



Каталог продукции ПУРАТОС

ПУРАТОС – международная группа компаний, предлагающая полный спектр инновационных продуктов для хлебопекарной, кондитерской и шоколадной промышленности. В большинстве стран, где присутствует **ПУРАТОС** продукция производится локально.

Несмотря на то, что все направления тесно связаны между собой, каждое из них требует профессиональных знаний и опыта, а также постоянных инвестиций в инновации.

Нашими клиентами являются пекарни и кондитерские, индустриальные производители, ритейл и фудсервис. Для качественного и оперативного удовлетворения их запросов сегодня **ПУРАТОС Групп** это:



Около **11 000** сотрудников по всему миру



Более **100** лет на мировом рынке пищевой промышленности



Более **1300** разработчиков и технологов-демонстраторов



Филиалы компании представлены в **84** стране



75 производственных площадок в **52** странах



Продукция представлена в более чем **130** странах



119 Инновационных центра

ПУРАТОС в России:



Более **30** лет на российском рынке пищевой промышленности



42 дистрибьютора



3 собственных производственных площадки



7 Инновационных центров



Около **500** сотрудников, из них более **140** специалистов отдела развития бизнеса

В **ПУРАТОС** мы верим, что пища играет важнейшую роль в нашей жизни. Мы с большой ответственностью относимся к этой позиции и стремимся помочь нашим партнёрам добиться успеха в своем бизнесе, превращая технологии и опыт со всего мира в новые возможности. Вместе мы заботимся о будущем нашей планеты, создавая инновационные продуктовые решения для здоровья и благополучия людей во всем мире.





FOOD

Innovation for

GOOD



Содержание

Улучшители для производства хлебобулочных изделий

• S500	8
• S500 Артизан	8
• S5000.	8
• S500 Лонг Лайф	9
• S500 МБ Протект	9
• TBC Софтр Интенс Фреш	10
• TBC Интенс Ржаной Фреш	10
• TBC S500 Ржаной	10
• Пуралик Ржаной Фреш	11
• Софтр Голд.	12
• Софтр Сдоба	12
• Софтр мелтинг	12
• Кимо Акти Плюс	13
• Тигрис Кимо.	13
• Квик Степ	14
• Дабл Бейк Колор	14
• Кимо М Плюс	14
• Дунапан.	15
• Дунапан Экстра	15

Натуральные закваски Сапоре

• Сапоре Юдифь	17
• Сапоре Иоланта	17
• Сапоре Риголетто	18
• Сапоре Тоска	18
• Сапоре Медея	18
• Сапоре Саломея	19
• Сапоре Травиата	19
• Заварные пасты «Балтия»	20
• Балтия Квасная.	21
• Балтия Яблочная	21
• Балтия Заварная	21
• О-тентик – активный хлебопекарный ингредиент	22

Хлебопекарные смеси

• Изи Карелия	26
• Изи Картофельный	26
• Изи Чиабатта	26
• Изи Тост	27
• Изи Круассан.	27
• Изи Старт.	27
• Изи Премиум Софт	28
• Изи Бриошь	28
• Изи Бриошь Ванилла.	28





• Изи Софт Донат	.29
• Изи Пончик	.29
• Изи Берлинер 10%	.29
• Теграл Ринго Новая	.30
• Сансет Глейз	.30
• Сансет Глейз НЕО	.31
• Грейн Дизан Кватро	.31
• Крафт Дизайн	.31
• Здоровье	.32
• Сбалансированное питание	.33
• Хлебопекарные смеси	.34
• Пуравита Мульти	.35
• Пуравита Спайси	.35
• Пуравита Файбер	.35
• Пуравита Мен	.36
• Пуравита Фитнес	.36
• Пуравита Хмелевая	.36
• Пуравита Гречневая	.37
• Пуравита Спеккл Дарк	.37
• Пуравита Овсяная	.37
• Пуравита Грейн	.38
• Пуравита Кукурузная	.38
• Пуравита Гранола	.38
• Пуравита Морковная	.39
• Пуравита Иммуни	.39
• Пуравита Баланс	.39

