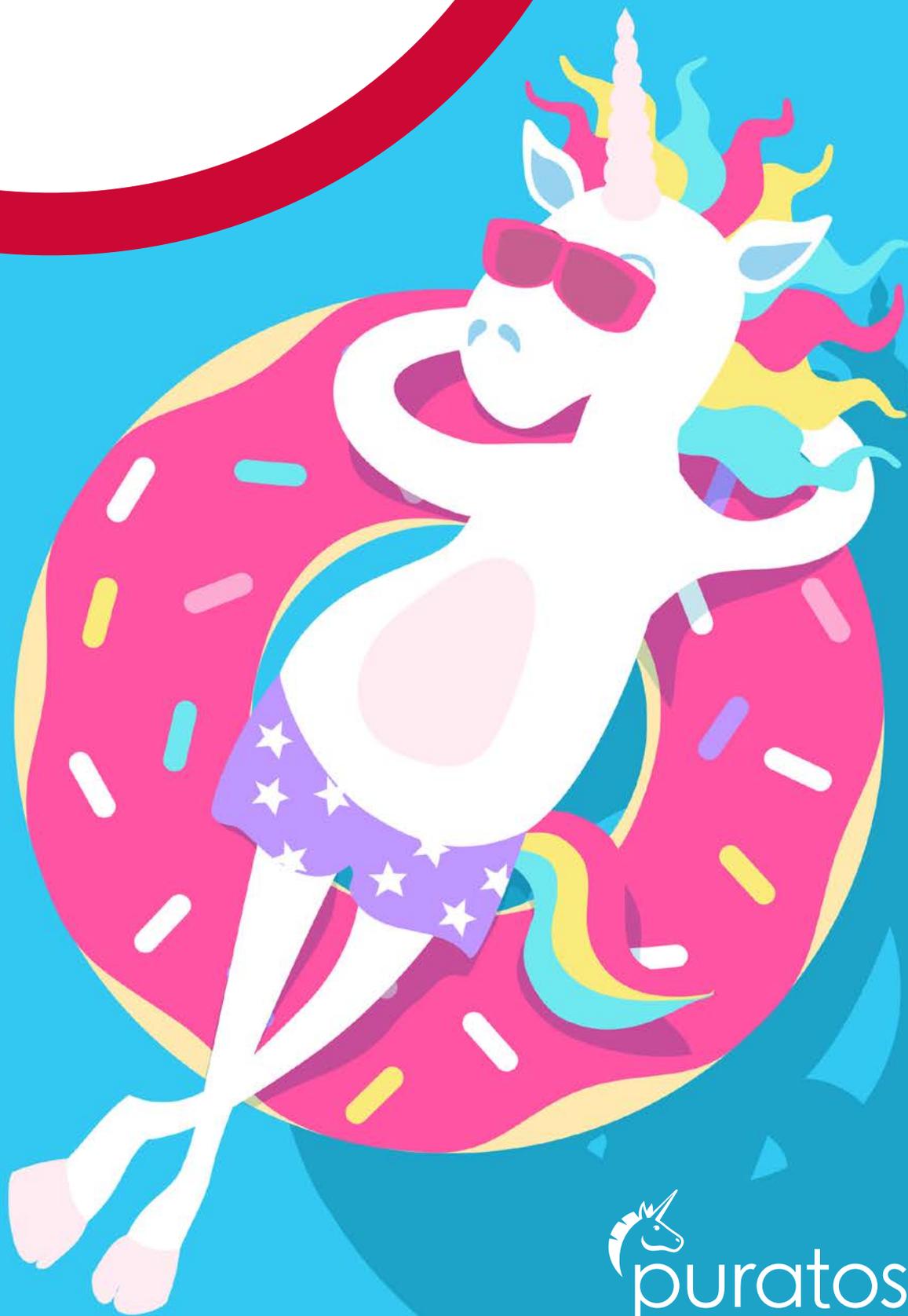


Vacances Puratos





ÉDITO

ÇA Y EST, L'ÉTÉ EST ARRIVÉ !

Vos clients fidèles sont partis en vacances... Et j'espère que vous aussi vous allez pouvoir souffler un peu les pieds dans l'eau, aller respirer l'air frais de la montagne, ou partir à la découverte d'une nouvelle capitale. Chacun ses vacances idéales !

Et comme chez Puratos, nous pensons tout le temps à vous, nous vous avons concocté un petit cahier de vacances dont vous nous direz des nouvelles.

