

FOOD
Innovation for
GOOD

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Hacemos avanzar el planeta creando soluciones
alimentarias innovadoras para la salud y el bienestar
de las personas en todo el mundo



Nuestro Manifiesto

Hacemos avanzar el planeta creando soluciones alimentarias innovadoras para la salud & bienestar de las personas en todo el mundo.

En Puratos, avanzamos creando soluciones alimentarias **innovadoras** para la salud global. Creemos en el poder de los alimentos para alimentar, unir, nutrir y sanar.

Nuestro modelo operativo es **sostenible** y respetuoso, con planes para la neutralidad de CO2, uso responsable del agua y reducción del desperdicio.

Garantizamos ingresos seguros para agricultores y promovemos oportunidades educativas en nuestras escuelas de panadería.

Fomentamos un ambiente laboral afectuoso, diverso y de desarrollo personal. Nuestra innovación en alimentos impulsa el bienestar y el progreso para empresas, clientes, personas y el planeta.



Salud & Bienestar

La forma en la que se producen los alimentos **afecta tanto a la salud de las personas como a la de nuestro planeta**. Por eso, desde el principio, **la salud y el bienestar** han estado en el centro de las actividades de investigación y desarrollo de Puratos.

Buscamos productos nutricionales y sabrosos, mejorándolos constantemente con ingredientes energéticos como frutas, fibras y cereales integrales, y reduciendo la sal, grasas y azúcares.

Salud



Puratos ayuda a **reducir el consumo de azúcar** a través de su gama completa de productos de pastelería y chocolatería. Reelaboramos recetas existentes sin comprometer el sabor ni la textura de los productos.



Ofrecemos soluciones para **reducir la cantidad de sal** en productos horneados, ayudando a cumplir con la recomendación de 5 g de sal al día de la OMS*.

*Organización Mundial de la Salud



Puratos también ofrece alternativas que proporcionan dulzor **sin azúcar añadida** mediante el uso de otras sustancias.



Incrementamos los granos y semillas en nuestros productos, además de promover versiones integrales para estimular el consumo de productos de panadería con altos niveles de granos, cereales integrales y semillas, beneficiando la ingesta diaria recomendada de fibra.



Puratos se enfoca en **eliminar o reducir las grasas** de baja calidad nutricional y los ácidos grasos trans, sustituyéndolos con fuentes de grasas más saludables.



Aumentamos, siempre que sea posible, el **contenido de frutas** en los rellenos o el contenido de relleno de fruta en la aplicación final.

Bienestar

El programa de investigación patentado de Puratos, **Taste Tomorrow**, ofrece una visión profunda de los **comportamientos, actitudes y elecciones de los consumidores globales y locales**. En base a eso, ofrecemos una gama de productos adecuada para cubrir las necesidades de los consumidores en cuanto a transparencia o alternativas basadas en plantas.



Cada vez más consumidores buscan **reducir los ingredientes percibidos como no deseados**, como aditivos, colorantes y saborizantes artificiales. Puratos ofrece alternativas de etiqueta limpia con listas de ingredientes más cortas, claras y limpias en los productos terminados.



Ofrecemos **alternativas basadas en plantas** que se asemejan en **sabor, textura y funcionalidad** a las versiones tradicionales.



PANADERÍA

01

El futuro del pan

En Puratos, nos hemos abocado a la tarea de entregarte herramientas para que puedas crear panes con sabor y textura auténticos, brindándote la libertad creativa para elaborar panes únicos y excepcionales con facilidad, sin la necesidad de largos tiempos de fermentación.

Nuestra oferta está basada en ingredientes naturales, que permiten producir pan que recuerda mucho a la **tradición artesanal**: sabrosos, frescos y de muy alta calidad, ampliando y mejorando aún más nuestra gama de productos para que tus panes sean aún más especiales.

Queremos inspirarte para crear deliciosos panes con el sabor y la textura de los buenos viejos tiempos.

Panes Crocantes



S-500 ULTRA

Mejorador de panificación para ser utilizado en la elaboración de panes crocantes (baguette, ciabatta, chocosos, pan de campo, etc.)

4106202 | Caja 20 x 500 g



TOUPAN PLUS

Mejorador completo en polvo para la elaboración de marraquetas y panes crocantes.

4106179 | Caja 20 x 400 g



TRIMALT

Harina de malta para dar color y sabor a los panes.

4009070 | Saco 20 kg



Hallullas



TRIM MILK

Mejorador en polvo para la elaboración de hallullas y especialidades afines (colizas, bocado de dama). Mejora la apariencia, sabor y color de los panes.

4106158 | Caja 12 x 1 kg



JOKER

Mejorador especial para hallullas. Optimiza el color y textura de la corteza, así como el sabor de los panes.

4106159 | Caja 16 x 500 g

Panes Blandos



TRIM SOFT'R

Mejorador para panes blandos, molde, frica, pan de hot-dog, etc. Brinda mejor apariencia, volumen, suavidad y sabor.

4106157 | Caja 12 x 1 kg



Hallullas



DELUXE HALLULLA RS

Concentrado en pasta para la elaboración de hallullas y especialidades afines. Brinda sabor, aroma y textura al pan, con 25% menos de sodio.

4106191 | Caja 5 kg



S-500 RS 50%

Mejorador reforzado con sal y un complejo para realzar el sabor. Permite reducir un 50% el sodio de la receta y así obtener un producto con las cualidades propias del pan crocante, más el atributo saludable.

4106228 | Caja 16 x 1 kg



TOUPAN PLUS RS 25%

Mejorador reforzado con sal y un complejo para realzar el sabor. Permite reducir un 25% el sodio de la receta y así obtener un producto con las cualidades propias del pan crocante, más el atributo saludable.

4106162 | Caja 16 x 1 kg



TOUPAN PLUS RS 50%

Mejorador reforzado con sal y un complejo para realzar el sabor. Permite reducir un 50% el sodio de la receta y así obtener marraquetas sabrosas, crocantes y además saludables.