Софтгрейн

• Сотфгрейн пророщенное зерно ржи.	.41
• Софтгрейн пророщенная пшеница	.41
• Софтгрейн зелёная гречка.	.42
• Софтгрейн Кукуруза	.42
• Пророщенные ферментированные зерна ржи в сиропе	.43

Жиры для слоения

• Миметик	.44
• Маргарин Алоха Пастри 80%	.45

Кремовые и фруктовые начинки и наполнители

• Кремфил	.50
• Кремфил Нео.	.50
• Кремфил Ультим.	.50
• Кремфил 202	.51
• Кремфил Д	.51
• Колдфил	.51
• Дели	.52
• Дели Творожный Сыр	.52
• Дели Чизкейк	.53



• Дели Мак	.53
• Топфил	.54
• Вивафил.	.54
• Фрутфил и Фрутфил Д	.55
• Классик	.55
• Саммум.	.55

Глазури, гели, помады

• Мируар	.58
• Мируар Глассаж Нуар	.58
• Декорфил.	.58
• Армони Айс Глейз	.59
• Армони	.59
• Армони Нуар СТ	.59
• Айсинг.	.60
• Сухая порошкообразная помадка	.60
• Фудж.	.60
• Брило	.61
• Брило Люкс Малина	.61

Кремы на растительных маслах, УНТ-продукты и стабилизаторы

• Пассионата	.63
• Амбианте	.63
• Шантипак	.64
• Сноупак.	.64
• Виппак.	.64
• Сансет Глейз	.65
• Сансет Глейз НЕО	.65

Смеси для приготовления крема

• Кремиаль Ванилла	.67
• Креми Лайт	.67
• Кремилюкс ПБ	.68
• Кремиголд БС	.68
• Кремико БС.	.68
• Палома Бланка.	.69
• Кремиаль Чеддер	.69

Кондитерские смеси

• Теграл Бисквит	.72
• Теграл Бисквит Какао	.72
• Изи Бисквит	.73
• Теграл Шифон Кейк	.73
• Изи Бисквисофт Марсала	.74
• Теграл Сатин Крим Кейк	.74
• Теграл Каstellла Кейк	.75
• Изи Голден Снек	.75
• Изи Криспи Кейк	.76
• Теграл Альмандо.	.76





• Изи Маффин	.77
• Изи Маффин Шоко	.77
• Эверкейк	.78
• Теграл Эверкейк Рико	.78
• Изи Пламкейк	.79
• Изи Вивакейк	.79
• Теграл Мойст Шоколад Кейк	.80
• Изи Патакрут	.80
• Теграл Клара Ультра	.81
• Изи Клара Ультра	.81

Функциональные ингредиенты

• Акти-Фреш РО 14	.83
• ТВС Акти-Фреш РУ 90	.83
• Лонг-Фреш	.83
• Бейкин Супер.	.84
• Полигель	.84
• Пурафикс.	.85
• Пурамаффин	.85

Кондитерские глазури и жировые начинки Карат

• Карат Декоркрем	.88
• Карат Кавер Классик	.88
• Карат Суперкрем	.89
• Карат Каверлюкс	.89

Шоколад Белколад

• Белколад Горький Нуар Суприм	.92
• Белколад Темный Нуар Селексьон	.92
• Лэ Селексьон на Мальтитоле	.92
• Белколад Молочный Лэ Селексьон	.93
• Белколад Белый Бланш Селексьон	.93
• Белколад Ориджин Вьетнам 45	.94
• Какао-масло Белколад	.94
• Какао-порошок Белколад	.94
• Белколад Ориджин Эквадор 71	.95
• Белколад Ориджин Перу 64	.95
• Белколад Ориджин Венесуэла 43	.95
• Ганаш	.96
• Грейнс Нуар Селексьон	.96
• Условия работы с шоколадом.	.97

Патисфранс

• Патис'макарун	100
• Патизомальт	100
• Праликрак	101
• Пралине Лесной Орех	101

Нормативные документы (ТУ) 102



УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Более 65 лет мы постоянно работаем над тем, чтобы помогать пекарям добиваться отличного качества хлеба.