Pour celles et ceux qui n'aiment pas lézarder des heures durant sur leur serviette sans rien faire, qui ont oublié leur bouquin fétiche à la maison, ou qui n'ont malheureusement pas l'occasion de partir... Pas de panique !

Quelques feuilles à imprimer et hop ! Vous avez un cahier de vacances version gourmande sous la main.

Au programme, plein de mini-jeux autour de la Pâtisserie, de la Boulangerie, du Chocolat.... Pour que vous aussi, vous pensiez un peu à nous, même en vacances !

Profitez bien et on se retrouve en septembre pour de nouvelles aventures.


puratos
Food Innovation for Good

Rédaction : Service marketing et communication
Photographie : Mathieu Moreau
Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

JEU n°1	Relie les points glacés
JEU n°2	Mots fléchés enfarinés
JEU n°3	Jeu des 7 différences 100% belges
JEU n°4	Quizz sucré
JEU n°6	Mots cachés pralinés
JEU n°7	Enigme forte en chocolat
JEU n° 8	Charade fondante
à réaliser	Recettes Snacking & Cocktails d'été associés



JEU N°1 LABIRYNTHE GLACÉ



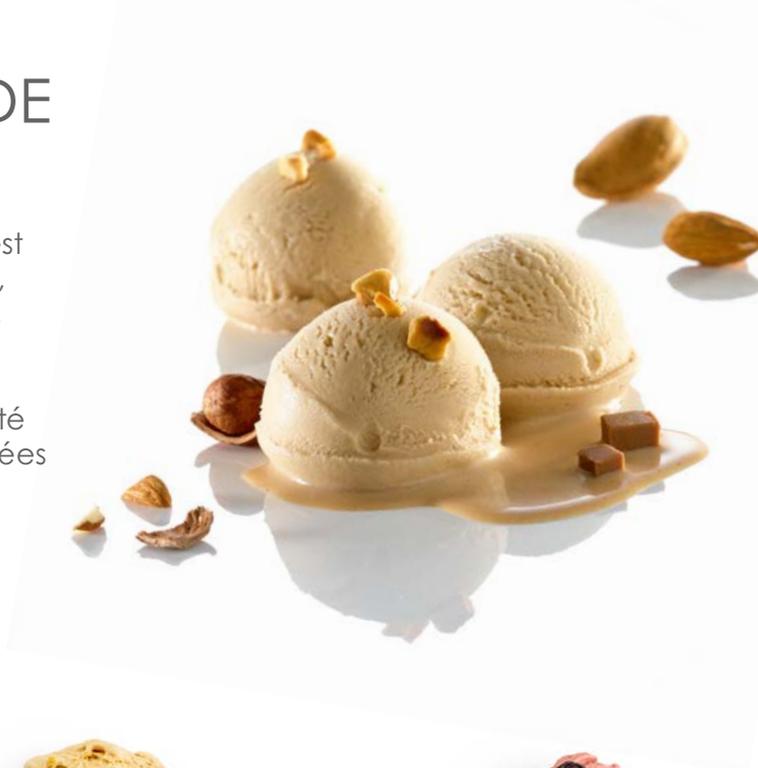
LES GLACES SELON PURATOS

La glace est l'un des classiques intemporels dont l'Italie est le plus digne représentant sur la scène européenne. En outre, les glaces ne sont plus un produit saisonnier, mais sont désormais consommées presque toute l'année. La qualité de la glace réside dans sa naturalité et son onctuosité, obtenues sans avoir besoin d'ajouter quoi que ce soit.

Puratos relève un nouveau défi et entre dans le monde de la glace avec un objectif clair : offrir une gamme de bases de glace sans stabilisateur et sans émulsifiant, avec des ingrédients 100% naturels, sans compromis sur le goût et l'onctuosité.

NOTRE GAMME DE GLACES

Notre gamme de bases de glace est sans stabilisateur et sans émulsifiant, avec des ingrédients 100% naturels, sans compromis sur le goût et l'onctuosité. Toutes nos bases sont conçues pour vous offrir une praticité maximale : elles peuvent être réalisées aussi bien à chaud qu'à froid, avec une méthode directe ou indirecte.



BASE CIOCCOLATO

Cette base vous permettra de réaliser une large palette de glaces au chocolat (noir, lait, blanc ...).

Vous pourrez offrir à vos clients des glaces excellentes mais aussi une belle histoire à raconter avec Cacao-Trace.



BASE CREMA

Cette base vous permettra de réaliser des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, les fruits secs ...

Tous les goûts incontournables qui vous permettront de garantir une vitrine aussi belle que bonne !



BASE FRUTTA

Cette base vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrées.

