatisFrance montée	320 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre inverti et les jaunes d'œufs. Verser la crème anglaise chinoisée sur le chocolat haché. Emulsionner en mixant soigneusement.

Verser la crème anglaise à 40°C sur la crème fouettée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les verrines avec la mousse chocolat.
- Décorer avec des petits rouleaux de **Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance**.
- Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.





Tarte Framboise Chocolat Végétale

Pour 14 tartelettes

PÂTE SUCRÉE

Linnolat Couverture Amande Cacao-Trace	200 g
Puratos Mimetic Essentiel	60 g
Eau	80 g
Sel	2 g
Farine Pâtissière PatisFrance	264 g
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	44 g

Réaliser la veille le substitut de beurre avec les 3 premiers ingrédients : fondre la couverture puis ajouter Mimetic et finir en faisant une émulsion avec l'eau. Réserver cette préparation à 4°C.

Le lendemain, travailler la préparation à la feuille au batteur pour la lisser. Ajouter le sel, la farine et la poudre d'amande, puis mélanger sans corser. Etaler la pâte à 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer en bandes. Cuire à 160°C pendant 25 minutes sur Silpain®.

APPAREIL AMANDE VÉGÉTAL

Superpomme 38% PatisFrance	250 g
Elsay PatisFrance	12 g
Sucre	40 g
Vanille Poudre PatisFrance	1 g
Puratos Mimetic Essentiel	40 g
Amandes en Poudre PatisFrance	125 g

Cuire les 4 premiers ingrédients comme une crème pâtissière. En fin de cuisson, ajouter Mimetic puis la poudre d'amande. Réserver à 4°C. Pocher 30 g d'appareil dans les fonds de tartelettes précuites. Finir la cuisson à 155°C.

CRÉMEUX VÉGÉTAL FRAMBOISE

Eau	165 g
Starfruit Framboise PatisFrance	165 g
Agar-agar	2 g
Pectine NH PatisFrance	4 g
Sucre	130 g
Elsay PatisFrance	9,5 g
Linnolat Couverture Amande Cacao-Trace	36 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	19 g
Huile	66 g

Chauffer les liquides eau et pulpe, puis ajouter en pluie le mélange agar-agar, pectine, sucre et Elsay. Cuire cette préparation comme une crème pâtissière. Verser sur la couverture, l'huile et le beurre de cacao. Mixer et laisser réserver au frais à 4°C. Mixer, puis mouler en moule silicone Silikomart®.

(250 g par moule de 15 sphères).



COMPOTÉE DE FRAMBOISES

Framboises surgelées	150 g
Starfruit Framboise PatisFrance	150 g
Sucre semoule	30 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Sucre semoule	13 g

Chauffer à 40°C la pulpe et les framboises avec les 30 g de sucre, puis ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH. Porter à ébullition durant 2 minutes minimum. Mixer et réserver au frais pour le pochage (18 g par tartelette).

GANACHE MONTÉE VÉGÉTALE

Linnolat 45% Cacao-Trace	125 g
Boisson amande	60 g
Puratos Ambiante	225 g

Chauffer la boisson amande jusqu'à frémissement. Verser sur la couverture pré-fondue et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter l'Ambiante et mixer à nouveau. Laisser cristalliser à 4°C, pendant 6 heures minimum.

Monter la ganache, jusqu'à obtenir une texture pochable. Dresser avec une douille micro-cannelée.

ASSEMBLAGE & FINITIONS :

- Cuire à blanc les fonds de pâte sucrée à 160°C pendant 25 minutes.
- Garnir les fonds avec l'appareil amande et ajouter 3 framboises fraîches. Finir de cuire les fonds à 155°C.
- Ajouter la compotée de framboises et lisser à ras.
- Glacer les sphères de crémeux avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre**, avec l'aide de cures dents. Déposer les sphères glacées sur les tartelettes et combler les espaces en pochant la ganache montée.
- Décorer avec de fines feuilles de chocolat.

Panna Cotta Abricot

Pour 20 verrines

COMPOTÉE D'ABRICOT

Puratos Topfil Finest Abricot 70% 800 g

Prêt à l'emploi.

PANNA COTTA VANILLE

Patiscrem PatisFrance 600 g

Sucre 60 g

Gelée Dessert PatisFrance 50 g

Puratos Classic Vanille 30 g

Chauffer la crème à 60°C avec le sucre. Ajouter le Classic et la Gelée Dessert.

CRUMBLE

Beurre 100 g

Sucre 100 g

Farine 60 g

Amandes en Poudre PatisFrance 60 g

Sabler légèrement tous les ingrédients. Etaler sur une plaque et cuire à 160°C pendant 15 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Pocher au fond de la verrine 25 g de Topfil Abricot 70%.
- Couler ensuite 20 g de panna cotta.
- Surgeler.
- Remettre une couche de Topfil et de panna cotta.
- Finir avec quelques morceaux de crumble.



