

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

VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR L'INNOVATION



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.

Avec 3 marques phares pleines de caractère


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



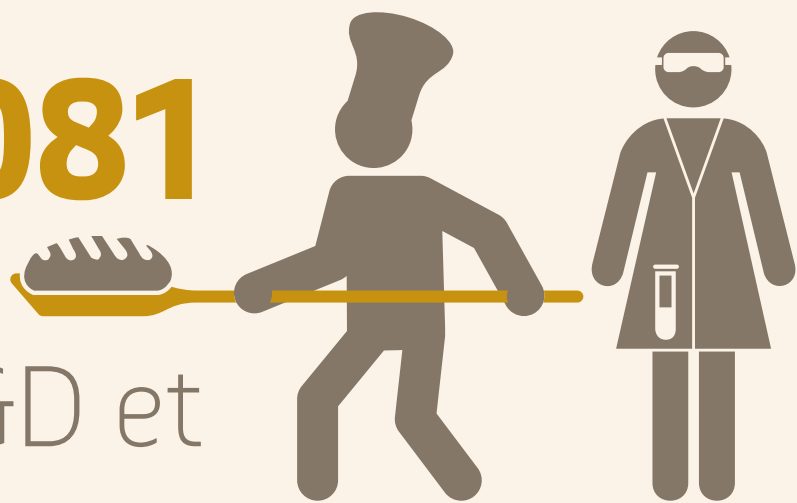
CHIFFRES CLÉS

Le Groupe Puratos



9 000
Collaborateurs
dans le monde

1081



Ingénieurs R&D et
démonstrateurs



88 Centres
d'innovations
dans le monde



64 Unités de
production
dans **46** Pays

71 Pays
accueillent
nos filiales

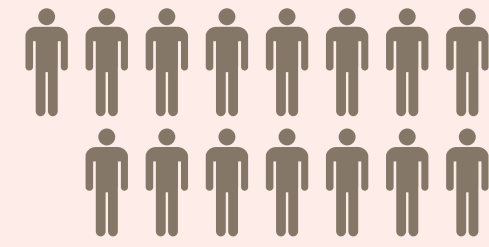


100
Pays



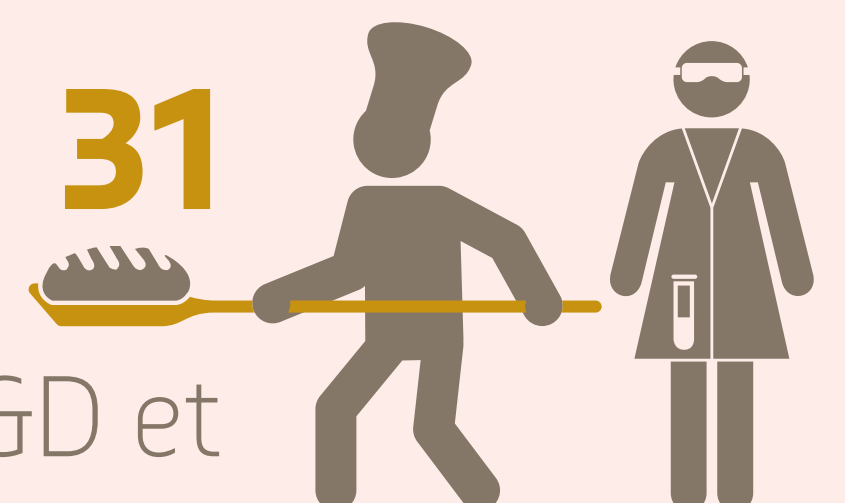
disposent
des produits
Puratos

Puratos France



494
Collaborateurs

31



Ingénieurs R&D et
démonstrateurs

4 Centres
d'expertise



2 Usines
de production

5 Dépôts

qui livrent plus de



12 000 Clients

110

Commerciaux



NOS VALEURS



Esprit d'équipe

L'esprit d'équipe est un composant essentiel de la façon dont nous travaillons. Nous croyons que le tout vaut mieux que la somme des parties. Autrement dit, c'est en collaborant que nous pouvons atteindre davantage d'objectifs, tout en éprouvant davantage de plaisir.

Ethique

Travailler de manière consciencieuse, respecter nos normes professionnelles, honorer nos engagements et garantir une sécurité alimentaire absolue.

Qualité

Bien faire les choses une première fois, puis à chaque fois et toujours chercher l'amélioration. Il n'y a pas de meilleure expression décrivant notre quête quotidienne de qualité.

Courage

La passion n'est rien sans le courage. Saisir les opportunités nécessite une certaine quantité de bravoure : ne jamais avoir peur de se lancer dans de nouvelles choses.

Passion

Être passionné par le fait de vous aider à faire prospérer vos activités tout en mettant en œuvre de nouvelles idées et créer une dynamique de travail qui encourage nos collaborateurs à développer leurs talents.

Vision

L'innovation requiert de la vision. La vision de créer sur base de l'expérience, d'explorer activement de nouveaux horizons et de vous aider à aborder l'avenir en perpétuelle évolution.



NOTRE VISION

Nous croyons que les consommateurs vont accorder de plus en plus d'importance à la qualité de leur alimentation dans les années à venir.



NOTRE MISSION

- Nous sommes proches de nos clients et des consommateurs du monde entier. Nous transformons les technologies et les expériences gustatives venues de différentes cultures en nouvelles opportunités pour aider nos clients à mieux réussir.
- Notre objectif est de vous apporter une tranquillité d'esprit absolue. Grâce à notre présence internationale et à notre compréhension des différentes cultures, nous visons également à être une source de créativité et de nouvelles idées, tout en offrant à nos collaborateurs les meilleures opportunités de développement professionnel.
- Nous considérons nos clients comme des partenaires et nous travaillons en collaboration étroite pour qu'ils puissent continuer à offrir le meilleur à leurs clients. Notre objectif est d'être votre partenaire de confiance pour l'innovation.
- Être votre partenaire de confiance pour l'innovation demande toute notre attention. Notre manière d'agir et nos valeurs nous guident vers l'attente de nos objectifs.

PURATOS FÊTE 100 ANS DE SAVOIR-FAIRE ...



Depuis 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 incités 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 la santé et le bien-être de nos clients et consommateurs et principalement pour la planète Terre.

Merci pour ce dernier siècle ! Continuons ensemble à construire le futur !

Depuis
1919

Années 60

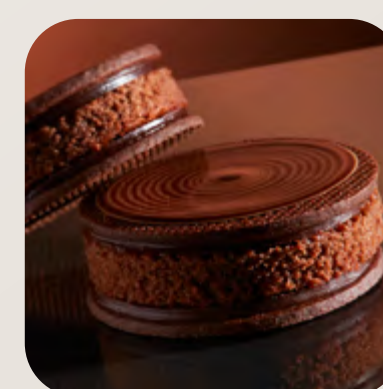
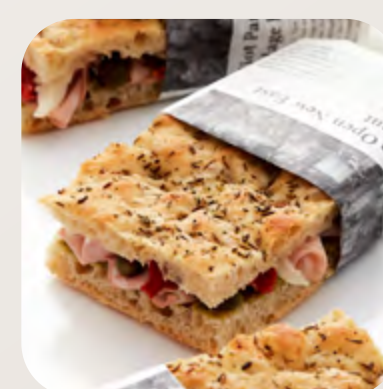
Années 90

2015

2011



Années 20



2019

[DÉCOUVRIR NOTRE HISTOIRE →](#)

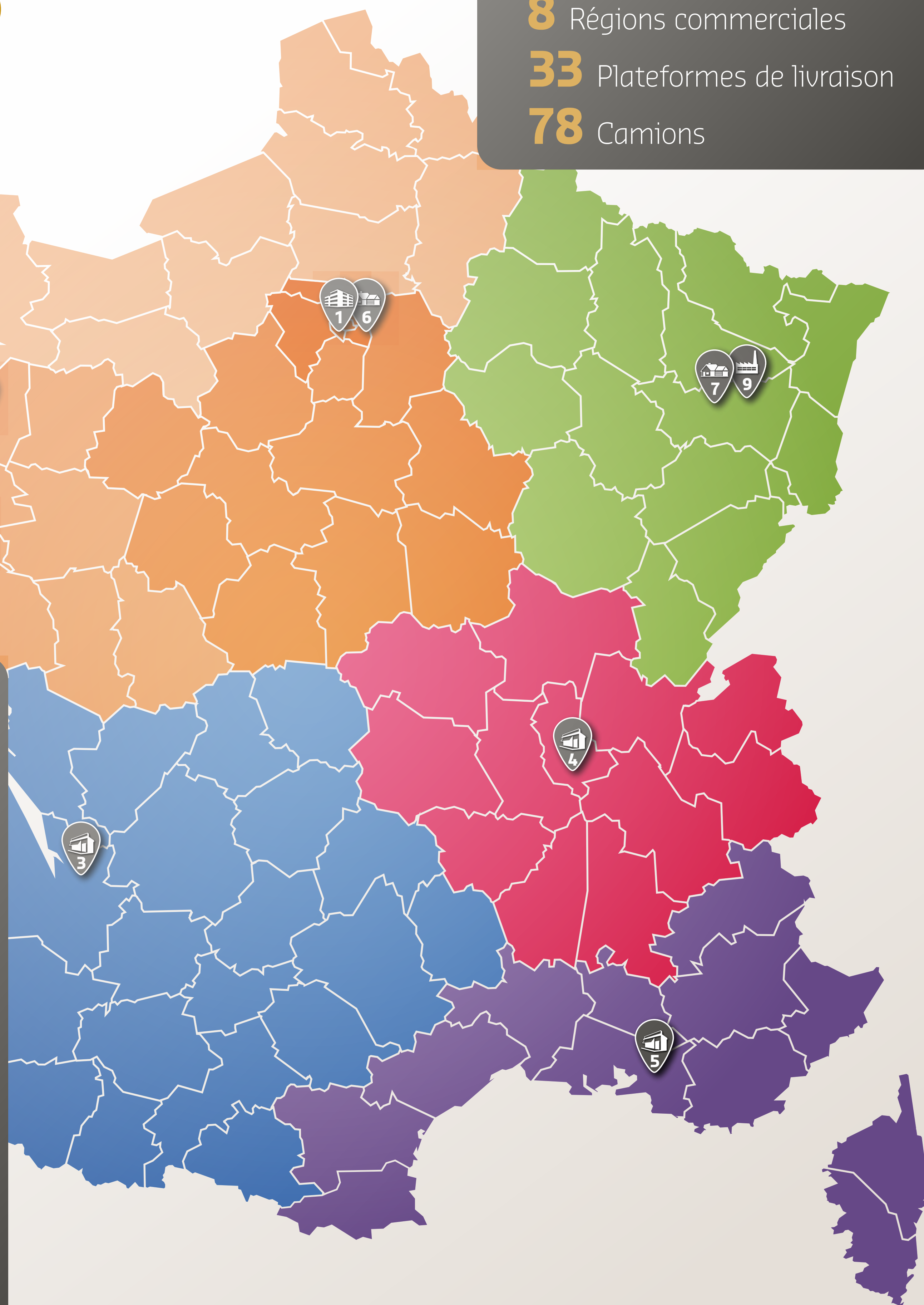


UN RÉSEAU COMMERCIAL NATIONAL À VOTRE DISPOSITION

NOUS CONTACTER →

8 Régions commerciales
33 Plateformes de livraison
78 Camions

-  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



DES PRODUITS DE FABRICATION FRANÇAISE



CHARMES

Notre usine de Charmes est spécialisée dans la transformation de fruits secs, les pralinés et fourrages base praliné 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