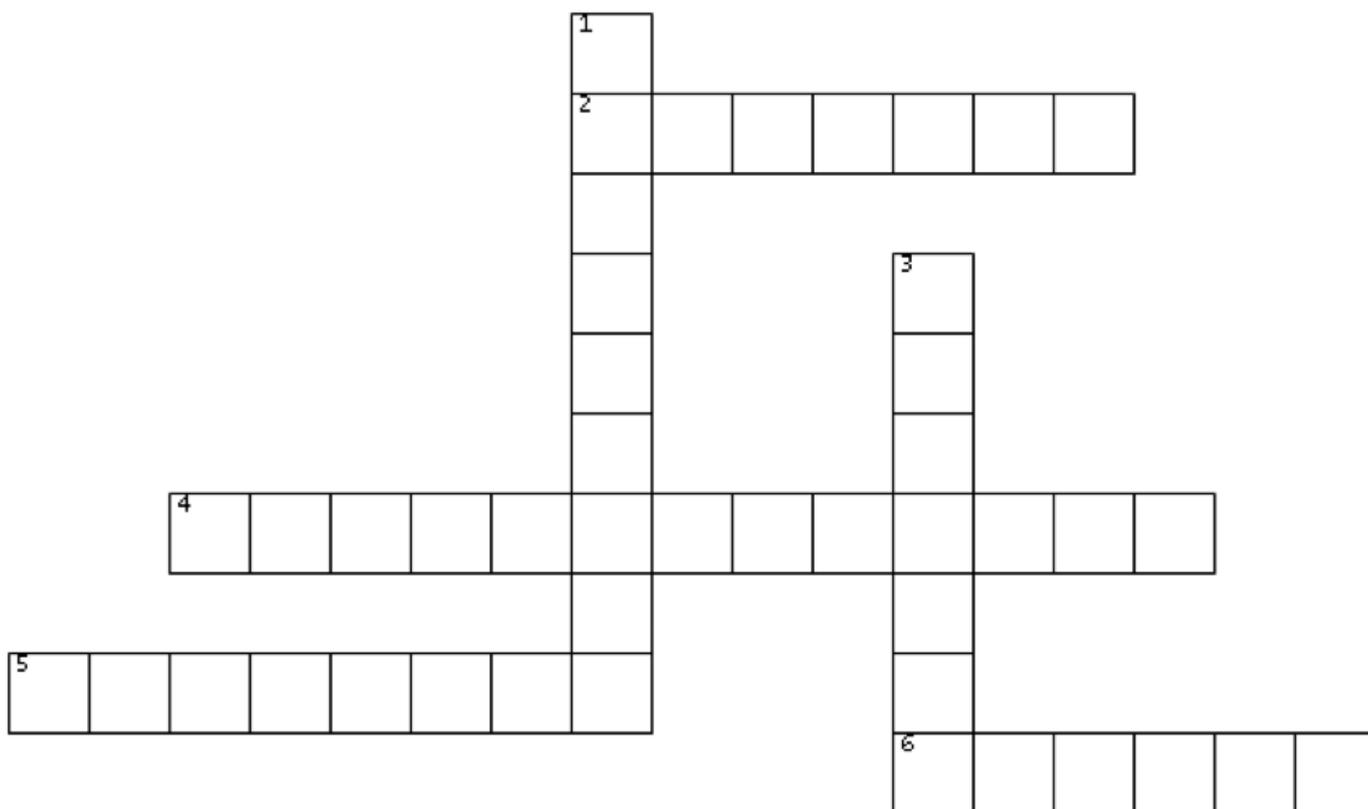
Le fruit sera sublimé et mis en avant !

JEU N°2

MOTS FLÉCHÉS

ENFARINÉS

1. Brioche italienne
2. Personne manuelle
3. Local de boulangerie
4. Produits autrichiens
5. Pain long
6. Fermentation



GAMME LEVAINS

Créez votre propre signature et différenciez-vous !

Les levains sont de plus en plus reconnus par les consommateurs puisque d'après notre dernière étude Taste Tomorrow **55% des personnes interrogées considèrent le levain comme un ingrédient bon pour la santé**. Au-delà de ses bienfaits sur la digestibilité, les levains améliorent la conservation et le profil aromatique de vos produits finis. Notre gamme de levains Sapore vous accompagne pour trouver des signatures aromatiques uniques qui séduiront vos clients, pour votre baguette du magasin et vos pains.