4106226 | Caja 16 x 1 kg



JOKER RS 25%

Mejorador reforzado con sal y un complejo para realzar el sabor. Permite reducir un 25% el sodio de la receta y así obtener hallullas sabrosas y más saludables.

4106163 | Caja 16 x 1 kg



JOKER RS 50%

Mejorador reforzado con sal y un complejo para realzar el sabor. Permite reducir un 50% el sodio de la receta y así obtener hallullas sabrosas y más saludables.

4106227 | Caja 16 x 1 kg



Panes Crocantes

Hallullas



TEGRAL SOFT'R
BRIOCHE HAMBURGER



Mezcla completa para la elaboración de pan brioche y hamburguesas.

4012793 | Saco 10 kg

Panes Blandos

TEGRAL SOFT'R
ACTIPLUS RS



Mezcla completa para la elaboración de panes soft de larga duración, con un 25% menos de sodio. Incluye la materia grasa.

4009108 | Saco 20 kg

EASY PAN
SOFT RS 50%



Base concentrada con materia grasa incorporada para la elaboración de panes soft, con 50% menos de sodio.

4106229 | Saco 10 kg

EASY PAN
SOFT RS 25%



Base concentrada con materia grasa incorporada para la elaboración de panes soft, con 25% menos de sodio.

4106205 | Saco 10 kg

TEGRAL PAN
ITALIANO OLIVA RS



Base completa al 100% para la elaboración de pan italiano tipo toscano. Incluye masa madre y contiene 25% menos de sodio.

4009080 | Saco 20 kg

TEGRAL PAN
ITALIANO RS



Base completa en polvo para la elaboración del clásico pan italiano. Incluye masa madre y contiene 25% menos de sodio.

4009066 | Saco 20 kg

TEGRAL
CROISSANT



Base en polvo al 100% para la elaboración de croissant. Ideal para usar con la grasa de origen vegetal Mimetic 32.

4106196 | Saco 10 kg

TEGRAL
PRE-PIZZA RS



Base completa en polvo para elaborar pizzas de larga duración, con 25% menos de sodio.

4009085 | Saco 20 kg

TEGRAL EMPANADAS
Y DOBLADITAS RS



Base para la elaboración de masa de empanadas horneadas y dobladitas, con 25% menos de sodio.

4009072 | Saco 20 kg

Especialidades



SOFTGRAIN

Granos de linaza, centeno, trigo, avena y maravilla hidratados y precocidos, envueltos en masa madre. Permite la elaboración de panes multigrano de gran sabor, aroma y textura.



4106189 | Balde 10 kg

PANES RÚSTICOS CON MASA MADRE



O-tentic es un componente activo basado en **masa madre tradicional** que permite crear tus propios panes de autor con calidad superior, fabulosa miga, corteza crujiente y aroma de antaño.



O-TENTIC ORIGIN

Basado en masa madre tradicional del sur de Francia. Ideal para panes tipo baguette o pan de campo. Tiene un perfil de sabor complejo con notas frutales y una acidez mediana.

4100275 | Caja 10 x 1 kg



O-TENTIC DURUM

Elaborado con trigos de la región de Puglia, Italia. Ideal para panes tipo ciabatta, focaccia, pan de campo o pizza. Perfil de sabor cremoso y tostado.

4100276 | Caja 10 x 1 kg



SAPORE
TRAVIATA

Masa madre inactiva elaborada a partir de la fermentación de la harina de centeno para agregar sabor al pan.

4100604 | Saco 25 kg





Puravita

Es nuestra gama de mezclas en polvo para elaboración de panes especiales con granos y semillas. Contienen mezclas de **harinas y semillas especiales**, **masa madre** para el sabor y **enzimas** para la frescura. Son **convenientes** y fáciles de usar, además de **versátiles**. Sólo se debe añadir agua y levadura en el caso del Tegral.



TEGRAL PURAVITA PROTEÍNA PULSES

Mezcla en polvo al 100% para elaboración de panes altos en proteínas y fibras en base a **harina de garbanzos, trigo, wholegrain y lupino** y 3 inclusiones (**linaza, maravilla y lenteja roja**). Contiene **masa madre de centeno**.

4022693 | Saco 10 kg



TEGRAL PURAVITA PAN CENTENO

Mezcla al 100% de **harinas blanca, centeno integral, trigo triturado y malta tostada especial**. Contiene **masa madre de centeno y materia grasa** para suavizar la miga.

4009071 | Saco 20 kg

TEGRAL PURAVITA PAN INTEGRAL

Mezcla al 100% de **harinas blanca, salvado de trigo y malta tostada especial**. Contiene **masa madre de centeno y materia grasa** para suavizar la miga.

4009115 | Saco 20 kg

TEGRAL PURAVITA MULTIGRANO

Mezcla al 100% de **harinas blanca, trigo triturado, salvado de trigo, centeno integral, malta tostada especial y avena laminada integral**. Contiene un mix de semillas como inclusión (**linaza, maravilla** y griz de **maíz**) y decorativas (**linaza, calabaza, maravilla, mijo pelado, avena y sésamo**). Contiene **masa madre de trigo**.

4007515 | Saco 10 kg

TEGRAL PURAVITA PAN CHÍA LINAZA

Mezcla al 100% de **harina blanca y malta cebada y semillas de chía y linaza**. Contiene **masa madre de trigo durum**.

4002725 | Saco 10 kg

EASY PURAVITA MULTIGRANO DARK

Mezcla al 50% de **harinas blanca, centeno integral, malta tostada especial y cebada, y avena laminada integral**, además de **semillas de maravilla, linaza y calabaza**. Contiene **2 masas madre: trigo y centeno**. Requiere un porcentaje de harina, además de agua y levadura.

4007824 | Saco 10 kg



MIMETIC 32

Grasa de origen vegetal para la elaboración de productos laminados con sabor único, con la calidad de la mantequilla y la plasticidad de la margarina.

4008121

| Caja 5 x 2 kg



SUNSET GLAZE

Sustituto del huevo, listo para usar, que brinda un brillo dorado de larga duración. Elimina todos los riesgos bacteriológicos que están relacionados con el uso de huevos.