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


Puratos
Partenaire pour l'innovation



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



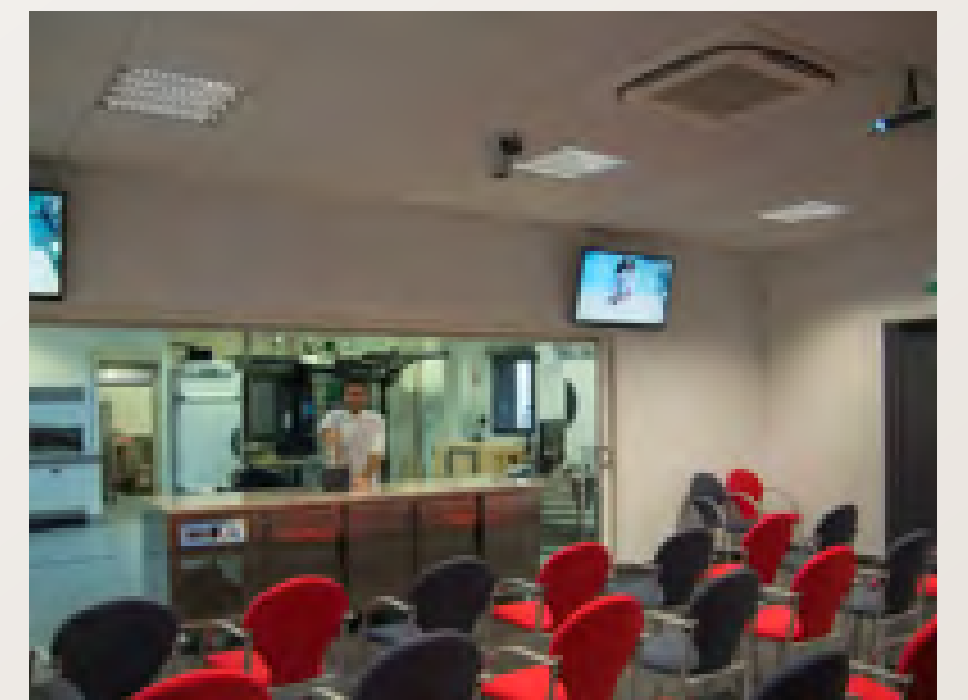
Showrooms pour des
rendez-vous personnalisés



Espaces modulables
et modernes



Laboratoires de 220 m²



Salles de réunion
connectées

Une équipe de démonstrateurs dédiés !

Passionnées par leur métier et experts de 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 →



CONNAISSANCE DES CONSOMMATEURS



TASTE/TOMORROW

From consumer insights to innovation

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 2019 plus de 17 000 consommateurs dans 40 pays.

LES 9 TENDANCES IDENTIFIÉES EN 2019

GOÛT

FRAÎCHEUR

BIEN-ÊTRE

CONSOMMATION
ETHIQUE

TRANS-
PARENCE

UN AUTRE
NIVEAU
D'EXPERIENCE

ARTISANAT

SIMPLICITE
OPTIMALE

PERSON-
NALISATION

www.tastetomorrow.com



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
Partenaire pour l'innovation

NOUS OUTILS DE COMMUNICATION

RÉSEAUX SOCIAUX

Conseils, astuces, démos lives, recettes, nouveautés :

Abonnez-vous



INSTAGRAM
PURATOS



FACEBOOK
PURATOS



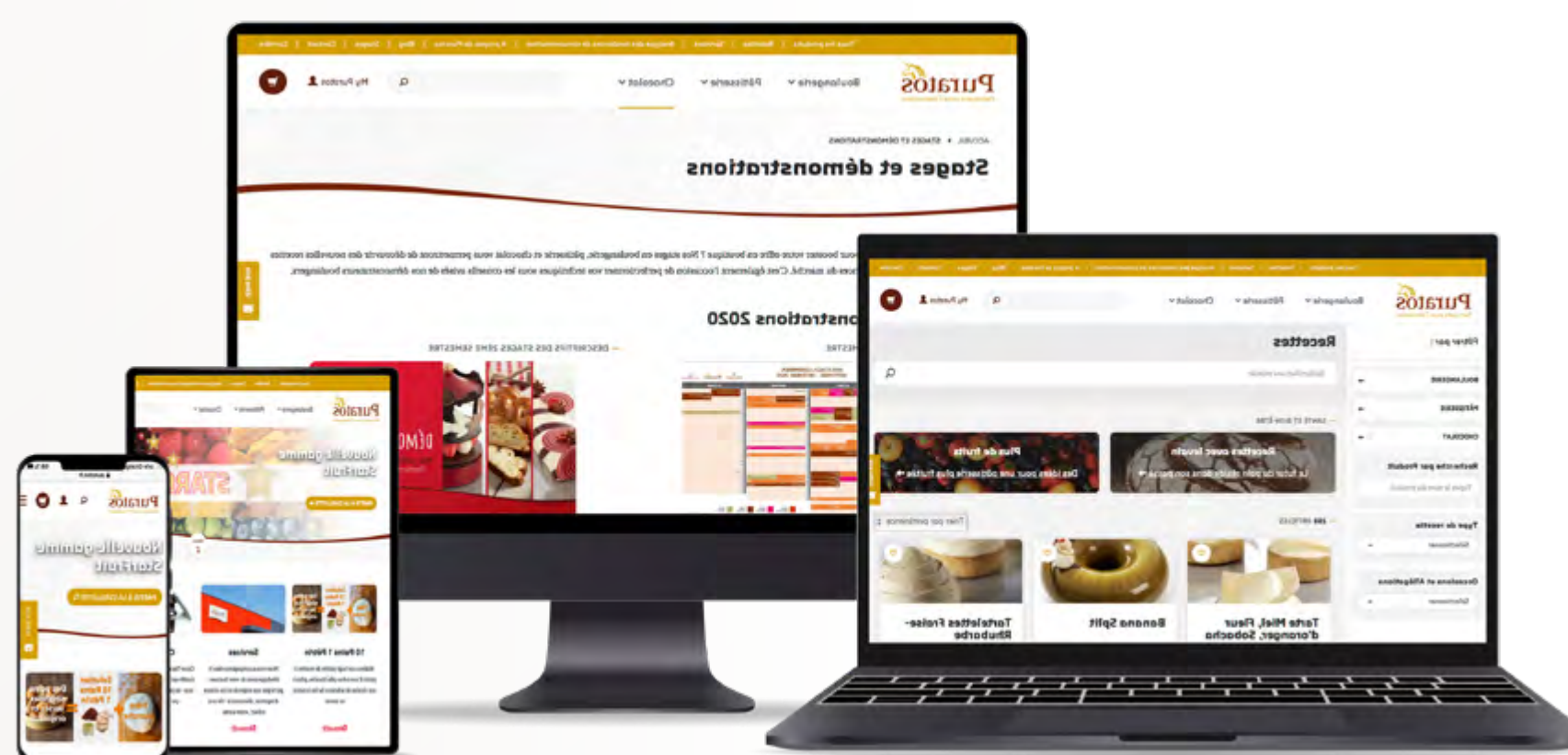
FACEBOOK
BELCOLADE



YOUTUBE
PURATOS

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

Avec My Puratos, notre boutique en ligne, **vous pouvez passer commande à tout moment depuis n'importe quel dispositif (ordinateur, tablette ou même votre portable).**

Dès votre première connexion, retrouvez un tableau de bord personnalisé avec vos produits habituels, vos dernières commandes et vos recettes favorites.



Votre historique de commandes et vos factures en accès instantané



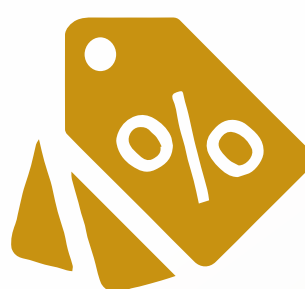
Un catalogue produits complet



Des recettes à sauvegarder en favoris

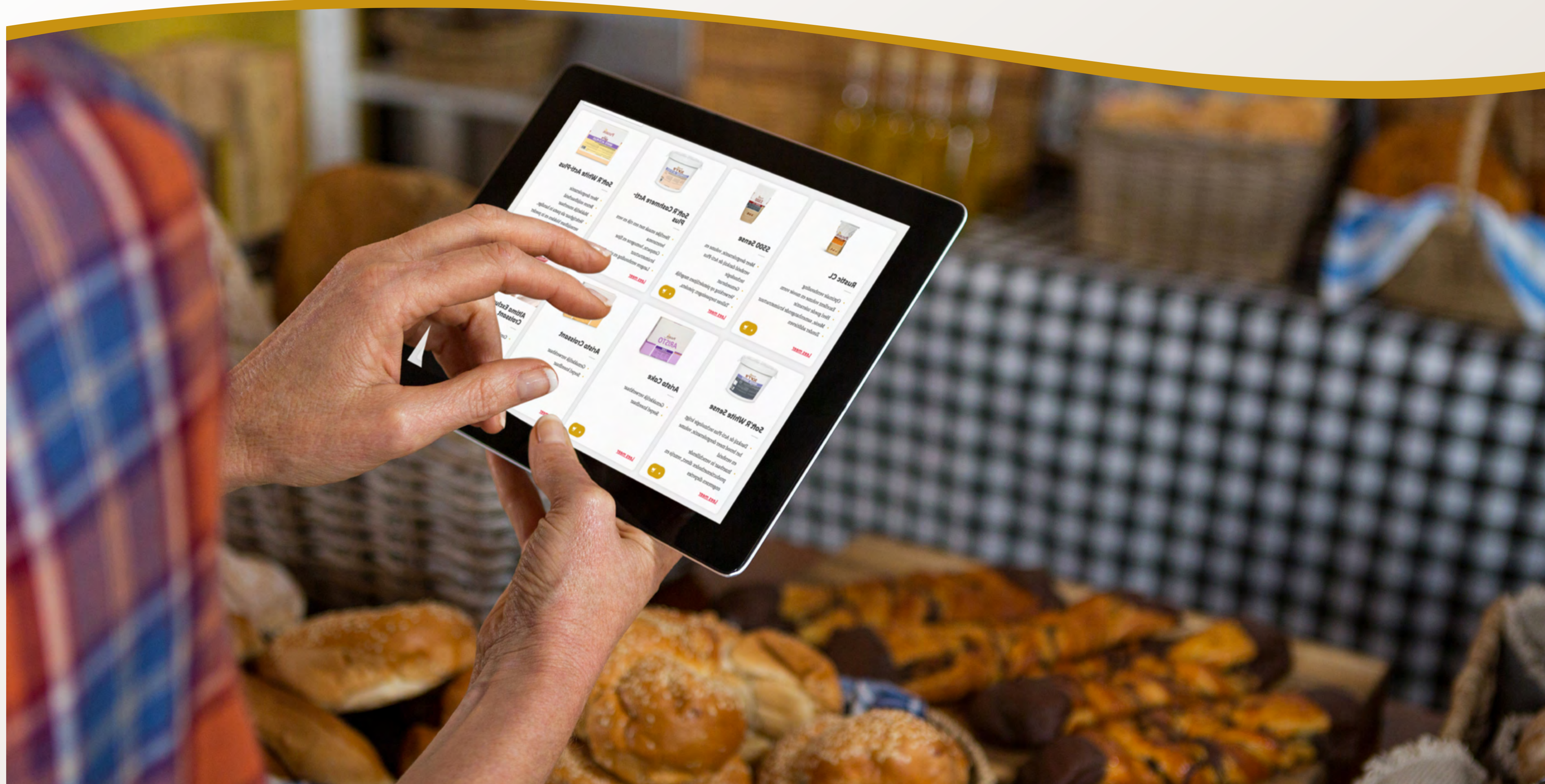


Plus de temps pour échanger avec votre représentant



Des promotions exclusives My Puratos

[JE M'INSCRIS SUR MYPURATOS →](#)



VOTRE BOUTIQUE EN UN CLIC



BAKERONLINE

Comment ça marche ?