LEVAINS VIVANTS		LEVAINS DÉVITALISÉS			
Liquide		Liquide		Poudre	
SAPORE ALCINA	SAPORE ORACOLO	SAPORE SALOMÉ	SAPORE SENTA TEMPO BIO	SAPORE TRAVIATA BIO	SAPORE OBERTO
<p>Levain liquide de blé à l'arôme légèrement crémeux, et à l'acidité modérée.</p> <p>Convient aussi bien en pain qu'en viennoiserie. Notes noix et crème.</p>	<p>Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et fruitées.</p> <p>Parfait en tourte de seigle ou pain à la coupe. Convient également en baguette.</p>	<p>Levain liquide dévitalisé sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées.</p> <p>Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).</p>	<p>Levain Bio liquide d'épeautre, stabilisé au sel, aux notes lactiques et crémeuses. Apporte à la mie une couleur nacrée.</p> <p>Convient aux certifications Bio. A base d'Epeautre cultivé et écrasé en France. Convient en baguette du magasin. Dosage recommandé 18%</p>	<p>Levain en poudre sur base seigle, aux notes légères de céréales et de fruits secs.</p> <p>Convient aux certifications Bio. Adapté en pains plats et italiens, en assouplissant la pâte (2-3%), ou en pains spéciaux typés (3-5%).</p>	<p>Levains poudre aux notes aromatique dominante malté, grillé, fruité et apporte une couleur caramel à la mie.</p> <p>1-4% pour les pains typés, et aux céréales et graines.</p>

JEU N°3 7 DIFFÉRENCES 100% BELGES



LE FUTUR DU PAIN RÉSIDE DANS SON PASSÉ



Plus loin dans l'accompagnement de nos clients avec l'installation d'une ligne de levains liquides en France en 2022.

Acteur mondial dans le secteur de la boulangerie et expert en recherche et développement de levains depuis des décennies, nous avons décidé d'installer en 2022 une ligne de fabrication de levains liquides dans notre usine de Charmes.

Puratos et notre passion pour les levains

Chez Puratos, nous avons la conviction que le levain est la clef de l'avenir du pain et que « le futur du pain réside dans son passé » comme le démontre la demande croissante des consommateurs pour des pains de plus en plus artisanaux*.

Notre rôle est d'accompagner nos clients à travers notre expertise de fabricant en partageant nos connaissances et notre savoir-faire notamment à travers notre Bibliothèque des levains et notre Centre pour la Saveur du Pain.

Nous proposerons ainsi à Charmes dès le début du second semestre 2022, une gamme de levains liquides vivants 100% français avec également des possibilités de fabrication « à façon » (types de céréales, profils aromatiques, labels...).

Cette ligne permettra d'offrir une nouvelle gamme de levains de qualité et de renforcer notre expertise locale pour nos clients.

Cette fabrication française de levains s'accompagnera d'un engagement fort au sein de la filière CRC (culture raisonnée contrôlée) afin de donner plus de sens à cette implantation locale. Les valeurs de cette filière qui permet au plus grand nombre de consommer des produits sains et durables tout en rémunérant justement les différents maillons de la chaîne (agriculteurs, transformateurs, artisans boulangers) sont en cohérence avec l'ADN de Puratos.



* Etude Taste Tomorrow 2021

JEU N°4

QUIZZ SUCRÉ

DESSERTS — PAYS

Apple pie •	• Maroc
Tarte citron meringuée •	• Thaïlande
Tiramisu •	• Inde
Pasteis de Nata •	• France
Baklava •	• USA
Pouding chômeur •	• Italie
Dulce de leche •	• Grande-Bretagne
Quindim •	• Québec
Suspiro a la limena •	• Argentine
Mochi •	• Brésil
Khao Niaow Mamuang •	• Pérou
Kouffi •	• Japon
Sachertorte •	• Portugal
Cheesecake •	• Espagne
Crema catalana •	• Autriche
Cornes de gazelle •	• Turquie

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

Plus que jamais, les consommateurs recherchent des pâtisseries authentiques et délicieuses aux textures et aux saveurs surprenantes.

Comme le confirme notre étude Taste Tomorrow, les consommateurs veulent connaître les histoires qui se cachent derrière leurs pâtisseries préférées et aussi comprendre l'impact de ce qu'ils mangent pour eux et la planète.

Pour répondre aux exigences de vos clients, nous vous proposons de REINVENTER la pâtisserie ensemble.

Les classiques de la pâtisserie restent extrêmement populaires. Les consommateurs sont attirés par les histoires sur l'héritage de ces pâtisseries emblématiques du patrimoine culinaire.