NOS SOLUTIONS FRUITS

Les consommateurs plébiscitent de plus en plus les pâtisseries enrichies en fruits dans le cadre d'une alimentation équilibrée car elles sont le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être.

Nous vous proposons toute une gamme de solutions aux fruits : purées, compotées, pâtes d'aromatisation pour satisfaire toutes vos envies et répondre à la saisonnalité des fruits.



Purées de Fruits Starfruit

Des purées de fruits naturelles au vrai goût des fruits **pour des plaisirs plus authentiques**. Elles sont élaborées avec 90% de fruits, sélectionnés et cueillis à pleine maturité, puis sont pasteurisées tout en douceur pour préserver leur goût et couleur naturels.

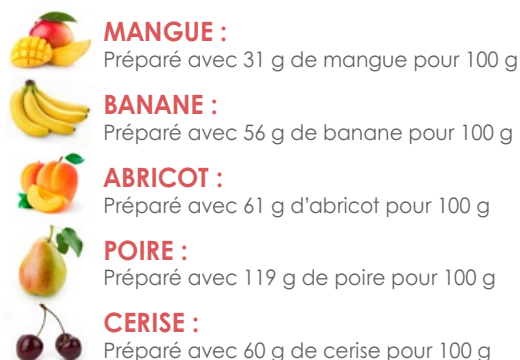
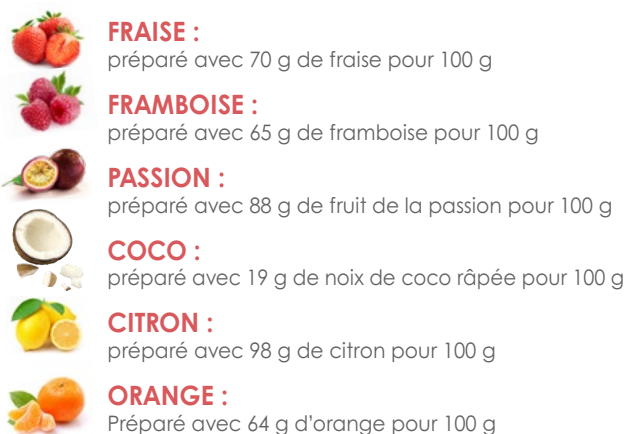
Les Starfruit peuvent s'utiliser pour élaborer des mousses, sorbets, glaçages, ganaches, pâtes de fruits, crémeux ou encore coulis.



Pâtes d'Aromatisation Classic

Des préparations de fruits à base de concentrés de fruits, sans conservateur, colorant, additif ni arôme artificiel, **pour des goûts intenses**. Entre 3 à 10% du poids de masse de l'appareil suffisent pour apporter un vrai goût de fruits à la recette.

Les Classic sont idéaux pour aromatiser toute préparation ou bien renforcer le goût des mousses et sorbets, tout en offrant commodité et polyvalence.



Compotées de fruits Topfil

Des fourrages aux fruits prêts à l'emploi et stables à la cuisson, avec ou sans morceaux **pour rafraîchir vos préparations**. Ils sont élaborés avec 70% minimum de fruits et ont une liste d'ingrédients courte et compréhensible pour plus d'authenticité. Les Topfil s'utilisent en fourrage de cakes et viennoiseries, en insert et en aromatisation de mousses d'entremets et en prêt à l'emploi en verrines.

Découvrez la **technologie Topfil Finest**, une technologie brevetée qui permet une cuisson parfaite et homogène du fruit **conservant toute l'intégrité du fruit** (couleur, goût et texture). C'est un process unique de fabrication de fourrages aux fruits Clean(er) Label.



Topfil Finest

AVEC MORCEAUX :



TOPFIL FINEST
FRAMBOISE 70%



TOPFIL FINEST
ABRICOT 70%



TOPFIL FINEST
CERISE EXTRA 70%



TOPFIL FINEST
MANGUE 70%

SANS MORCEAUX :



TOPFIL FINEST
SMOOTH FRAISE 70%



TOPFIL FINEST
SMOOTH BANANE 70%

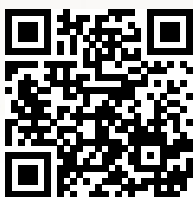


LA RESTAURATION SUR PURATOS.FR

Découvrez sur notre site internet
notre nouvelle section entièrement dédiée
à la restauration.

AU MENU :

concepts restauration pour vous aider et inspirer des
thématiques fortes pour votre profession, des recettes, les
précédents Vision Restauration et bien plus encore.



RESTEZ INFORMÉS DE L'ACTUALITÉ PURATOS
grâce à notre newsletter restauration
et nos réseaux sociaux !



Sur Facebook
(fb.me/patisfrancepuratos)



et Instagram
(@puratosfrance)

www.puratos.fr

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


puratos
Food Innovation for Good