- Le client passe sa commande
- Vous recevez la commande
- Retrait ou livraison

Pour votre boutique

- Planifiez vos commandes
- Réduisez le gaspillage
- Boostez vos ventes
- Fidélisez vos clients et atteignez-en de nouveaux

Pour vos clients

- Des commandes 24/7, n'importe où
- Paiement en avance pour éviter la queue
- Découverte de toute la gamme de produits



Boulangerie



La bibliothèque des levains	p 16
Levains et spécialités au levain :	p 17
Levains SAPORE	p 17
Spécialités au levain	p 18
Farine composées - Pain :	p 19
Farines composées 50%	p 19
Gamme Puravita	p 20
Farines composées - Viennoiseries et Pâtes Riches :	p 21
Farines composées 50%	p 21
Farines composées 100%	p 21
O-tentic	p 22
Concept 10 pains 1 Pétrin :	p 23
Créa'pâte	p 25
Créa'plus	p 25
Levains SAPORE	p 17
Spécialités au levain	p 18
Améliorants :	p 26
Sécurité à tous les stades de panification	p 26
Sécurité et une action anti-cloque	p 26
Pâtes crues surgelées	p 27
Viennoiseries et pains spéciaux	p 27
Matières grasses :	p 28
Mimetic	p 28
Margarines Patissor	p 28
Margarines Margarissime	p 29
Margarines Puratos	p 29
Soft'r Gold	p 30
Dorure Sunset Glaze	p 30
Graines et décors	p 31





La bibliothèque des levains Puratos préserve un véritable patrimoine mondial

Un endroit unique au monde, elle abrite des levains des 4 coins du globe, contribuant ainsi à préserver leur biodiversité et à sauvegarder un patrimoine afin de faire avancer les recherches et connaissances sur le sujet.

Au lancement de la bibliothèque en 2013, nous avions 43 levains, aujourd'hui elle s'est enrichie pour en compter plus de 100 !

La bibliothèque a également contribué à identifier 358 types de levures couvrant 18 espèces différentes, ainsi que 981 bactéries lactiques couvrant 54 espèces différentes.



La bibliothèque des levains en un clin d'oeil :



Création :
2013



Localisation :
St. Vith,
Belgique



128 levains
provenant de
25 pays



Une bibliothèque virtuelle

Rejoignez la communauté, découvrez des informations scientifiques et partagez vos recettes sur :

<https://www.questforsourdough.com/fr>

– The quest for –
SOURDOUGH



Levains et spécialités au levain

Levains SAPORE

Un levain SAPORE est un levain prêt à l'emploi. Il a bénéficié du savoir-faire Puratos pour restituer tous les avantages d'un levain traditionnel, sans ses contraintes habituelles de fabrication. Issu d'un processus de fermentation naturelle, il apporte une meilleure conservation des produits finis. Toujours stable et simple d'utilisation, il vous aide à créer des signatures aromatiques pour surprendre vos clients.



Sapore Oracolo

Levain de seigle liquide actif aux notes acétiques et maltées.

4101497

Seau 10 kg

2 mois



Sapore Alcina

Levain de froment liquide actif. 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 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 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 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.

4014417 Seau 10 kg 6 mois



SAPORE Softgrain Multigrain Sesame Free

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

4007095 Seau 10 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. *Sans additif.*

4009417 Seau 5 kg 12 mois Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Golden 6CL

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

4011194 Seau 5 kg 8 mois Dosage : 10 à 50% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Seigle Germé

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

4007489 Seau 12 kg 9 mois Dosage : 10 à 50% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Blé Germé

Mélange de graines de blé germées et fermentées, infusées dans du levain de blé dévitalisé.

4009228 Seau 12 kg 9 mois Dosage : 10 à 50% du poids de pâte





Farines composées - Pain

Farines composées 50%

Préparations farinières 50% pour la fabrication de pains spéciaux. Toutes nos préparations contiennent la quantité recommandée de sel (1,8g pour 100g) conformément aux recommandations de l'ANSES, sans impact sur la saveur et le goût.



Easy Quotidien Campagne 50%

Pour pains de campagne rustiques et maltés. Source de fibres.

4103850

Sac 10 kg

12 mois



Easy Quotidien Complet 50%

Pour pains complets. Riche en fibres.

4103833

Sac 10 kg

12 mois



Easy Quotidien Seigle 50%

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

4103057

Sac 10 kg

12 mois





Farines composées

Gamme Puravita

Une gamme de préparations permettant de fabriquer des produits naturellement plus sains avec des allégations santé bénéfiques sous réserve du respect des conditions d'utilisation préconisées pour le produit fini.



Easy Puravita Beauceron 50%

Pour pains spéciaux rustiques. Riche en fibres.

4103838

Sac 10 kg

12 mois



Easy Puravita Multicéréales 50%

Riche en graines et céréales : lin brun, tournesol, lin jaune, sésame, millet, pavot, flocons d'avoine et seigle concassé. Source de fibres.

4103837

Sac 10 kg

12 mois



Easy Puravita Spekkel 50%

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

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



Easy Découverte Ciabatta 50%

Mélange de levain déshydraté et de farine de malt. Spécialement conçu pour la réalisation de pains snacking.

4103834

Sac 10 kg

12 mois



Puravita Céréales Complètes 100%

Contient 40% de céréales complètes, naturellement riche en fibres et contribue à une alimentation équilibrée.

4103462

Sac 15 kg

9 mois



Puravita Petit-Déjeuner 100%

Contient 3 céréales (blé, avoine, épeautre) et 4 fruits (abricot, raisin, figue, prune) pour un petit déjeuner équilibré et facile à emporter.

4103563

Sac 10 kg

6 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% CL

Préparation farinière 50% sans additif pour fabriquer des brioches moelleuses et savoureuses.

4008963

Sac 15 kg

4 mois

CLEAN(ER)
LABEL

Farines composées 100%



Tegral Panettone

Pour la préparation de Panettone typiquement italien au goût riche et à la conservation prolongée.

4103351

Sac 15 kg

6 mois



Tegral Burger & Co

Préparation farinière 100% pour la fabrication de buns, bagels, pains hot-dog ...

4006043

Sac 10 kg

9 mois



Tegral Brioche Moelleuse

Préparation farinière 100% pour des recettes de brioches classiques ou premium.

4002784

Sac 10 kg

6 mois



Tegral Multiviennoseries

Préparation farinière multifonction pour toutes vos recettes de viennoiseries moelleuses : brioche, pain au lait, pain de mie, viennois...

4103435

Sac 25 kg

5 mois





O-tentic

O-tentic est un produit unique, issu de la fermentation, qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain. 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 Bel Canto

Composé actif de boulangerie à base de levains de blé, seigle dévitalisés et de malt d'orge. Compatible avec la fabrication de produits biologiques. Dosage : 4%

4016788

Sac 10 kg

12 mois



O-Tentic Adagio

Arôme de blé dur non toasté. Produit spécifiquement adapté à la fermentation en bac.

4003934

Sac 10 kg

12 mois



O-Tentic Durum

Arôme typique 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

Arôme typique de longue fermentation très consensuel et une saveur rustique mais subtile.

4101276

Sac 1 kg

12 mois

4003311

Sac 10 kg

12 mois



O-Tentic Tutto Pugliese

Composé actif de boulangerie à base de farine de blé et de levain de blé dur déshydraté issu d'une souche de bactérie lactique utilisée pour le pain d'Altamura. Dosage 100%.

4005949

Sac 10 kg

9 mois

* Sauf O-tentic Tutto Pugliese



Concept

**10 PAINS
1 PETRIN**





Simplifier la fabrication de vos pains spéciaux



Grâce à nos solutions vous pouvez fabriquer au moins 15 pains spéciaux et originaux appréciés par les consommateurs sans augmenter votre temps de travail.

C'est LA solution pour obtenir de la variété en un minimum de temps.

LA MISE EN ŒUVRE À PARTIR D'UNE MÊME PÂTE BLANCHE :

1 - Prélever un peu de pâte.

2 - Ajouter une des solutions du tableau :



Levains SAPORE	Sapore SOFTGRAIN	Créa'Plus	Créa'Pâte
<ul style="list-style-type: none"> • Alcina • Oracolo • Salomé • Oberto 	<ul style="list-style-type: none"> • Multigrain • Epeautre • Seigle Germé • Blé germé 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits • Fuego • Pesto • Saveur Nordic • Muesli 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie

3 - Remélanger pour obtenir un nouveau pain spécial à ajouter en boutique.

LES AVANTAGES DU CONCEPT

- Des produits faciles à utiliser
- Gain de temps et limitation du nombre de pétrissages
- Limitation des pertes grâce à une meilleure gestion du stock et de la demande
- Pas de changement dans votre méthode de production
- Flexibilité des dosages pour des pains personnalisés
- Diversité en boutique

EN SAVOIR PLUS →





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.

4102449

Seau 5 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, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.

4001515

Sac 3 kg

9 mois



Créa'plus Muesli

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

4010250

Seau 3 kg

6 mois





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

Pour Pain Courant Français. Process direct, pousse contrôlée ou lente.

4001994 Sac 10 kg 12 mois Dosage 0.5-1%



S500 Bio

Améliorant destiné à la fabrication de produits certifiés biologiques en process direct, pousse contrôlée ou lente.

4103860 Sac 25 kg 12 mois Dosage 0.5-1%

Sécurité et une action anti-cloque



S500 Sécurité

Améliorant 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.

4008496 Sac 10 kg 12 mois Dosage 0.5-1%



S500 Extrême

Pour pain courant français et pains spéciaux. Process poussé-bloqué jusqu'à 72 heures.

4001958 Sac 10 kg 12 mois Dosage 0.5-1%



S500 Power

Améliorant spécialement conçu pour les fabrications en pousse contrôlée et en pousse bloquée jusqu'à 72h.

4011525 Sac 10 kg 12 mois Dosage 0.5-1%



S500 Détente

Détendeur de pâtes. Action anti-cloque. Pour toute application en pousse contrôlée. 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

Pour pâtes crues surgelées. Régularité et reprise optimale de la pâte assurée.

4101033

Sac 10 kg

9 mois

Dosage 0.5-1%

Viennoiseries et pains spéciaux



Prima Madre

Ingrédient en poudre à base de levain de blé dévitalisé technologique, pour améliorer la texture et la fraîcheur dans une recette riche, type brioche.

4013651

Sac 5 kg

9 mois

Dosage 5-10%



S500 Spécial

Pour pains spéciaux et viennoiseries. Adapté à tous les modes de fabrication.

4001996

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 0.5-1%



Soft'r

Optimisation du mœlleux et de la conservation pour les pâtes riches type brioche, pain de mie, pain au lait.

4103628

Sac 10 kg

12 mois

Dosage 1-4%





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 20

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

4015913

Carton 5 x 2 kg

6 mois



Mimetic 32

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

4102689

Carton 5 x 2 kg

6 mois



Mimetic Incorporation

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

4004006

Carton 4 x 2,5 kg

6 mois



Mimetic Primeur

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

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

4102682

Carton 5 X 2 Kg

6 mois



Patissor Feuilletage

4102683

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





Matières grasses

Margarines Margarissime

Margarissime vous apportera de nombreux avantages : qualité technique, praticité, produits finis dorés et croustillants. Les Margarissime sont 100% végétales.



Margarissime Brioche

4105047

Carton 20 x 0,5 kg

6 mois



Margarissime Croissant

4002953

Carton 5 x 2 kg

6 mois



Margarissime Feuilletage

4003057

Carton 5 x 2 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.

4102446

Seau 5 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

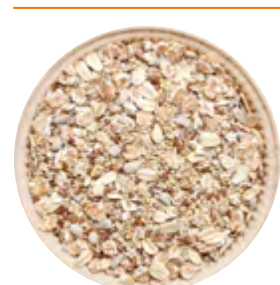
9 mois





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.