4100196

| Caja 12 x 1 lt



LEVADURA OKEDO

Levadura seca instantánea.

4024935

| Caja 20 x 500 g



PURALIX

Agente desmoldante que facilita el desmolde de productos de panadería y pastelería.

4106255

| Bidón 10 lt



MULTEC SSL 3000

Emulsificante en polvo estearoil lactilato de sodio (ssl) hecho de aceite vegetal comestible. Otorga volumen y suavidad.

4100220

| Saco 25 kg



INTENS RS

Mezcla de sales, saborizantes y masa madre que permiten elaborar panes con 25 a 50% menos de sodio, manteniendo el sabor del producto original sin afectar el proceso normal de panificación.

4009112

| Saco 20 kg

Panettone

El sabor de la tradición



4025916

| Saco 10 kg

PASTELERÍA

02

Tecnología de la mano del sabor y la experiencia

Nuestro avanzado Centro de Competencia de Pastelería Industrial nos permite ofrecer asistencia líder en el sector a nuestros clientes de pastelería. Reúne años de inversión en instrumentos y métodos para ayudar a nuestros clientes más importantes a afrontar los retos que encuentran en el mercado.

Nuestro compromiso está en ofrecer a los clientes el apoyo de especialistas, la tecnología más moderna y la interpretación experta de las tendencias internacionales en pastelería. Cada día, los clientes de Puratos interactúan utilizando el equipo y el apoyo necesarios para probar nuevos ingredientes en situaciones reales de pastelería. En Puratos queremos inspirarte y motivarte a descubrir nuevas posibilidades para impulsar tu negocio.

TEGRAL BIZCOCHO VAINILLA

Mezcla para la elaboración de bizcochuelos de alto volumen, brazo de reina y empolvados. Proporciona una miga uniforme, fina y compacta. Sabor vainilla.

4006590		Caja 12 x 1 kg
4106093		Saco 10 kg
4009045		Saco 20 kg

TEGRAL BIZCOCHO SIN AZÚCAR



Mezcla para la elaboración de masas esponjosas (bizcochuelo, empolvados, brazo de reina, etc).

4007618		Saco 10 kg
---------	--	------------

TEGRAL BIZCOCHUELO VAINILLA X-PRESS

Premezcla sabor vainilla que permite elaborar bizcochuelo y brazo de reina, solamente incorporando agua. Tiene materia grasa y huevo incorporado.

4011446		Caja 10 x 1 kg
4009690		Saco 20 kg

TEGRAL BIZCOCHO CHOCOLATE

Mezcla para la elaboración de bizcochuelos y planchas de chocolate de alto volumen. Proporciona una miga uniforme, fina y compacta. Sabor chocolate.

4006595		Caja 12 x 1 kg
4106087		Saco 10 kg
4009043		Saco 20 kg

TEGRAL BIZCOCHUELO TRES LECHE

Mejorador especial para la elaboración de bizcochuelo de alta capacidad a la absorción de remojo.

4009067		Saco 20 kg
---------	--	------------

TEGRAL BIZCOCHUELO CHOCOLATE X-PRESS

Premezcla sabor chocolate que permite elaborar bizcochuelo y brazo de reina, solamente incorporando agua. Tiene materia grasa y huevo incorporado.

4011447		Caja 10 x 1 kg
4009689		Saco 20 kg



TEGRAL ALLEGRO

Mezcla para la elaboración de queques, tartaleas, kuchen, panqueques y galletas.

4006597		Caja 12 x 1 kg
4009111		Saco 20 kg

TEGRAL SATIN CREME CAKE

Mezcla para la elaboración de queque tipo americano.

4009046		Saco 20 kg
---------	--	------------

TEGRAL QUEQUE

Mezcla para la elaboración de queques, panqueques y magdalenas.

4009116		Saco 20 kg
---------	--	------------

TEGRAL QUEQUE CHOCOLATE SIN AZÚCAR



Mezcla para la elaboración de queques, base de tartaleta y galletas sabor chocolate.

4007621		Saco 10 kg
---------	--	------------

TEGRAL QUEQUE NARANJA

Mezcla para la elaboración de queques, panqueques y magdalenas con sabor a naranja.

4009087		Saco 20 kg
---------	--	------------



TEGRAL CHIFFON

Masa en polvo para la elaboración de chiffon. Textura suave y flexible al corte y de alto volumen, con miga aireada.

4018416		Saco 15 kg
---------	--	------------

TEGRAL SATIN CAKE INTEGRAL

Mezcla para la elaboración de queque tipo americano integral con semillas decorativas.

4106081		Saco 10 kg
---------	--	------------

TEGRAL QUEQUE VAINILLA SIN AZÚCAR



Mezcla para la elaboración de queques, base de tartaleta y galletas sabor vainilla.

4007620		Saco 10 kg
---------	--	------------

TEGRAL MOIST CHOCOLATE

Mezcla para la elaboración de queque de chocolate húmedo y flexible.

4009117		Saco 20 kg
---------	--	------------

QUEQUE AMERICANO X-PRESS

Mezcla para la elaboración de queques, muffins y magdalenas. Contiene materia grasa y huevo incorporado. Solo se debe agregar agua.

4009456		Saco 20 kg
---------	--	------------





TEGRAL GALLETA

Mezcla para la elaboración de galletas rizadas, lenguas de gato, etc.

4106063 | Saco 10 kg



TEGRAL BERLINA

Mezcla para elaborar masas dulces horneadas y fritas.

4009109 | Saco 20 kg



TEGRAL ORLANDO DONUT

Mezcla para elaborar donuts fermentadas.

4009086 | Saco 20 kg



TEGRAL CHOUX

Mezcla para la elaboración de masas tipo choux, eclairs, profiteroles, etc.

4015706 | Caja 4 x 1 kg
4013915 | Saco 8 kg



TEGRAL SATIN MUFFIN AMERICANO

Mezcla ideal para elaborar muffins de gran volumen y con carga.

4009110 | Saco 20 kg



TEGRAL SATIN MUFFIN

Mezcla para elaborar muffins de larga duración y fresca.