Chez Puratos, nous voulons préserver l'histoire, le patrimoine et les traditions de ces classiques de la pâtisserie intemporels. Grâce à nos ingrédients et solutions, nous vous aidons à créer votre propre classique avec son histoire à raconter.

Pour chaque classique de la pâtisserie, la recette originelle reste le point de départ dans la réinvention vers :

- Une revisite plus créative grâce à des associations de textures, de saveurs inattendues voir même d'une apparence visuelle totalement nouvelle
- Une revisite à dimension plus bien-être : allégée en sucre, en matière grasse, avec plus de fruits ou fruits secs
- Une revisite à dimension plus durable : alternative végétale ou réalisée avec des matières premières et ingrédients provenant de sources plus durables



JEU N°5

MOTS CACHÉS

PRALINÉS

- (?) AROME
- (?) CABOSSE
- (?) CACAO
- (?) CACAOYER
- (?) CHARLIE
- (?) CHOCOLATERIE
- (?) CHOCOLATINE
- (?) CONFISERIE
- (?) ENROBAGE
- (?) FEVE
- (?) PAQUES
- (?) PRALINE
- (?) TABLETTE
- (?) TEMPERAGE
- (?) TORREFACTION

W B I Q Q O I J R G W W P Z W J P X F L
 X Y W A K B I C W F E V E N R O B A G E
 J V O A T H K Y A W Z L J V B O C D E K
 Z L O R C X C H O C O L A T I N E X H X
 K N F Z Q Q H N G T A K E T Z I S H G P
 Y I T F F U X Z U Y Q O M U J A D Q N S
 B S Ç F O B J W M K K M O W H B H S Ç T
 T E M P E R A G E R M A R Ç F P A F D Ç
 P J S H W I C H O C O L A T E R I E V K
 L S O K C C R Ç F A V M L Y U E C Z E H
 N O I T C A F E R R O T W Y M C M D P P
 N O F P R L B G S U B N J K O M E Ç Ç C
 E K A A E D L O Z I X I S G B G K I L E
 M A C Q Y E K F S Ç F Z O C S K H Q N N
 J V Q U O T N W P S B N L B H K M I Z H
 O C S E A K H N Z Ç E I O I K A L B R G
 L I S S C J K F D U M S J C F A R F G C
 X R O K A W R M W Q C Ç Y Q R H D L Q R
 Z D Q L C J A J A W Z V I P Y L O M I W
 A C J I F H A L E T T E L B A T D Ç Z E

FOCUS PRALINÉS PATISFRANCE

C'est en France, durant le 16ème siècle, que Clément Lassagne, chef du maréchal du Plessis-Praslin, a créé la pâte de praliné. Des amandes entières enrobées de sucre caramélisé ont été écrasées pour faire une pâte : le "praliné" (un mélange d'au moins 50% de fruits secs et de sucre).

Depuis, les pralinés ont été largement utilisés pour aromatiser des chocolats, pâtisseries, viennoiseries et glaces. Aujourd'hui, le fruit sec a gagné en popularité et séduit les gourmets du monde entier.

Nos pralinés PatisFrance sont fabriqués à Charmes, dans notre usine vosgienne depuis 1946 et sont distribués sur le marché français et international.

Nous proposons une gamme unique pour tous les goûts et jeux de texture, avec 4 familles de produits pour vous inspirer :

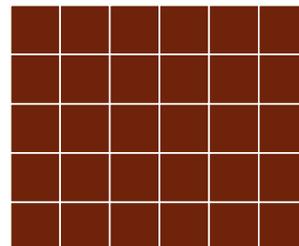
- Les pralinés Tradition
- Les pralinés fluides
- Les pâtes pures – Pralirex
- Les spécialités aux fruits secs – Pralicrac

Et retrouvez notre Guide des Pralinés directement sur notre site internet :

<https://www.puratos.fr/fr/patisserie/categories/pralines-et-specialites>



JEU N°6 ENIGME CHOCOLAT



Énoncé

Vous venez d'acheter une tablette de trente carrés de chocolat. La tablette fait cinq carrés de large et six carrés de long. Vous ne pouvez casser la tablette que selon les lignes qui séparent les carrés et vous n'êtes pas autorisé à superposer les parties déjà cassées.

Combien de fois allez-vous devoir casser la tablette au minimum pour pouvoir la séparer en trente carrés de chocolat ?



NOTRE PROGRAMME CACAO-TRACE :



Pour fabriquer des ingrédients de haute qualité pour nos clients en boulangerie, pâtisserie et chocolat, Puratos s'approvisionne en de nombreuses matières premières différentes partout dans le monde. Nous nous engageons à 100% en faveur d'un sourcing responsable et nous nous assurons de collaborer et de maintenir un dialogue ouvert avec les personnes impliquées dans notre chaîne d'approvisionnement.