🌾 Décor de Graines Purativa Petit Déjeuner

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

4103939

Sac 5 kg

12 mois



🌾 Décor maïs

6100176

Sac 500 g

18 mois



🌾 Flocons de seigle

6100178

Sac 1 kg

18 mois



🌾 Graines de Lin Brun

6100179

Sac 1 kg

18 mois

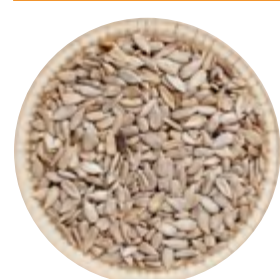


🌾 Graines de Sésame Décortiquées

6100185

Sac 25 kg

18 mois



🌾 Graines de Tournesol

6100182

Sac 1 kg

18 mois



🌾 Mélange 5 Graines

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

6100177

Sac 1 kg

18 mois



🌾 Graines de Pavot Bleu

6100183

Sac 1 kg

18 mois

4005472

Sac 5 kg

18 mois



🌾 Graines de Sésame Blanches

4105539

Sac 1 kg

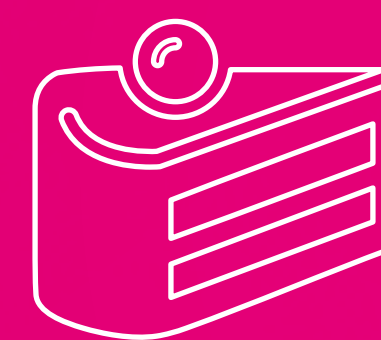
18 mois

4005510

Sac 5 kg

18 mois

Pâtisserie



Fruits Secs	p 34
Amandes	p 34
Noisettes	p 36
Pistaches	p 37
Coco râpée	p 38
Pignons de pin	p 38
Noix	p 38

Inclusions	p 39
-------------------	------

Fruits Séchés	p 39
----------------------	------

Pâtes d'Amande	p 40
-----------------------	------

Pralinés et Fourrages gras	p 41
Pralinés Tradition	p 41
Pralinés Fluides	p 42
Spécialités	p 43
Pâtes Pures	p 44
Fourrages Cacao-Noisette et Gianduja	p 44

Fourrages Fruits et Crémeux	p 45
Compotes de pommes	p 45
Fourrages marrons	p 46
Fourrages crémeux	p 46
Fourrages Fruits type Compotée	p 47
Fourrages Fruits type Confiture	p 48
Purées de fruits	p 49

Fruits au Sirop	p 51
Abricots	p 51
Prunes	p 51
Cerises, Griottes et Bigarreaux	p 52
Poires	p 52
Pêches	p 53
Petits Fruits	p 54
Fruits Exotiques	p 54

Fruits Confits	p 55
-----------------------	------

Alcools	p 55
----------------	------

Aromatisation	p 56
Pâtes d'Aromatisation aux Fruits	p 56
Pâtes d'Aromatisation Chocolat et Fruits Secs	p 57
Huiles Essentielles et Fleur d'Oranger	p 58
Café, Caramel	p 58
Vanille	p 59

Glaçages	p 60
Miroirs	p 60
Glaçages à Froid	p 61
Glaçages à Chaud	p 61

Nappages	p 62
Nappages à Chaud Concentrés	p 62
Nappages à Chaud Gélifiés	p 63
Nappages Spray	p 64
Nappages à Froid	p 64

Fondants	p 65
Pour un glaçage traditionnel	p 65
Pour une optimisation de travail	p 65
Pour une résistance à la surgélation	p 65
Pour une décoration originale	p 65

Fudges	p 65
---------------	------

Toppings	p 66
-----------------	------

Gélifiants	p 67
Gélifiants à Froid	p 67
Gélifiants à Chaud	p 67

Préparations pour Pâtisserie	p 68
Préparations pour Cakes	p 68
Préparations pour Pâtisseries Américaines	p 69
Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours	p 69

Préparations pour Crèmes et Garnitures Pâtisseries	p 72
Préparations pour Crèmes Pâtisseries à Chaud	p 72
Préparations pour Crèmes Pâtisseries à Froid	p 73
Préparations pour autre type de crème	p 74

Préparations Végétales	p 74
-------------------------------	------



Concept

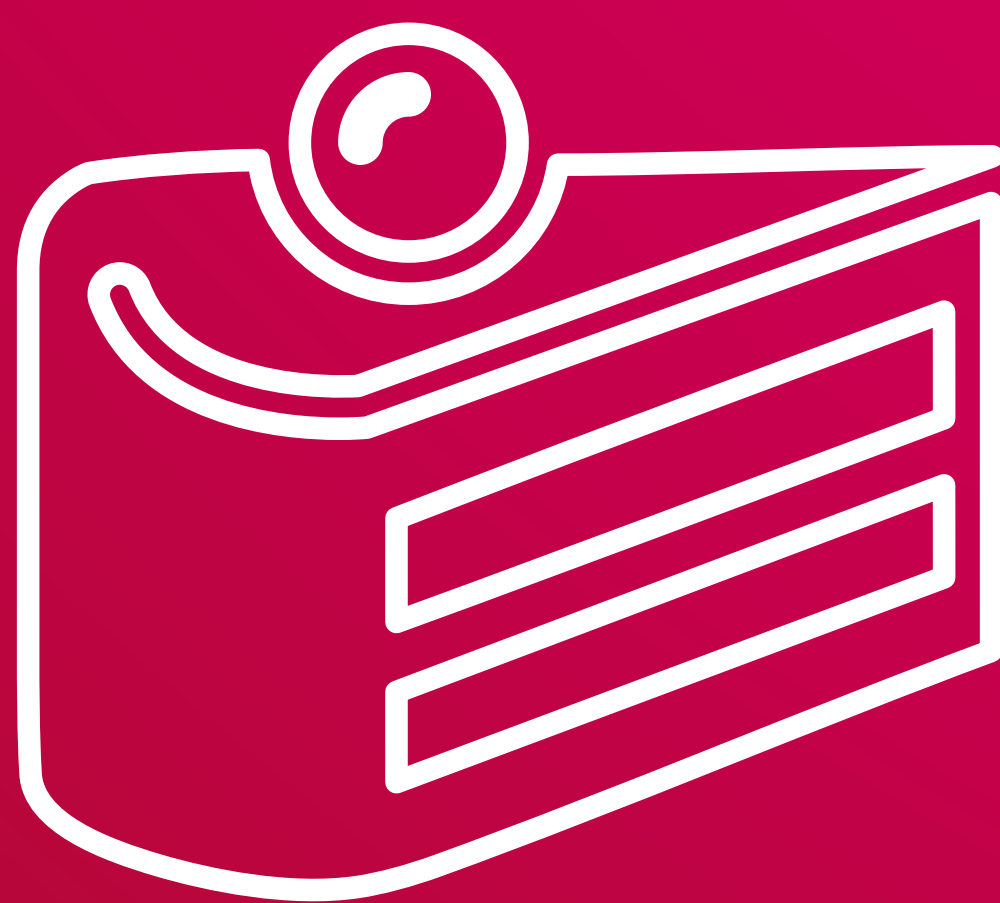
Chez PatisFrance-Puratos, nous maîtrisons tous les paramètres des produits finis. Nous savons comment les ingrédients interagissent entre eux. Quelle que soit votre application, grâce à nos experts et nos technologies uniques, nous pouvons vous aider à développer le produit dont vous avez besoin.

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 ou préparations végétales

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 : amandes California des États-Unies ou d'Australie, amandes Valencia d'Espagne, noisettes de Turquie, pistaches d'Iran... 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

4102750	Sac 1 kg	12 mois
1102108	Carton 25 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
---------	----------	---------



☉ 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 36/38 Espagne

4105155	Sac 1 kg	15 mois
4105154	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

4102936 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 râpé fin



☉ Coco Rapée Import - 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 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 Figes Amidonnés

6000133 Sac 1 kg 12 mois



Figes Séchées Dépédonculées

6000134 Sac 1 kg 12 mois



Dés de Figes 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 65%

Pâte d'amande prête à l'emploi 65%.

6100199

Carton 5 kg

10 mois





Pralinés et Fourrages Gras

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 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 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 57%

35% de noisettes hâchées torréfiées, 22% d'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



🌀 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





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
---------	-----------	---------

Spécialités

Ces fourrages à base de praliné sont fabriqués sur une ligne reproduisant une méthode artisanale auxquels ont été rajoutées des inclusions ou du chocolat pour obtenir des textures aussi gourmandes que surprenantes.



🌀 Pralirac 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
---------	----------------	--------



🌀 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
---------	--------------	--------





🌀 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

9 mois



🌀 Pralicrac Blanc

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

4105619

Seau 4,5 kg

9 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

9 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

9 mois



🌀 Pralicrac Framboise

Fourrage croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

4007123

Seau 2 kg

9 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



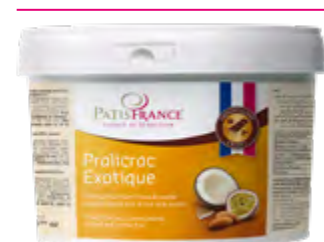
🌀 Pralicrac Pistache

Fourrage croustillant au praliné amande et aux inclusions de pistaches.

4012965

Seau 2 kg

9 mois



🌀 Pralicrac Exotique

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

4014793

Seau 2 kg

9 mois





Pâtes de Fruits Secs

Des pâtes fluides proches de 100% fruits secs pour aromatiser tous types d'applications et permettant l'appellation "à la noisette", ou "à la pistache".



Pralirex Noisette

Pâte pure 100% noisettes.

4102738	Seau 1,5 kg	9 mois
4105556	Seau 4,5 kg	9 mois



Pralirex Pistache

Pâte pure 100% pistache.

4010059	Seau 1,5 kg	9 mois
---------	-------------	--------

Fourrages Cacao-Noisette et Gianduja



Carat Nutolade Sans Palme

Fourrage cacao noisette - S'utilise avant ou après cuisson, peut être injecté à température ambiante (contient 15% 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 Sans Palme

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 kilos	DLUO : 12 mois
---------	-----------------	----------------



CARAT Supercrem Amande-Noisette 40% Sans Palme

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
---------	-----------	---------



Carat Decorcrem Cacao-Noisette

Succombez à notre tout dernier fourrage Supercrem à base de cacao et de noisettes du Piémont sans huile de palme.

4012787	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%

Compote 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

Fabriqué avec des morceaux de pomme 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

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. Ne contient pas de dioxyde de titane

4012005

Seau 5 kg

6 mois



Deli Meringue

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

4102474

Bag in Box 10 kg

9 mois



Deli Spéculoos

Fourrage crémeux à base de 30% de spéculoos.

4101812

Seau 5 kg

8 mois



Deli Caramel

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

4004674

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 Fraise 70%

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

4011998

Seau 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 Abricot 60%

Fourrage prêt à l'emploi avec 60% d'abricots, avec morceaux

4102775

Seau 5 kg

6 mois



Topfil Cerise 70%

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

4012493 Seau 5 kg 6 mois



Topfil Mangue 50%

Fourrage prêt à l'emploi avec 50% de mangues, avec morceaux

4006227 Seau 5 kg 9 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 Banane 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de banane, sans morceau

4014628 Seau 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 Framboises Pépins

45% de fruits. Contient des pépins de framboises.

4105380 Seau 4,5 kg 12 mois

4105379 Seau 8 kg 12 mois



Fourrage Fraise

35% de fruits.

4002791 Seau 4,5 kg 12 mois



Fourrage Abricot

36% de fruits.