4009106 | Saco 20 kg



TEGRAL BROWNIE

Mezcla para elaborar brownies de larga duración y fresca.

4009107 | Saco 20 kg



¡NUEVO!
TEGRAL BROWNIE DARK

Mezcla para elaborar brownies más oscuros vs el normal, con un mayor porcentaje de cacao.

4024976 | Saco 10 kg



OPCIONES VEGANAS



TEGRAL BROWNIE VEGGIE

Mezcla en polvo completa para la elaboración de brownie y queques de origen vegetal.

4016980 | Bolsa 5 kg



TEGRAL MUFFIN VEGGIE FÁCIL

Mezcla en polvo completa para la elaboración de muffin vegano. Sólo se debe agregar agua y aceite.

4014474 | Caja 12 x 1 kg
4013862 | Bolsa 5 kg

PREMEZCLAS BASES PASTELERÍA



PREMEZCLAS PASCUA



TEGRAL QUEQUE PASCUA SABOR

Mezcla en polvo para elaborar queque de pascua y galletas navideñas. Incluye la materia grasa.

4106088

| Saco 10 kg



TEGRAL QUEQUE PASCUA SABOR + FRUTOS SECOS

Mezcla en polvo al 100% de fácil preparación para la elaboración de queque de pascua. Incluye la materia grasa y las frutas confitadas, pasas, almendras y nueces. Solo se debe agregar agua.

4010286

| Saco 20 kg



¡NUEVO! TEGRAL QUEQUE PASCUA SABOR SIN AZÚCAR

Mezcla en polvo para elaborar queque de pascua sin azúcar añadida.

4025934

| Saco 10 kg



QUEQUE PASCUA FÁCIL

Mezcla en polvo para elaborar queque de pascua y galletas navideñas. Sólo se debe agregar agua y aceite.

4016022

| Caja 12 x 1 kg

LÍNEA FÁCIL | SOLO AÑADIR AGUA Y MATERIA GRASA



MUFFIN FÁCIL

Mezcla en polvo completa con huevo incluido, para la elaboración de muffins, magdalenas y tartas. Sólo se debe agregar agua y aceite.

4015347

| Caja 12 x 1 kg



MUFFIN VEGANO FÁCIL

Mezcla en polvo completa para la elaboración de muffin y queque vegano. Sólo se debe agregar agua y aceite.

4014474

| Caja 12 x 1 kg



GALLETA FÁCIL

Mezcla en polvo con huevo para la elaboración de todo tipo de galletas. Solo se debe agregar agua y margarina.

4006598

| Caja 12 x 1 kg



BROWNIE FÁCIL

Mezcla para elaborar brownies de larga duración y fresca. Solo se debe agregar agua y aceite.

4015348

| Caja 12 x 1 kg



QUEQUE PASCUA FÁCIL

Mezcla en polvo para elaborar queque de pascua y galletas navideñas. Sólo se debe agregar agua y aceite.

4016022

| Caja 12 x 1 kg



PATISFRANCE®

UNA MARCA DE  puratos
Food Innovation for Good



Basándonos en nuestra experiencia en **Pastelería Francesa**, diseñamos, fabricamos y distribuimos ingredientes de pastelería de la más alta calidad en todo el mundo para producir sensaciones culinarias innovadoras y seductoras.

¡Aspiramos a fomentar tu creatividad para seducir a tus clientes con creaciones únicas y deliciosas!

PREMEZCLAS BASES PASTERERÍA FRANCESA

PRALICRAC CARAMELO



Relleno crujiente elaborado a base de un 16% de almendras y avellanas, chocolate con leche y trocitos de caramelo con mantequilla salados.

4003235

Balde 4.5 kg

PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA 50%



Praliné con un 50% de almendras y avellanas para aplicaciones en chocolatería y pastelería.

4002674

Balde 5 kg

PRALINÉ PISTACHO 52%



Praliné tradicional con un 52% de trozos de pistachos.

4100635

Balde 1.5 kg

PATIS'OMALT



Isomalt granulado. Amplia tolerancia a la temperatura para trabajo en decoraciones.

4100629

Balde 4 kg

¡NUEVO!

MIROIR PLUS CHOCOLATE NEGRO



Brillo listo para usar con un 20% de chocolate. Sin colorantes ni saborizantes artificiales.

4017775

Balde 5 kg



MIROIR NEUTRE

Brillo listo para usar, con color y sabor neutro. Especial para ser utilizado sobre mousse, bavarois, cremas, etc.

4101529

Balde 5 kg

¡NUEVO!

PATIS' CANNÉLÉ



Premezcla completa para la elaboración de auténticos cannelé. Textura crujiente con centro suave y cremoso.

4016374

Saco 5 kg

¡NUEVO!

PATIS' MACARON EXTRA



Fórmula más resistente que la clásica para la elaboración de macaron. Contiene un 26,7% de almendras tostadas.

4003665

Saco 5 kg

CREMAS PARA BATIR

**NUEVO PACK,
MISMO PRODUCTO**



CHANTYPAK

Crema para montar, rellenar y decorar. Apta para ser mezclada con pulpas y mermeladas. Libre de gluten.



4100500 | Caja 12 x 1 lt



**NUEVO PACK,
MISMO PRODUCTO**



AMBIANTE

Crema vegetal de excelente estabilidad en temperatura ambiente, ideal para decoraciones en altura. Sin lactosa.

4005889 | Caja 12 x 1 lt

**NUEVO PACK,
MISMO PRODUCTO**



MONTAMIX

Crema para montar, apta para ser mezclada con pulpas y mermeladas. Uso ideal en postres, helados y cafetería. Libre de gluten.



4011884 | Caja 12 x 1 lt

**NUEVO PACK,
MISMO PRODUCTO**



FESTIPAK

Crema multipropósito para batir no endulzada, por lo que sirve para preparaciones dulces o saladas.

4017990 | Caja 12 x 1 lt

**NUEVO PACK,
MISMO PRODUCTO**



PASSIONATA

Crema para batir de sabor lácteo, ideal para relleno y preparación de ganache. Libre de gluten.