Cacao-Trace : une approche innovante dans le sourcing durable en cacao

Cacao-Trace est le programme de cacao durable Puratos, qui a pour objectif de travailler directement avec les agriculteurs pour assurer une production de cacao durable et à long-terme. Le programme a sa propre certification de production, un audit est réalisé chaque année par un auditeur externe. Ce programme est actuellement appliqué au Vietnam, en Côte d'Ivoire, en Paouasie Nouvelle-Guinée, aux Philippines et au Mexique.

Notre certification Cacao-Trace garantit :

- Une vie meilleure pour les agriculteurs grâce à de meilleurs revenus, une meilleure santé, une meilleure éducation ;
- Une meilleure planète grâce à l'inclusion de l'agroforesterie dans le programme ;
- De meilleurs revenus ;
- Meilleur état d'esprit des consommateurs.

En choisissant Cacao-Trace, nos clients et consommateurs peuvent avoir un impact direct et positif sur la vie des producteurs de cacao, tout en bénéficiant d'un goût inégalé. Grâce à notre expertise en fermentation et notre réseau international de centres post-récolte, nous créons un chocolat d'exception.

L'année 2021 a été une année extraordinaire pour notre projet Cacao-Trace.

En effet, 1 million d'euros a été reversé aux planteurs ! Et la France, à elle seule, a réussi à récolter 200 000 euros pour aider les producteurs de Cacao.



JEU N°7

CHARADE

FONDANTE

Mon premier est l'intérieur d'un pain (mie)

Mon deuxième est une conjonction de coordination basée sur l'opposition (mais)

Mon troisième peut se faufiler dans nos meilleurs amis à poils (tiques)

Mon tout est notre marque phare de margarine



La gamme Mimetic

Cette gamme est le fruit d'une combinaison unique d'huiles végétales et de farine fermentée. Elle est issue du savoir-faire Puratos à savoir une parfaite maîtrise du procédé de cristallisation .

Quels sont les avantages ?



Alternative 100% végétale*

- Une expérience sensorielle proche du beurre (goût et texture)
- Un profil nutritionnel amélioré par rapport au beurre

*Sauf Mimetic Primeur 10% et 30%



Maîtrise de vos coûts

- Un coût inférieur au beurre et un prix plus stable
- Des recettes inchangées (dosage 1 pour 1)
- Fraîcheur prolongée des produits finis



Fraîcheur et stabilité

- Fraîcheur prolongée des produits finis
- Qualité stable durant la surgélation/congélation
- Croustillance améliorée et absence de film gras en bouche



Meilleure plasticité et praticité

- Excellente maniabilité et tolérance par rapport au beurre
- Stockage entre 4 et 20°C pour un gain de place en chambre froide
- Convient aux process en surgélation/congélation

Notre gamme répond à tous les besoins de nos clients que ce soit en incorporation (brioche, cake, pâte à choux ...) ou en lamination (viennoiserie, feuilletage...).

- **Mimetic Primeur (10% de beurre & 30% de beurre)**
- **Mimetic 20 & Mimetic 32 (2 refs pour 2 températures de travail)**
- **Mimetic Incorpo**
- **Mimetic Sans Palme**
- **Mimetic Essentiel**

NOUVEAU : MIMETIC ESSENTIEL POUR RÉVÉLER VOS CRÉATIONS !

Sans cesse à l'écoute des attentes de nos clients, nous avons développé une nouvelle référence baptisée **Mimetic Essentiel**. Nous avons conservé l'essentiel des ingrédients d'une matière grasse pour vous permettre de **révéler au mieux toutes les saveurs de vos recettes**. Utilisable en incorporation ou en feuilletage et toujours sans compromis sur les qualités techniques Mimetic (plasticité, fraîcheur, croustillance).



LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- **En feuilletage et viennoiserie**
- **En incorporation** : brioche, cake, pâte sucrée, baba, pâte brisée, biscuit pour entremets, cookie, sablé, madeleine...
- Huile de palme issue d'une filière de production durable (RSPO SG)
- Disponible en carton de 10 kg (5 x 2 kg)
- Date de durabilité minimum : 6 mois



LES BÉNÉFICES D'UTILISATION :

- Alternative 100% végétale
- Bonne plasticité
- Fraîcheur prolongée
- Prix compétitif et stable par rapport au beurre



LES AVANTAGES POUR VOS CLIENTS :

- Alternative au beurre 100% végétale
- Un excellent fondant et une mâche courte
- L'absence de film gras en bouche



Tartine de focaccia

INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1 000 g
Eau	700 g
Sel	20 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Puratos Créa Plus Fuego	40 g
Eau de bassinage	50 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Marinade de légumes Loste	QS
Tartinade de tomate	QS
Lamelles de poulet	QS
Parmesan	QS
Tomate cerise	QS
Mâche	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse et 7 minutes en 2^{ème}. Bassiner en fin de pétrissage.