4002792 Seau 4,5 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



☉ Petits Abricots Entiers Maroc Sirop Léger

6100056

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

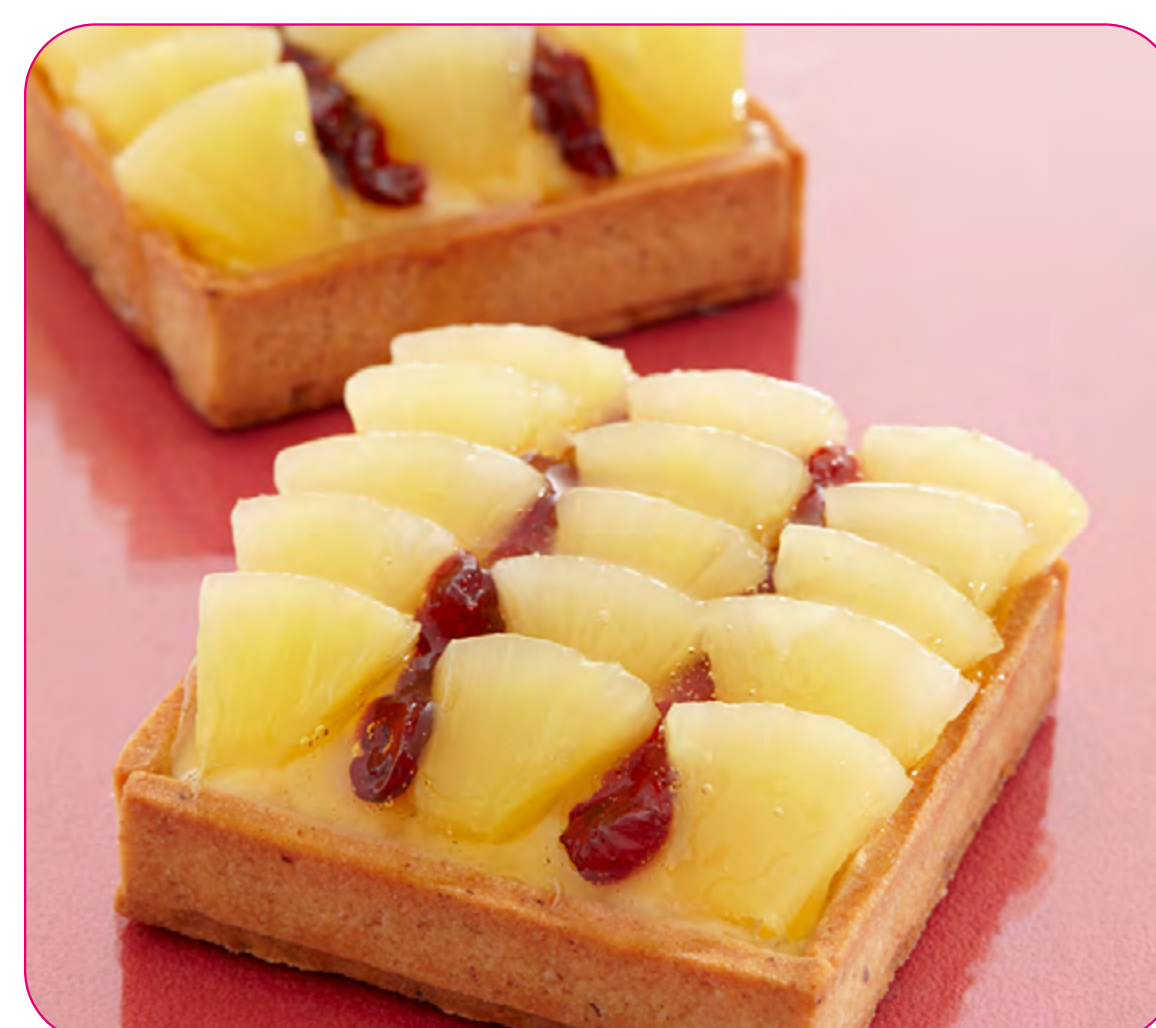
36 mois

☉ 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



☺ Aiguillettes de Citron Dextrose

6100053

Boite 1 kg

9 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

Pâtes d'Aromatisation aux Fruits



Classic Abricot

Pâte concentrée d'aromatisation à l'abricot, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4100197

Pot 1 kg

18 mois



Classic Banane

Pâte concentrée d'aromatisation à la banane, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4100199

Pot 1 kg

18 mois



Classic Café

Pâte concentrée d'aromatisation au 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 Coco

Pâte concentrée d'aromatisation à la noix de coco, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil.

4101813

Pot 1 kg

9 mois



Classic Citron

Pâte concentrée d'aromatisation au citron, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4100202

Pot 1 kg

18 mois



Classic Cerise

Pâte concentrée d'aromatisation à la cerise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4100200

Pot 1 kg

18 mois



Classic Pistache

Pâte concentrée d'aromatisation à la pistache, sans morceau. Dosage recommandé entre 6 et 10% de poids de masse de votre appareil

4011440

Pot 1 kg

12 mois



Classic Fraise

Pâte concentrée d'aromatisation à la fraise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4100207

Pot 1 kg

18 mois



Classic Framboise

Pâte concentrée d'aromatisation à la framboise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4100206

Pot 1 kg

18 mois



Classic Mangue

Pâte concentrée d'aromatisation à la mangue, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4100225

Pot 1 kg

18 mois



Classic Orange

Pâte concentrée d'aromatisation à l'orange, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil.

4100211

Pot 1 kg

18 mois



Classic Passion

Pâte concentrée d'aromatisation au fruit de la passion, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil.

4100212

Pot 1 kg

18 mois



Classic Poire

Pâte concentrée d'aromatisation à la poire, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil.

4101624

Pot 1 kg

18 mois



Classic Vanille

Pâte concentrée d'aromatisation à la vanille, 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

Pâtes d'Arômatisation Chocolat et Fruits Secs



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.

4102738

Seau 1,5 kg

9 mois

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



Extrait Naturel Vanille 200

1 l d'extrait contient l'équivalent de 200 gousses.

4002772	Bouteille 1 l	36 mois
---------	---------------	---------



Extrait Naturel Vanille 400

1 l d'extrait contient l'équivalent de 400 gousses.

4002773	Bouteille 1 l	36 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



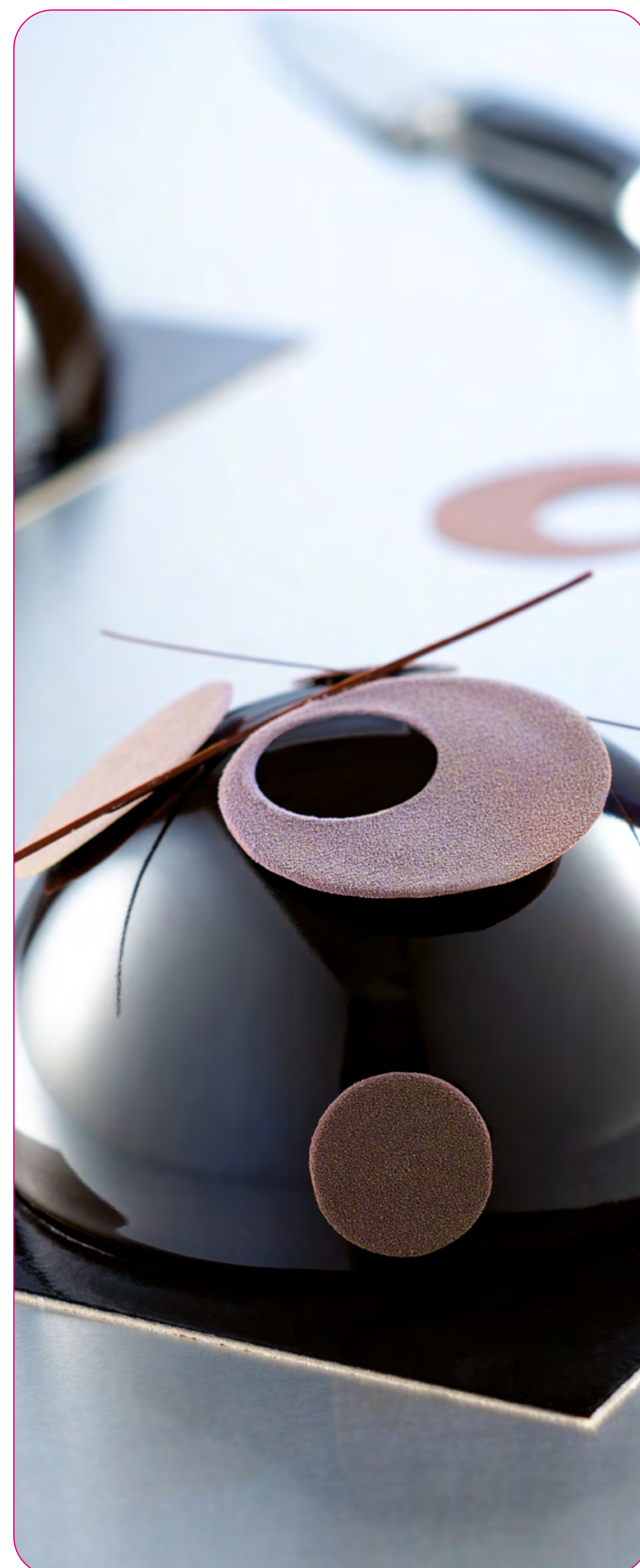
Miroir l'Original - Chocolat

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.

4001474 Seau 2,5kg 12 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 6 mois



Miroir Plus Chocolat Noir

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

4100632 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





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 Abricot Briant

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

4101568

Pot 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

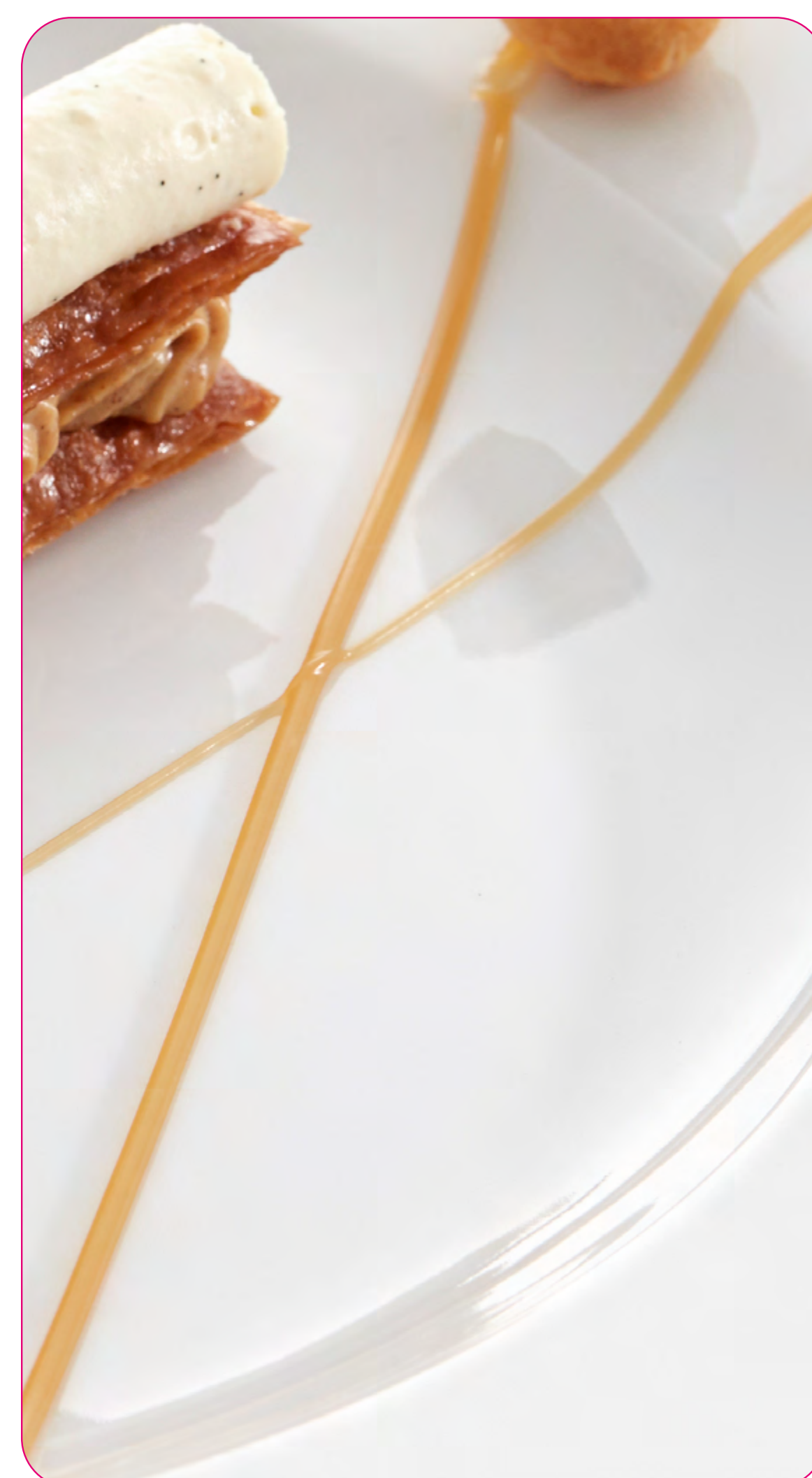
Bouteille tête en bas 1,1 kg 15 mois



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 Cacao-Noisette

4012328

Bouteille tête en bas 1 kg 9 mois





Gélifiants

Gélifiants à Froid

Gélifiants base animale (porc)



🌀 Gelée Bavaroise à Froid

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

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 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'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.