4011849 | Caja 12 x 1 lt

CREMAS CHANTILLY



CHANTILLY

Crema chantilly en polvo. Puede prepararse con agua o leche.



4106060 | Caja 10 x 450 g

CHANTILLY PREMIUM

Crema chantilly en polvo de rápida preparación, para uso con leche.



4002970 | Caja 12 x 400 g

CHANTILLY LÚCUMA

Crema chantilly en polvo. Puede prepararse con agua. Sabor lúcuma.



4019084 | Caja 12 x 400 g



CHANTILLY CHOCOLATE

Crema chantilly en polvo. Puede prepararse con agua. Sabor chocolate.



4021092 | Caja 10 x 400 g



CREMY



Crema pastelera en polvo. Textura cremosa sabor a vainilla.

4008129 | Caja 12 x 400 g

CREMY 4 x 4



Crema pastelera en polvo. Resiste horneado y congelación. Se puede preparar con leche o agua, fría o caliente.

4106059 | Caja 12 x 350 g

CREMYVIT



Crema pastelera en polvo de sabor tradicional. Resiste el horneado y la congelación.

4106058 | Caja 12 x 400 g
4106089 | Saco 10 kg



CREMYVIT SIN AZÚCAR

Crema pastelera en polvo sin azúcar, resistente al horneado y la congelación.

4007635 | Caja 12 x 400 g

CREMA PASTELERA LISTA PARA USAR



Crema pastelera lista para usar elaborada con ingredientes de origen vegetal con estabilidad en el horneado.

4020326 | Balde 4.5 kg



CREMA KUCHEN TRADICIONAL

Mezcla completa en polvo, para la elaboración de crema kuchen horneable.

4012023 | Saco 5 kg

FONDANT



FONDANT

Fondant en polvo para cubrir y decorar, fácil de usar.

4002766 | Caja 8 x 500 g

MERENGUE



Merengue en polvo, fácil y rápida preparación. Excelente tolerancia al horneado, congelación y descongelación.

4106061 | Caja 10 x 500 g



MERENGUE ITALIANO

Merengue en polvo ideal para decoración. Resistente a la congelación.

4002690 | Caja 5 x 1 kg

POSTRES



ONE STEP JALEA FRAMBUESA

Jalea en polvo sabor frambuesa de alto rendimiento y excelente estabilidad.

4002494 | Caja 5 x 1 kg



REMOJOS



REMOJO TORTA

Jarabe de azúcar sabor cognac, listo para usar.

4106040 | Bidón 4.5 lt



REMOJO SIN AZÚCAR

Líquido dulce y sabroso sin azúcar añadida, para remojar tortas, pasteles y swiss rolls.

4007341 | Bidón 4.5 lt

REMOJO TRES LECHES



Remojo en polvo para torta tres leches.

4106077 | Caja 12 x 400 g



DULCERÍO TRES LECHES

Remojo líquido para torta tres leches, listo para usar.

4001103 | Caja 12 x 1 lt

RELLENOS CREMA | CREMFIL

CREMFIL: Rellenos listos para usar en una gran variedad de productos de pastelería. Resiste horneado, fermentación, congelación y descongelación manteniendo su forma y sabor.



CREMFIL MANJAR

4106012 | Balde 4.5 kg

CREMFIL MANJAR CHOCOLATE

4106022 | Balde 4.5 kg

CREMFIL MARACUYÁ

4014443 | Caja 8 x 500 g
4012566 | Balde 4.5 kg

CREMFIL NARANJA

4003493 | Balde 4.5 kg

CREMFIL LÚCUMA

4014441 | Caja 8 x 500 g
4106015 | Balde 4.5 kg

¡NUEVO!

CREMFIL ULTIM

4025921 | Balde 4.5 kg

CREMFIL MANJAR SIN AZÚCAR

4009517 | Balde 4.5 kg

CREMFIL VAINILLA

4106011 | Balde 4.5 kg

CREMFIL MANGO

4014442 | Caja 8 x 500 g
4106014 | Balde 4.5 kg

CREMFIL LIMÓN

4106013 | Balde 4.5 kg

DELI CHEESECAKE

4001796 | Balde 5 kg

COLDFIL PIE DE LIMÓN

4106030 | Balde 4.5 kg



RELLENOS FRUTA | TOPFIL Y FRUITFIL

TOPFIL: Mermelada con 50% de fruta característica lista para usar, estable al horneado, congelación y descongelación. Aplicación como relleno y/o decoración en diversos productos de pastelería.



TOPFIL ARÁNDANO

4025985 | Balde 4 kg



TOPFIL DURAZNO

4025973 | Balde 4 kg



TOPFIL MANZANA CANELA

4025986 | Balde 4 kg



FRUITFIL: Relleno con alto contenido de frutas. Puede ser utilizado en preparaciones horneadas o en aquellas que requieran congelación sin perder su calidad.



FRUITFIL PIÑA

4106017 | Balde 4 kg



FRUITFIL FRAMBUESA

4106278 | Balde 4.5 kg

RELLENOS FRUTA

DOLCEFRUTA: Rellenos de fruta con 35% de fruta característica en trozos para pastelería, con colorantes y saborizantes naturales, reducido en azúcar y calorías.



DOLCEFRUTA
PIÑA

4009514

Balde 4.5 kg



DOLCEFRUTA
GUINDA

4009515

Balde 4.5 kg



DOLCEFRUTA
FRAMBUESA

4009516

Balde 4.5 kg



DOLCEFRUTA
NARANJA

4009660

Balde 4.5 kg



DOLCEFRUTA
FRUTILLA

4013557

Balde 4.5 kg



DOLCEFRUTA
DAMASCO

4025887

Balde 4.5 kg

RELLENOS SIN AZÚCAR: Rellenos elaborados con fruta natural y el equilibrio justo de dulzor. Perfectos para rellenar con sabor y frescura las recetas de repostería saludable.