Division	1,6 kg maximum par plaque de 60 x 40 cm, sans bouler dans un bac graissé
Pointage	30 minutes
Façonnage	Déposer de la semoule de blé dur fine dans le bac Panéotrad, déposer la pâte et étaler légèrement à la main. Fleurer avec de la semoule de blé dur et étaler la pâte à la Panéotrad sans diviser. Déposer sur plaque de 60 x 40 cm avec une feuille de cuisson.
Aprêt	45 minutes environ à 28°C
Cuisson	12-14 minutes à 250°C

GARNITURE

Masquer la focaccia avec la tartinade de tomate. Rajouter les lamelles de poulet puis mettre la mâche et finir avec les tomates cerises coupées en deux et le parmesan.

Martini Bianco Tonic

Pour chaque verre :

Remplir le verre de glaçons.

Verser 7 cl de Martini Bianco.

Ajouter ¼ de citron vert pressé

Allonger avec du Tonic

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Sandwich mexicain

INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1000 g
Eau	700 g
Sel	18 g
Sucre	20 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Puratos Créa'Plus Fuego	50 g
Huile d'olive	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (batteur)	6 minutes en 1ère vitesse et 6 minutes en 2ème
Température de pâte	26°C
Pointage	30 minutes
Division	En boule de 60 g
Repos	Minimum 12h à 4°C
Façonnage	Rouler les boules sur de la semoule de blé dur puis étaler au rouleau à 12 cm de diamètre
Cuisson	Environ 3 minutes à 280°C
Après cuisson	Plier en 2 à la sortie du four et conserver sous plastique

INGRÉDIENTS GARNITURE

Aubergine	1 pièce
Oignon blanc	1 pièce
Ail	½ pièce
Haricot rouge (cuit préalablement)	250 g
Pulpe de tomate	5 g
Eau	150 g
Puratos Créa'Plus Fuego	25 g
Sel	QS
Maïs	200 g
Persil plat	QS
Semoule de blé dur	QS

Eplucher l'aubergine et la tailler en cubes. Cuire l'aubergine, l'ail haché et les oignons ciselés dans une cocotte à feu moyen. Ajouter les haricots rouges préalablement cuits, la pulpe de tomate, l'eau et le Puratos Créa'Plus Fuego. Mélangez le tout puis mettre à feu doux et cuire environ 1h avec couvercle en remuant de temps en temps. A la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement avec le sel et ajouter le maïs égoutté. Garnir les pains pliés de la garniture « chili con berenjera » puis finir par ajouter quelques feuilles de persil plat.



Planteur Mexicain

4cl de tequila
½ citron vert
4 cl de jus de fruits exotiques
4 glaçons
1 rondelle d'orange
Sirop de fraise

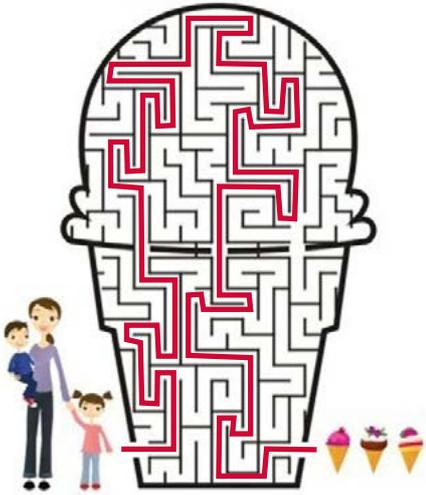
Pour chaque verre :

Remplir le verre de glaçons.
 Incorporer la tequila et les jus de citron et de fruits dans un shaker puis agiter.
 Verser la préparation dans le verre et terminer par un peu de sirop de fraise et la rondelle d'orange.
 Ajouter la mention « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