4001332

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.

4105169

Sac 10 kg

12 mois

Gen'Mix Biscuit Pâtissier Cacao

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

4105171

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



Frianvit

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

4103879

Sac 5 kg

9 mois



Ovablancia

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.

4005255

Sac 10 kg

12 mois





Préparations pour Crèmes et Garnitures Pâtisseries

Préparations pour Crèmes Pâtisseries à Chaud



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



🌀 Délícecrem

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.

4009734

Sac 10 kg

15 mois



🌀 Finecrem

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 colorant ni arôme artificiel.

4016359

Sac 10 kg

12 mois



🌀 Starcrem

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



🌀 Purecrem CL

Préparation pour crème pâtissière avec une liste d'ingrédients clean(er) label : sans additif, sans arôme et sans colorant artificiel.

4014315

Sac 10 kg

12 mois


 CLEAN(ER)
LABEL

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.

4105173

Sac 5 kg

12 mois



Préparations pour autre type de crème

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

4009312 Sac 10 kg 12 mois



Préparations Végétales



Whippak

Préparation végétale sucrée prête à l'emploi pour un foisonnement important.

4101687 Tetra Pak 1 L 9 mois

4006089 Bag in Box 10 L 9 mois



Montamix

Préparation végétale prête à l'emploi allégée en matière grasse à 20%. Stable à la congélation / décongélation.

4101860 Tetra Pak 1 L 9 mois

4006645 Bag in Box 10 L 12 mois



Chocolat

Chocolats d'Origine	p 79
Noir Origins sans Lécithine	p 79
Noir Origins avec Lécithine	p 79
Lait Origins sans Lécithine	p 80
Lait Origins avec Lécithine	p 80
Chocolats Sélection	p 81
Noir Sélection	p 81
Lait Sélection	p 82
Blanc Sélection	p 83
Chocolats "Saveur & Bien être"	p 84
Sélection sans Sucre / sans Sucre Ajouté	p 84
Chocolats Bio	p 84
Gianduja	p 84
Cacao & Dérivés	p 85
Pâte de Cacao	p 85
Beurre de Cacao	p 85
Poudre de Cacao	p 85
Gouttes & Morceaux de Chocolat	p 86
Gouttes	p 86
Chunks & Morceaux de Chocolat	p 87
Pâtes à Glacer	p 87
Crèmes de Décor	p 88
Bâtons Boulangers	p 88
Décors Chocolats	p 90



Concept



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 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**



Le Chocolate Bonus

0,10€ / kg de chocolat
reviennent
aux producteurs
Cacao Trace

Pour chaque produit Cacao Trace acheté, le groupe Puratos reverse **0.10€/kilo** directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2017, nous avons réaffecté un bonus de **près de 180 000€** à nos producteurs de cacao Cacao Trace au Vietnam.

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.

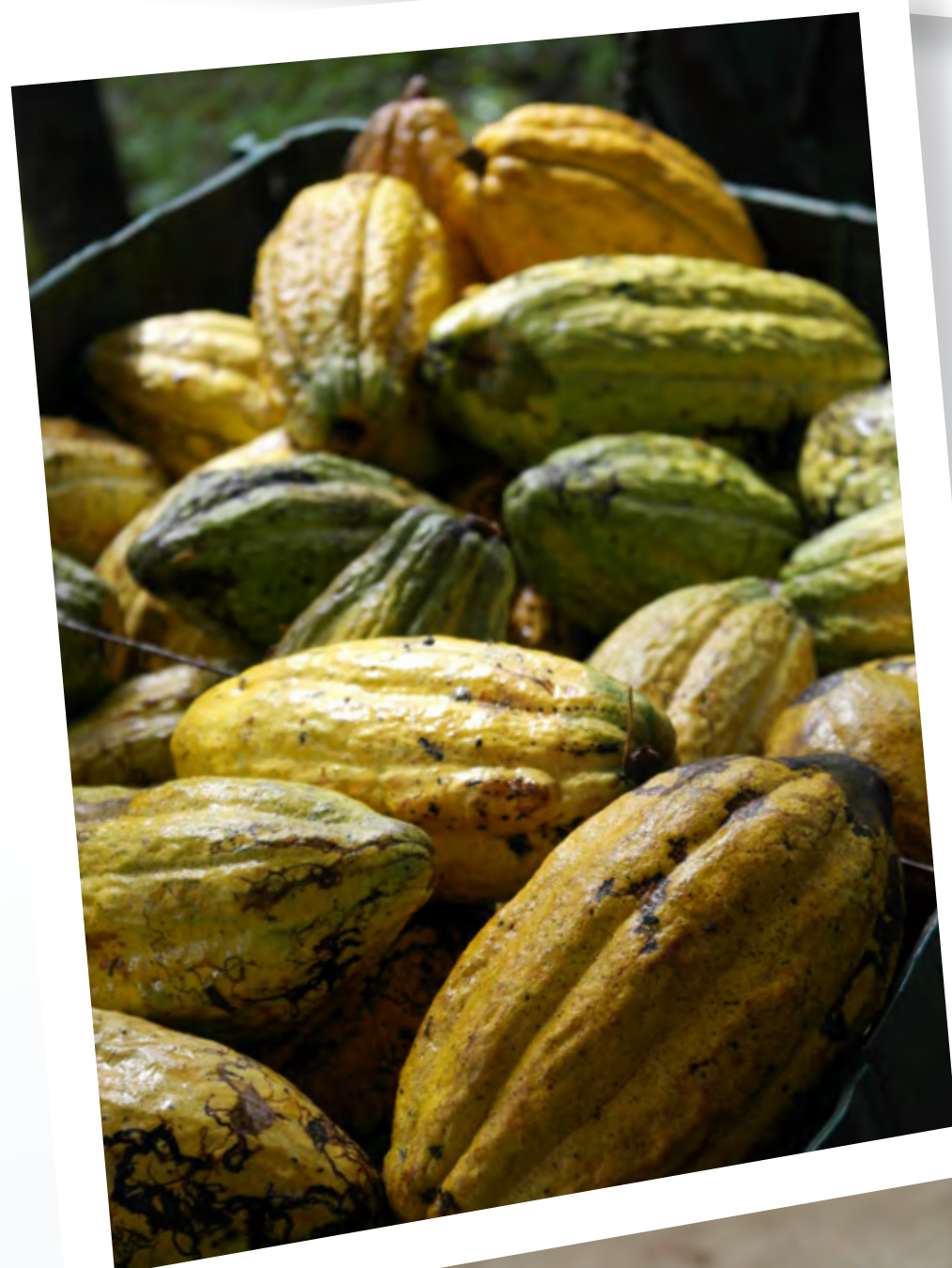
Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.





CA CAO-TRACE

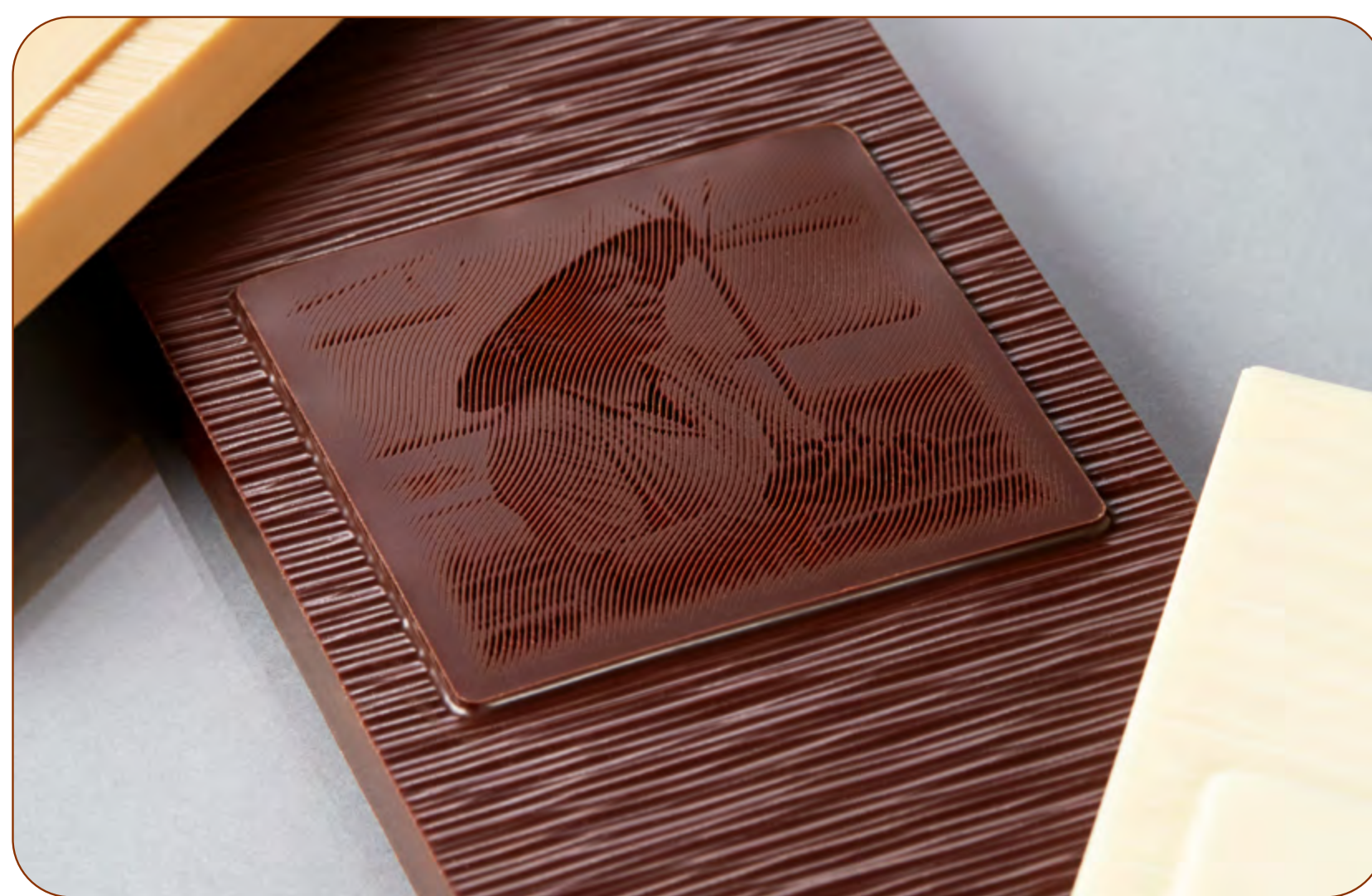
Découvrez le témoignage de Karim, producteur de cacao en Côte d'Ivoire, qui explique en quoi le programme Cacao-Trace a changé sa vie.