RELLENO FRAMBUESA



Sin azúcar

4007728

Balde 4.5 kg

RELLENO DAMASCO



Sin azúcar

4007750

Balde 4.5 kg



MERMELADAS LA FRUTERÍA

Mermeladas con trozos de frutas para rellenar, saborizar o decorar pastelería.



MERMELADA DURAZNO

6000500

Balde 5 kg

MERMELADA DAMASCO

6000501

Balde 5 kg

MERMELADA PIÑA

6000505

Balde 5 kg

MERMELADA FRAMBUESA

6000507

Balde 5 kg

MERMELADA FRUTILLA

6000744

Balde 5 kg

MERMELADA GUINDA

6000564

Balde 5 kg

MERMELADA FRUTOS DEL BOSQUE

6000745

Balde 5 kg

MERMELADA GUINDA ÁCIDA

6000675

Balde 5 kg

MERMELADA MORA

6000746

Balde 5 kg

MERMELADAS



MERMELADA FRAMBUESA

Mermelada sabor frambuesa con trozos de frutas para rellenar, saborizar o decorar pastelería.

6000866 | Caja 10 x 1 kg



MERMELADA GUINDA

Mermelada sabor guinda con trozos de frutas para rellenar, saborizar o decorar pastelería.

6000867 | Caja 10 x 1 kg



MERMELADA DAMASCO

Mermelada sabor damasco con trozos de frutas para rellenar, saborizar o decorar pastelería.

6000868 | Caja 10 x 1 kg



BAÑOS



GANACHE NEGRO

Ganache listo para usar como decoración o relleno de pastelería y/o chocolatería.

4106020 | Balde 4 kg



PURATOP FUDGE BLANCO

Fudge de aplicación en caliente para baño de donuts, brownies y masas en general. Se puede colorear y saborizar.

4106029 | Balde 3.5 kg



SALSAS Y SABORIZANTES

Salsas para decorar y saborizar helados, postres y todo tipo de preparaciones de pastelería.



SALSA MANJAR

4014370 | Caja 10 x 1 kg
4106024 | Bidón 5 kg



SALSA CHOCOLATE

4014338 | Caja 10 x 1 kg
4106026 | Bidón 5 kg



SALSA FRAMBUESA

4014339 | Caja 10 x 1 kg
4106038 | Bidón 6 kg



SALSA CARAMELO

4017381 | Caja 10 x 1 kg



SALSA FRUTILLA

4106042 | Bidón 6 kg



SALSA MARACUYÁ SIN AZÚCAR

4002769 | Balde 4 kg

Concentrado en base a fruta para saborizar cremas, rellenos y masas.



CLASSIC FRAMBUESA

4017058 | Frasco 1 kg



CLASSIC NARANJA

4019796 | Frasco 1 kg



CLASSIC CAFÉ

4019706 | Frasco 1 kg



CLASSIC PLÁTANO

4019703 | Frasco 1 kg



MIROIR NEUTRE

Brillo listo para usar, con color y sabor neutro. Especial para ser utilizado sobre mousse, bavaoís, cremas, etc.

4101529 | Balde 5 kg



¡NUEVO!
MIROIR PLUS CHOCOLATE NEGRO

Brillo listo para usar con un 20% de chocolate. Sin colorantes ni saborizantes artificiales.

4017775 | Balde 5 kg



HARMONY BRIANT

Brillo concentrado de aplicación en caliente, color y sabor damasco. Ideal para tartaletas y masas dulces.

4106257 | Balde 12 kg



HARMONY FRÍO

Brillo listo para usar, de color y sabor neutro. Para aplicación directa sobre productos de pastelería.

4016218 | Caja 8 x 500 g
4106263 | Balde 4.5 kg



HARMONY FRÍO SIN AZÚCAR

Producto de aplicación directa sin azúcar que da brillo duradero a postres, tortas, tartas y masas.

4009242 | Balde 4.5 kg



COCO RALLADO

Coco rallado natural.

4106066 | Saco 6 kg



CACAO EN POLVO MARRÓN

Cacao en polvo alcalinizado café oscuro.

1102413 | Saco 25 kg



CACAO NATURAL

Cacao color café pardo natural.

1102410 | Saco 25 kg



TRIMCENA

Almidón de maíz. Polvo fino, uniforme y fluido para la elaboración de queques, crema pastelera tradicional, bizcochuelos, etc.

4009083 | Saco 20 kg



POLVO DE HORNEAR

Levadura química. Agente leudante para pastelería, que permite obtener un producto con volumen y esponjosidad.

4106279 | Caja 16 x 1 kg
4009073 | Saco 20 kg



AZÚCAR FLOR

Azúcar en polvo extra fina para cocinar y decorar.

4106065 | Caja 12 x 1 kg
4009102 | Saco 20 kg



SURFIN

Azúcar impalpable de alta fluidez de larga duración.

4106064 | Saco 10 kg



MULTEC SSL 3000

Emulsificante en polvo estearoil lactilato de sodio (ssl) hecho de aceite vegetal comestible. Otorga volumen y suavidad.

4100220 | Saco 25 kg



PURALIX

Agente desmoldante que facilita el desmolde de productos de panadería y pastelería.

4106255 | Bidón 10 lt



MIXO PLUS

Emulsificante en pasta para pastelería.

4106259 | Balde 3 kg

CHOCOLATERÍA

03

Nuestra gente,
el mejor ingrediente

Miles de personas de diferentes culturas de todo el mundo trabajan con Puratos y su diversidad es una de las mayores fortalezas de la compañía. Es gracias a esa diversidad que ponemos a tu disposición una completa variedad de chocolates: desde **Belcolade**, fabricado exclusivamente en Bélgica, con un contenido de 100% de manteca de cacao, hasta un surtido de coberturas sucedáneas de chocolate de producción local, bajo la marca **Caraf**, para todo tipo de aplicaciones en pastelería, chocolatería y bombonería.

Todos nuestros chocolates están elaborados a partir de habas de cacao seleccionadas, utilizando los mejores procesos de producción para asegurar el aroma y el sabor del chocolate, en línea con las expectativas de los consumidores más exigentes.