LES SOLUTIONS

JEU N°1



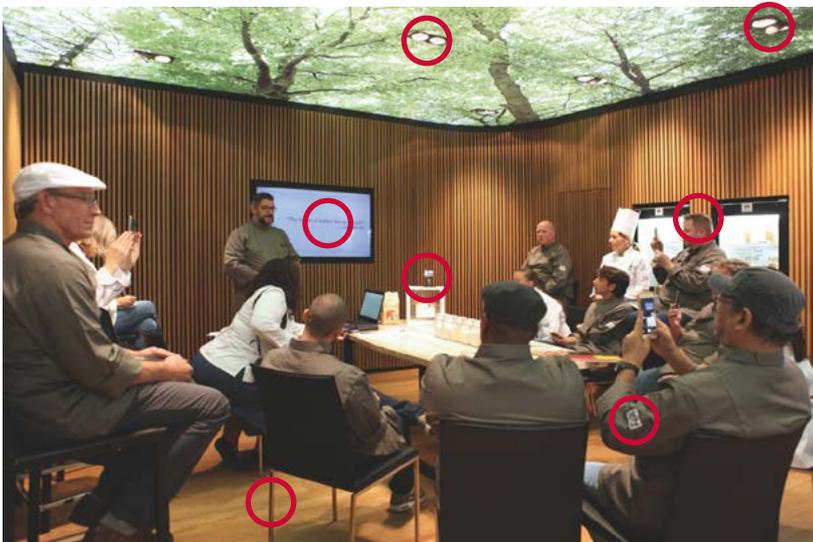
JEU N°4



JEU N°2

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1. Brioche italienne | Panettone |
| 2. Personne manuelle | Artisan |
| 3. Local de boulangerie | Fournil |
| 4. Produits autrichiens | Viennoiseries |
| 5. Pain long | baguette |
| 6. Fermentation | levain |

JEU N°3



LES SOLUTIONS

JEU N°5

W B I Q Q O I J R G W W P Z W J P X F L
X Y W A K B I C W F E V E N R O B A G E
J V O A T H K Y A W Z L J V B O C D E K
Z L O R C X C H O C O L A T I N E X H X
K N F Z Q Q H N G T A K E T Z I S H G P
Y I T F F U X Z U Y Q O M U J A D Q N S
B S Ç F O B J W M K K M O W H B H S Ç T
T E M P E R A G E R M A R Ç F P A F D Ç
P J S H W I C H O C O L A T E R I E V K
L S O K C C R Ç F A V M L Y U E C Z E H
N O I T C A F E R R O T W Y M C M D P P
N O F P R L B G S U B N J K O M E Ç Ç C
E K A A E D L O Z I X I S G B G K I L E
M A C Q Y E K F S Ç F Z O C S K H Q N N
J V Q U O T N W P S B N L B H K M I Z H
O C S E A K H N Z Ç E I O I K A L B R G
L I S S C J K F D U M S J C F A R F G C
X R O K A W R M W Q C Ç Y Q R H D L Q R
Z D Q L C J A J A W Z V I P Y L O M I W
A C J I F H A L E T T E L B A T D Ç Z E

JEU N°6

Indices

Indice 1	La plupart des personnes essaieront diverses méthodes pour arriver à identifier la meilleure des solutions. Cependant, pour ce problème, peu importe la méthode, le résultat sera toujours le même.
Indice 2	Cassez votre tablette de chocolat et vous obtiendrez deux morceaux, alors que vous n'en aviez qu'un seul auparavant. Si ensuite vous cassez un de ces deux morceaux, vous en aurez trois au total. Si vous recommencez l'opération une quatrième fois, peu importe le morceau que vous choisissez, vous aurez quatre morceaux. Ne voyez-vous pas une certaine logique se profiler ?
Indice 3	Etant donné qu'il vous est interdit de casser plusieurs morceaux à la fois, vous augmentez le nombre de morceaux que vous avez d'un à chaque fois. Si vous avez bien compris ce que cela veut dire, alors le reste coule de source.

Solution

La réponse est 29.

JEU N°7

PURATOS MIMETIC



PURATOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Sur Facebook
(fb.me/patisfrancepuratos)



et Instagram
(@puratosfrance)

AU PROGRAMME :

Conseils, astuces, recettes et beaucoup d'inspiration.

Abonnez-vous !

Recettes, lancements de produits, tendances de consommation ...

Inscrivez-vous à notre liste de distribution et restez informé de l'actualité Puratos.

Promis, nous n'enversons pas 10 mille mails par jour. Nous savons que vous préférez les fournills à l'ordinateur.

Nous nous engageons à être concis et à ne vous envoyer que des informations pertinentes.



RESTEZ INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ PURATOS

WWW.PURATOS.FR/FR/INSCRIPTION-NEWSLETTER

www.puratos.fr

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


puratos
Food Innovation for Good