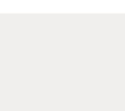








Chocolats d'Origine

Nos chocolats d'origine sont sans lécithine sauf l'Arriba, 100% vanille naturelle, 100% 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. Pour composer notre assortiment Belcolade Origins, nous avons développé une méthode scientifique unique pour identifier et décrire le profil aromatique de nos chocolats : nous l'avons baptisée "les Arômes de Cyrano"



Noir Origins sans lécithine

	<p>Origins Uganda 80% Bio Cacao-Trace</p> <p>4016551</p>	 	<p>Profil aromatique : cacao puissant et complexe.</p>	<p>Sac 15 kg</p>	<p>24 mois</p>	<p>Fluidité : ●●●●</p>
	<p>Vietnam 73% Cacao-Trace</p> <p>4002976</p>	 	<p>Profil aromatique: cacao acide, agrume, bois, tabac.</p>	<p>Sac 15 kg</p>	<p>24 mois</p>	<p>Fluidité : ●●●●</p>
	<p>Equateur 71%</p> <p>4001640</p>		<p>Profil aromatique : cacao acide et fumé, terre, fleur et raisin.</p>	<p>Sac 15 kg</p>	<p>24 mois</p>	<p>Fluidité : ●●●●</p>
	<p>Pérou 64%</p> <p>4001642</p>		<p>Profil aromatique : figue séchée, raisin et cacao acide.</p>	<p>Sac 15 kg</p>	<p>24 mois</p>	<p>Fluidité : ●●●●</p>
	<p>Costa Rica 64%</p> <p>4001639</p>		<p>Profil aromatique : café, cacao acide et fumé, olive, boisé.</p>	<p>Sac 15 kg</p>	<p>24 mois</p>	<p>Fluidité : ●●●●</p>
	<p>Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</p> <p>4012905</p>	 	<p>Profil aromatique : café, noisette avec des notes de fruits secs, de poivre et de miel</p>	<p>Sac 15 kg</p>	<p>24 mois</p>	<p>Fluidité : ●●●●</p>








Noir Origins avec lécithine

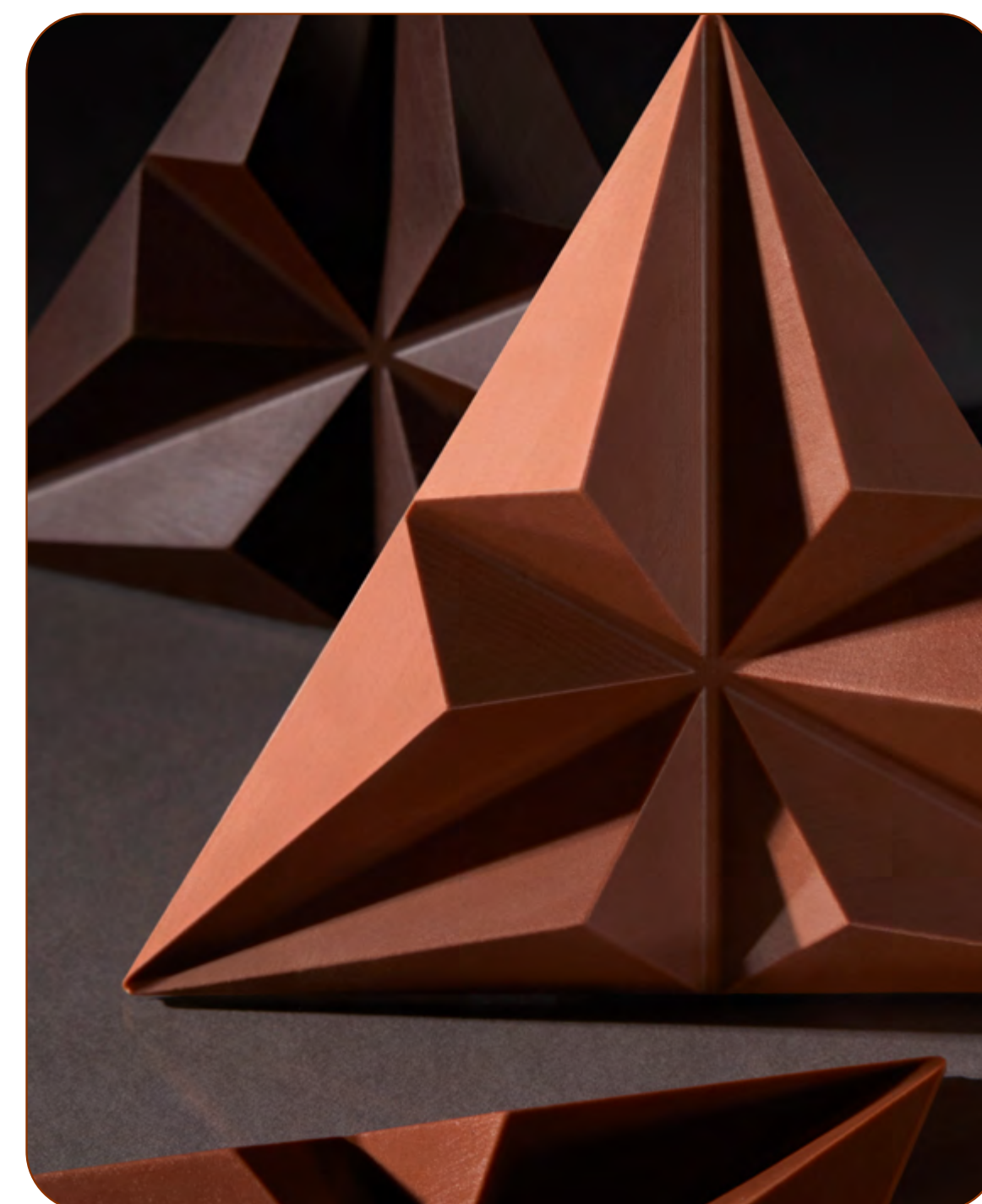
	<p>Arriba 66%</p> <p>4002022</p>		<p>Profil aromatique : raisin, cacao acide et cacao torréfié. Couverture très fluide idéale pour l'enrobage.</p>	<p>Sac 15 kg</p>	<p>24 mois</p>	<p>Fluidité : ●●●●●</p>
--	----------------------------------	--	--	------------------	----------------	-------------------------



Chocolats d'Origine

Lait Origins sans lécithine

	© Vietnam 45% Cacao-Trace 4004760	 Profil aromatique: cacao acide, caramel, moka, lait cuit.	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Vanuatu 44% 4001632	Profil aromatique : noisette, café, caramel, lait cuit.	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Vénézuéla 43% 4001633	Profil aromatique : noisette, vanille, caramel, beurre, cacao torréfié.	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace 4014079	 Profil aromatique : notes crémeuses avec un goût de caramel et des notes fruitées et de noisettes 	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Costa Rica 38% 4005222	 Profil aromatique : boisé, olive, cacao pur, lait cuit.	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●



Lait Origins avec lécithine

	© Mékong 34,5% Cacao-Trace 4006333	 Profil aromatique : caramel, crème et cacao acide.	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
--	--	--	-----------	---------	-----------------





Chocolats Sélection

Belcolade produit une large gamme de chocolats garantis 100% pur beurre de cacao et contenant exclusivement de la vanille naturelle. 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



☉ Noir Pur Amer 73%

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 : ●●●●●



☉ Noir Suprême 70,5%

4100636
4001620

Profil aromatique : cacao très amer aux notes d'agrumes.

Sac 5 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●
Sac 15 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●



☉ Noir 65% Cacao-Trace

4012562
4010222



Profil aromatique : cacao intense, fruité et torréfié.

Sac 5 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●
Sac 15 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●



☉ Noir Supérieur 60%

4006410
4001618

Profil aromatique : Un goût équilibré entre des notes de terre et une légère amertume.

Sac 5 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●
Sac 15 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●



☉ Noir 60-40-41 60%

4001475

Profil aromatique : Un chocolat légèrement amer avec une touche de fumé. Une couverture idéale pour l'enrobage.

Sac 5 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●



☉ Noir Extra 57,5%

4102094
4001608

Profil aromatique : Un chocolat équilibré aux sensations cacaotées. Idéal pour l'enrobage.

Sac 5 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●
Sac 15 kg 24 mois Fluidité : ●●●●●










Chocolats Sélection

Noir Sélection

	© Noir Sélection 55% Cacao-Trace	 Profil aromatique : Une combinaison de cacao amer et de notes fruitées.		
	4006947	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	4006948	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	4102104	Bloc 2,5 Kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	© Noir Sélection 55% Kasher	Profil aromatique : Une combinaison de cacao amer et de notes fruitées.		
	4001616	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	© Noir 45,5% Chocolat de laboratoire	Profil aromatique : Un chocolat aux notes de terre très prononcées.		
	4001610	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ●

Lait Sélection

	© Lait Suprême 41%	Profil aromatique : Un chocolat au lait foncé avec une pointe d'amertume de chocolat noir aux notes lactées et sucrées.		
	4001658	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●●
	4102266	Sac 5 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●●
	© Lait Supérieur 38%	Profil aromatique : Une dominante de cacao avec une touche de caramel.		
	4001650	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Lait Sélection 35% Cacao-Trace	 Profil aromatique : Le parfait équilibre en saveurs sucrée, lactée et cacaotée. Idéal pour l'enrobage.		
	4010118	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	4010119	Sac 5 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Lait Extra 32%	Profil aromatique : Un chocolat rond en bouche avec une note beurrée.		
	4001634	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Lait Clair 32%	Profil aromatique : Un chocolat à la couleur claire, aux sensations très lactées avec une note de fruit sec.		
	4001629	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Lait Caramel 35%	Profil aromatique : un chocolat original au goût intense de caramel.		
	4001617	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	4101009	Sac 5 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●



Chocolats Sélection

Blanc Sélection



Blanc Sélection 30%

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 29% Cacao-Trace

4010811
4010814



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

Sac 15 kg	12 mois	Fluidité : ●●●●
Sac 5 kg	12 mois	Fluidité : ●●●●



Blanc Sélection 26%

4001657

Profil aromatique : Chocolat blanc équilibré au goût de vanille avec une note de lait cuit.

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



Extra Blanc Sélection 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

“Saveur & Bien-être”

Pour des raisons diététiques, le marché du chocolat sans sucre ajouté se développe. Afin de proposer des produits s’intégrant dans cette tendance, Belcolade a développé une gamme “Saveur & Bien-être” sans aucune concession sur le goût. D’un point de vue technique, le maltitol est un substitut idéal du saccharose. 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.




Sélection Sans Sucre / Sans Sucre Ajouté

	© Noir Sélection Sans Sucre 55% 4100645	Bloc 5 kg	24 mois	Fluidité : ●●●●
	© Lait Sélection Sans Sucre Ajouté 34% 4102212	Bloc 5 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Blanc Sélection Sans Sucre Ajouté 28% 4100637	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 37% Bio (Poudre de lait française) 4013975	 Fabriqué avec de la poudre de lait français	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ●●●●
	© Blanc 34% Bio 4001654		Sac 15 kg	12 mois	Fluidité : ●●●●

Gianduja

	© Gianduja Lait 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 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	



Cacao & Dérivés

Pâte de Cacao



Ⓢ **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



Ⓢ **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



Ⓢ **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.



Ⓢ **Beurre de Cacao Mini Gouttes**

4004576

Beurre de pression de haute qualité.