Great Taste
Doing Good



UN MUNDO EXCEPCIONAL DE CHOCOLATE EXCEPCIONAL

Cacao-Trace es un programa de suministro sostenible de cacao que se centra en el mejor sabor del chocolate, y en este proceso genera valor para todos, desde el agricultor hasta el consumidor.

Nuestro chocolate se obtiene a partir de **granos de cacao de la más alta calidad**, fermentados y secados conforme a unas estrictas directrices. En nuestros centros de post-cosecha, cercanos a los propios cultivadores, expertos del cacao se encargan de controlar y mejorar el proceso de fermentación. Con ello aseguramos que los amantes del chocolate puedan disfrutar de un producto consistente y de un **sabor superior**, y el agricultor disponga de mayores ingresos.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

EL VERDADERO CHOCOLATE BELGA

Belcolade es la marca de chocolate de calidad dedicada a los usuarios profesionales. Hacemos avanzar el planeta creando sabores innovadores y soluciones de chocolate sostenibles que revolucionan positivamente la industria del chocolate en beneficio de personas de todo el mundo.

Desde 1988, los clientes pueden confiar en nuestra experiencia y en la calidad del chocolate belga, que es reconocido mundialmente, para que su negocio sea aún más exitoso.



PRÓXIMAMENTE
Nueva Imagen



CHOCOLATE BELCOLADE GOTAS | SELECCIÓN



BELCOLADE BLANCO 30% CACAO

Chocolate blanco equilibrado con sabor a vainilla y notas de leche.

4011258 | Caja 8 x 1 kg
4015765 | Caja 2 x 5 kg



BELCOLADE AMBER 30% CACAO

Chocolate blanco equilibrado con sabor a leche caramelizada y notas de mantequilla salada y vainilla.

4014048 | Caja 2 x 4 kg



BELCOLADE LECHE 35% CACAO

Chocolate de leche cremoso y bien equilibrado con notas afrutadas frescas y un sabor a cacao ligeramente tostado, con un 35% de cacao.

4011245 | Caja 8 x 1 kg
4016464 | Caja 2 x 5 kg



BELCOLADE AMARGO 55% CACAO

Chocolate amargo equilibrado con un amargor suave y notas afrutadas frescas, con un 55% de cacao.

4011257 | Caja 8 x 1 kg
4006947 | Caja 2 x 5 kg



BELCOLADE AMARGO 65% CACAO

Chocolate amargo con un 65% de cacao.

4012562 | Caja 2 x 5 kg



BELCOLADE AMARGO 70% CACAO

Chocolate negro con un fuerte sabor a cacao amargo y agradables notas cítricas, con un 70% de cacao.

4100636 | Caja 2 x 5 kg



EBONY DROPS 96% CACAO

Masa de cacao refinado 96% en gotas.

4013187 | Bolsa 12 kg



BELCOLADE LECHE PLANTBASED VEGANO 46%

Chocolate de leche plant based, cremoso y bien balanceado, 100% libre de lácteos, gluten y frutos secos.

4018400 | Bolsa 15 kg

CHOCOLATE BELCOLADE GOTAS | ORIGEN



BELCOLADE LECHE VENEZUELA 43% CACAO

Chocolate de leche puro con un fuerte sabor a caramelo, avellanas y leche cocida.

4006036 | Caja 8 x 1 kg



BELCOLADE LECHE VIETNAM 45% CACAO

Chocolate de leche puro con una sutil mezcla de caramelo y moka con un toque de sabor a granos de cacao tostados.

4006037 | Caja 8 x 1 kg



BELCOLADE AMARGO PERÚ 64% CACAO

Chocolate amargo puro con un sabor a cacao ligeramente ácido realzado con notas de pasas e higos secos.

4006061 | Caja 8 x 1 kg



BELCOLADE AMARGO ECUADOR 71% CACAO

Chocolate amargo puro con delicadas notas de jazmín junto a un trasfondo de café.

4006060 | Caja 8 x 1 kg



BELCOLADE AMARGO VIETNAM 73% CACAO

Chocolate amargo puro con notas cítricas picantes, moka ligero y matices cálidos de la madera.

4006063 | Caja 8 x 1 kg



BELCOLADE AMARGO PAPÚA NG 73% CACAO

Chocolate amargo puro que combina el sabor del café tostado y la avellana con notas de frutas frescas y secas.

4020505 | Caja 8 x 1 kg





MANTECA DE CACAO EN GRANOS

Mantequilla de cacao pura en granos.

4016963 | Caja 2 x 4 kg



CACAO EN POLVO

Cacao en polvo.

4016008 | Caja 2 x 3 kg



CHIPS BELCOLADE AMARGO 45% CACAO

Chips de chocolate amargo (45% de cacao), resistentes al horneado, para ser usados como inclusión.

4001584 | Saco 15 kg



BELCOLADE STICKS 45% CACAO

Chocolate amargo (45% de cacao) en barritas, resistentes al horneado.

4011535 | Caja 5 kg



BELCOLADE BLANCO SIN AZÚCAR 30% CACAO

Cobertura de chocolate blanco versátil en bloques sin azúcar añadida con un 30% de cacao.

4018428 | Bolsa 5 kg



BELCOLADE LECHE SIN AZÚCAR 35% CACAO

Cobertura de chocolate dulce versátil en bloques sin azúcar añadida con un 35% de cacao.

4018508 | Bolsa 5 kg



BELCOLADE AMARGO SIN AZÚCAR 55% CACAO

Cobertura de chocolate amargo versátil en bloques sin azúcar añadida con un 55% de cacao.

4018534 | Bolsa 5 kg



COVERLUX LECHE GOTAS

Chocolate sucedáneo en gotas, fácil de fundir. Indicado para la elaboración de figuras, bombones y paletas de alto brillo y sabor.

4005983 | Caja 10 x 1 kg



COVERLUX MOLDEO SEMI-AMARGO GOTAS

Chocolate sucedáneo en gotas, fácil de fundir para moldeados, decoraciones, trufas y bombones.