Sac 4 kg 18 mois

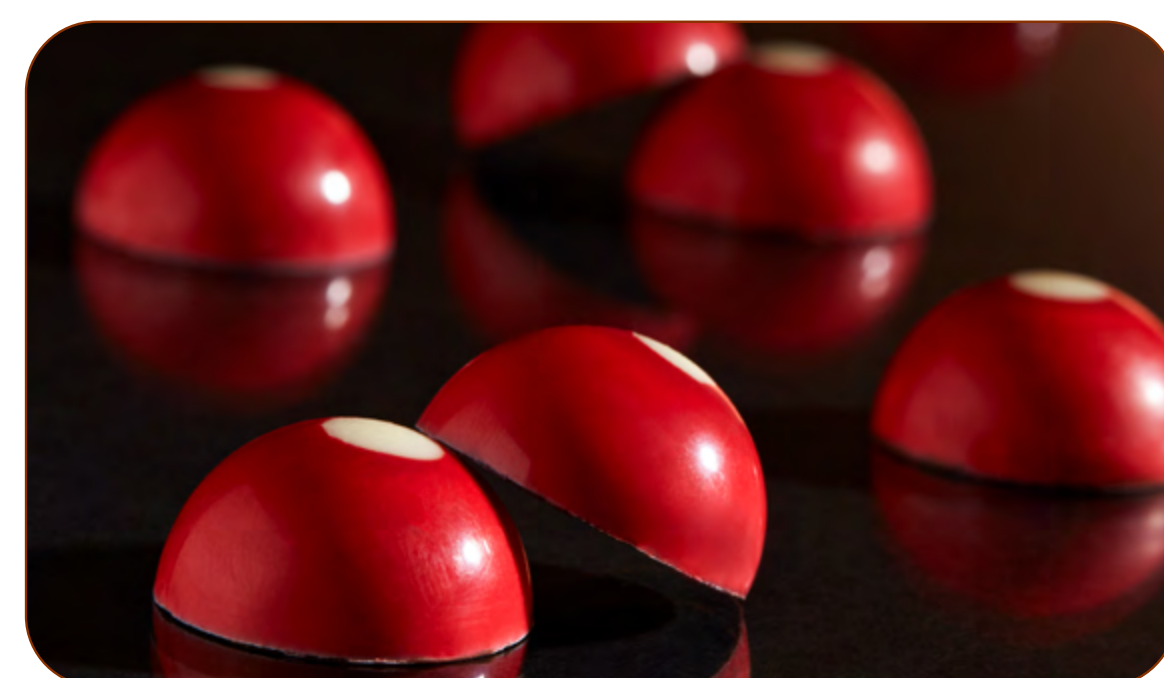
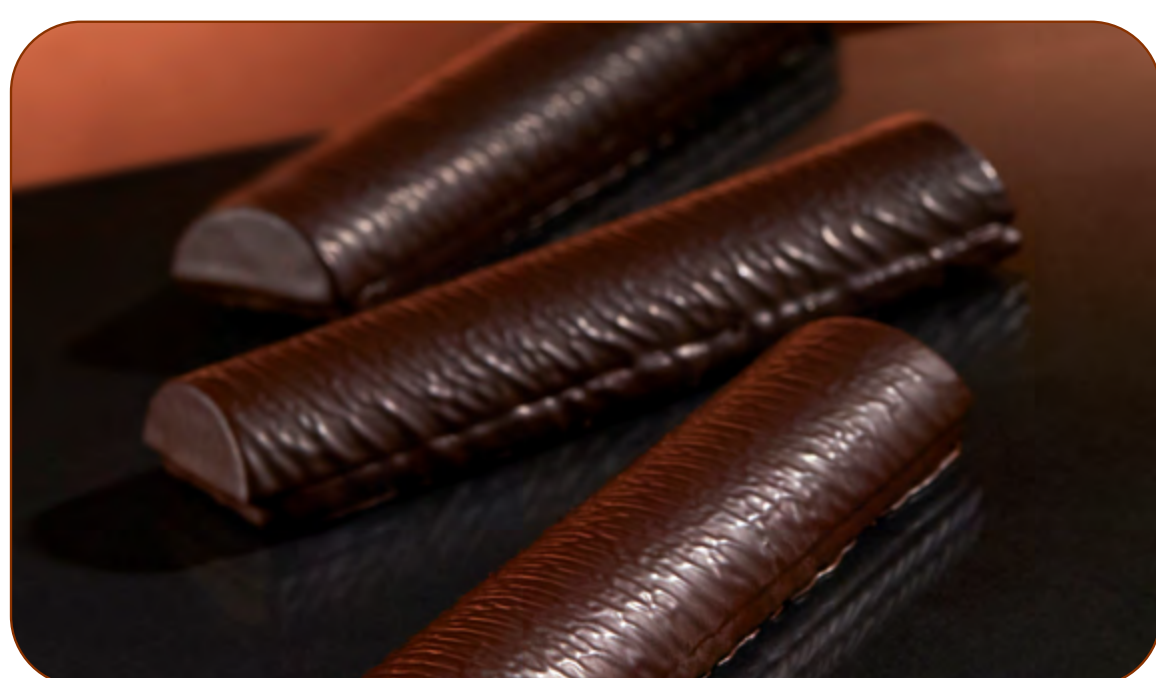


Ⓢ **Beurre de Cacao Non Cristallisé**

4101946

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

Seau 20 kg 12 mois



Poudre de Cacao



Ⓢ **Cacao Poudre 22-24%**

4101980

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



Ⓢ **Cacao Poudre Extra 20-22%**

4105057

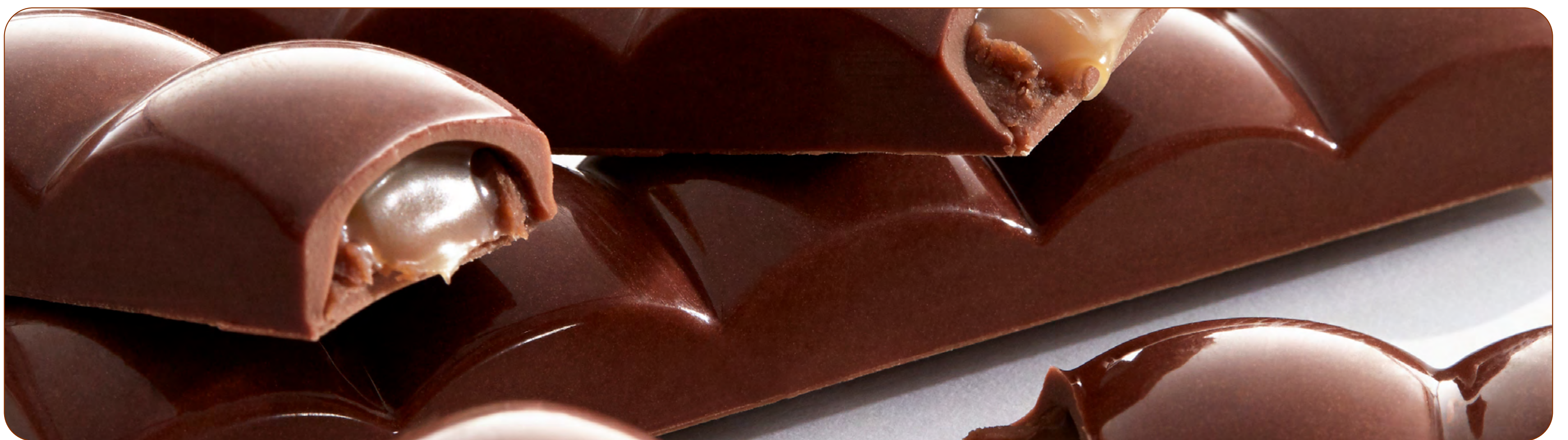
Poudre de cacao contenant 20 à 22% de matières grasses.

Sac 1 kg 24 mois

Gouttes & Morceaux de Chocolat

Gouttes

	<p>Selection Noir Mini-Gouttes K10 Bio - 10 000 gouttes/kg</p> <p>4008170</p>	<p> Mini gouttes de chocolat noir 53% de cacao, à la vanille naturelle. Stable à la cuisson.</p>	<p>Sac 15 kg 24 mois Fluidité : </p>
	<p>Mini Gouttes de Chocolat Noir 50% - 20 000 gouttes/kg</p> <p>4001567</p>	<p>Mini gouttes de chocolat noir 50% de cacao, à la vanille naturelle.</p>	<p>Sac 15 kg 24 mois</p>
	<p>Gouttes de Chocolat Noir 46% - 9 000 gouttes/kg</p> <p>4001584</p>	<p>Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.</p>	<p>Sac 15 kg 24 mois</p>
	<p>Gouttes de Chocolat Noir 44% - 7 500 gouttes/kg</p> <p>4105135 4105568</p>	<p>Gouttes de chocolat.</p>	<p>Carton 6 kg 24 mois Sac 25 kg 24 mois</p>



	<p>Mini Gouttes de Chocolat au Lait 29% - 10 000 gouttes/kg</p> <p>4102261</p>	<p>Mini gouttes de chocolat au lait.</p>	<p>Sac 5 kg 18 mois</p>
	<p>Mini Gouttes de Chocolat Blanc 23% - 10 000 gouttes/kg</p> <p>4105511 4001604</p>	<p>Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.</p>	<p>Sac 5 kg 12 mois Sac 15 kg 12 mois</p>



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



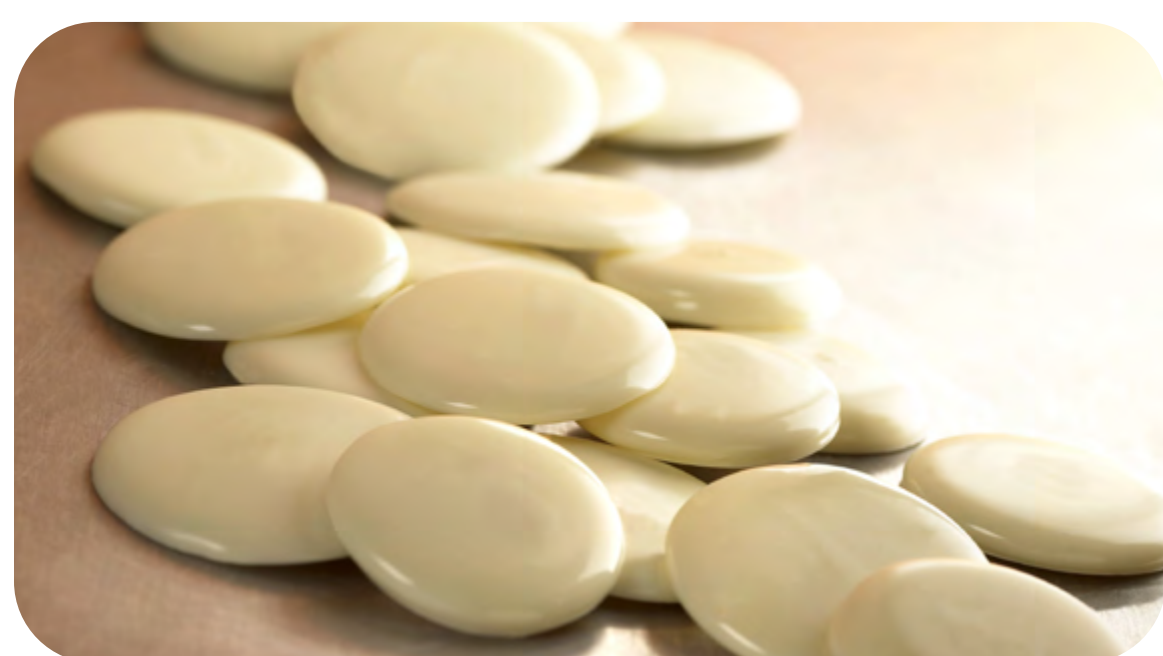
☉ Chunks Chocolat Blanc 22%

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

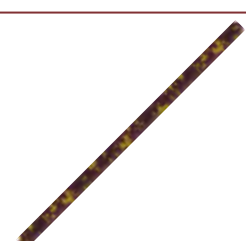




Décors Chocolats

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




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

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