4005993 | Caja 10 x 1 kg



COVERLUX AMARGO GOTAS

Chocolate sucedáneo fácil de fundir, para decorar y saborizar con gran sabor a cacao.

4005940 | Caja 10 x 1 kg

4005982 | Caja 12 kg



COVERLUX AMARGO BLOQUE

Chocolate sucedáneo fácil de fundir, para decorar y saborizar con gran sabor a cacao.

4106110 | Caja 10 x 1 kg

CARAT COVERLIQ | BAÑO



COVERLIQ ALFAJOR CUCHUFLÍ GOTAS

Chocolate sucedáneo semi-amargo de alta fluidez para baño de alfajor, cuchuflies, galletas y otros.

4005942 | Caja 10 x 1 kg



COVERLIQ ALFAJOR CUCHUFLÍ BLOQUE

Chocolate sucedáneo semi-amargo de alta fluidez para baño de alfajor, cuchuflies, galletas y otros.

4106120 | Caja 10 x 1 kg



COVERICE SEMI-AMARGO

Chocolate semi-amargo de alta fluidez y rápido secado para cubrir helados en base a agua o crema.

4005102 | Balde 4 kg



COVERALL AMARGO GOTAS

Cobertura multiuso de sabor amargo de alto rendimiento.

4014182 | Caja 10 x 800 g

COVER PASTELERÍA BLANCO GOTAS



Chocolate sucedáneo en gotas, blanco, ideal para uso en pastelería: bañar, moldear y decorar.

4005943 | Caja 10 x 1 kg
4001459 | Caja 10 kg

COVER SEMI-AMARGO GOTAS



Chocolate sucedáneo sabor semi-dulce, ideal para uso en pastelería: bañar, moldear y decorar.

4005990 | Caja 12 kg

COVER TRUFA GANACHE GOTAS



Chocolate sucedáneo sabor amargo, ideal para la elaboración de trufas y ganache.

4005992 | Caja 10 x 1 kg

COVER SEMI-AMARGO BARRA



Barras individuales de chocolate sucedáneo, sabor semi-dulce de alta fluidez.

4106133 | Caja 4 x 1.9 kg

CHOCOLATE PARA BAÑO BLOQUE



Barras individuales de chocolate sucedáneo, sabor semi-dulce de alta fluidez.

4106114 | Caja 20 x 500 g

COVER PASTELERÍA SIN AZÚCAR



Chocolate sucedáneo semi-dulce sin azúcar añadida para baño, relleno y moldeo.

4008629 | Caja 10 x 1 kg

CHIPS CARAT DARK



Chips de chocolate sucedáneo, sabor amargo, para relleno o decoración resistente al horneado.

4024148 | Caja 12 x 1 kg
6002221 | Caja 15 kg

CACAO EN POLVO EXTRA AMARGO



Cacao alcalino de alta calidad, ideal para pastelería y heladería.

4014380 | Caja 12 x 250 g



DECORCREM NEGRO 520



Crema de cacao y avellana en pasta para recubrimiento de productos de pastelería, saborización de cremas y elementos decorativos.

4106113 | Balde 4.5 kg

DECORCREM BLANCO



Crema sabor chocolate blanco en pasta para recubrimiento de productos de pastelería.

4100657 | Balde 4 kg

TRUFEX



Pasta cremosa en base a cacao, sabor trufa, de uso en saborización de cremas o rellenos de pastelería.

4106112 | Balde 3 kg

CARAT NUXEL



Pasta de avellanas de textura cremosa, elaborada con ingredientes sostenibles. Versátil para rellenar productos horneados dulces. Con cacao en polvo sustentable.

4019781 | Balde 5 kg



DOMINÓ RECTANGULAR

Decoración rectangular con rayas, que combina chocolate blanco y negro.

4106231 | Caja 7.2 kg



DOMINÓ TRIANGULAR

Decoración triangular con rayas, que combina chocolate blanco y negro.

4010101 | Caja 6 x 585 g



TRAMONTANA STRIPED

Decoración triangular con perforaciones, que combina chocolate blanco y líneas de chocolate negro.

6000447 | Caja 6 x 530 g



TRAMONTANA MARBLED

Decoración triangular con perforaciones, que combina chocolate de leche y líneas de chocolate blanco.

6000448 | Caja 6 x 530 g



DIABLO RECTANGULAR

Decoración rectangular, marmoleada con chocolate blanco y negro.

4106235 | Caja 6 kg



ROSE

Curls que combinan rayas de chocolate blanco y de leche.

4106234 | Caja 2.4 kg



CURLS DARK

Virutas de chocolate negro.

CURLS WHITE

Virutas de chocolate blanco.

6001174 | Caja 4 kg

6001177 | Caja 4 kg



PALITOS DE CHOCOLATE

Decoración en forma de cigarrillos, que combina chocolate blanco, de leche y negro.

4106238 | Caja 2.16 kg



PRALINCRA CAMELO

Relleno crujiente elaborado a base de un 16% de almendras y avellanas, chocolate con leche y trocitos de caramelo con mantequilla salados.

4003235 | Balde 4.5 kg



PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA 50%

Praliné con un 50% de almendras y avellanas para aplicaciones en chocolatería y pastelería.

4002674 | Balde 5 kg



PRALINÉ PISTACHO 52%

Praliné tradicional con un 52% de trozos de pistachos.

4100635 | Balde 1.5 kg



¡NUEVO!

GIANDUJA 36%

Pasta cremosa con 36% de avellanas finamente molidas y 45% de chocolate con leche Belcolade certificado Cacao-Trace.

4008664 | Balde 5 kg





PIDE EN LÍNEA EN **MY PURATOS**

My Puratos es una plataforma de **pedidos en línea** sencilla que ofrece inspiración, flexibilidad y conveniencia para nuestros clientes. Puedes acceder a tus informaciones de compra, descubrir ingredientes y recetas, y también pedir tus productos Puratos a través de la tienda en línea.



www.puratos.cl

Síguenos en redes sociales



Contáctanos al +56 22 719 4417 o al +56 9 71 07 81 32