В современных условиях развития рынка хлебопечения, производители постоянно ищут пути для решения самой важной задачи – упрощения производства и сокращения технологического цикла.

При этом в рамках этой задачи важным критерием является сохранение качества производимой продукции, а зачастую ее улучшение.

Компания ПУРАТОС впервые разработала комплексный улучшитель для хлебобулочных изделий в 1953 году под названием Т-500, который корректировал свойства муки и обеспечивал производителям уверенность в качестве готовой продукции.

С того времени мы постоянно работаем над тем, чтобы помогать пекарям добиваться отличного качества хлеба с нашими улучшителями. Специалисты компании ПУРАТОС разрабатывают как комплексные улучшители, позволяющие одновременно воздействовать на основные компоненты



теста и при помощи которых готовые изделия получают гарантированно высокого качества, так и улучшители направленного действия, продлевающие ощущение свежести изделий и увеличивающие стрессоустойчивость теста.

В настоящее время в нашем портфолио присутствуют улучшители для разных видов хлебобулочных изделий: пшеничные хлеба, ржаные, сдобные изделия, слоеные изделия, а также замороженная продукция по любой технологии.

Ферменты для улучшителей мы находим самостоятельно, организовывая специальные научно-исследовательские экспедиции в разные уголки планеты.

Компания «Пуратос» имеет более чем 70-летний опыт разработки решений для улучшения качества хлеба. Во всех улучшителях используются собственные запатентованные разработки.

Природа дает вдохновение и помогает в разработках, чтобы производители могли с каждым днем улучшать качество своей продукции.

\$500

Описание	Улучшитель для пшеничных, пшенично-ржаных и слоеных дрожжевых изделий.
Состав	Мука пшеничная, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	0,15–0,3% к массе муки.
Преимущества	- Предназначен для пшеничных, пшенично-ржаных и слоёных дрожжевых изделий, - Придает толерантность тестовым заготовкам (стресс, переработка, удар/сотрясение), - Увеличивает объём при разных технологиях тестоведения (опарном и ускоренном), - Обеспечивает стабильно высокое качество готовой продукции, корректирует качество муки, включая сезонные колебания, - Улучшает структуру мякиша, - Возможность использования на индустриальных линиях, односкоростных тестомесах.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев.



\$ 500 Артизан

Описание	Комплексная пищевая добавка – улучшитель хлебопекарный для производства рустикальных типов хлеба с характерной открытой пористостью мякиша и хрустящей корочкой. Предназначен для технологии ночного (длительного брожения), при соблюдении технологических рекомендаций позволяет сократить время брожения до 5 часов.
Состав	Клейковина пшеничная, мука пшеничная, антиокислитель – аскорбиновая кислота, вещество для обработки муки (E920), ферменты.
Дозировка	1,5–2% к массе муки.
Преимущества	- Может быть использован при традиционных способах хлебопечения, - Увеличивает объём хлеба, - Обеспечивает толерантность тестовым заготовкам, «Чистая» этикетка, отсутствие Е-классификаторов, - Отбеливает мякиш.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев.



\$5000

Описание	Хлебопекарный улучшитель для пшеничных, сдобных, слоёных дрожжевых хлебобулочных изделий.
Состав	Мука пшеничная, эмульгаторы, мука соевая, сахар, солод пшеничный, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	до 1% к массе муки.
Преимущества	- Увеличивает водопоглощательные свойства муки, - Увеличивает объём хлеба, - Сохраняет естественную свежесть хлеба, - Обеспечивает равномерную пористость мякиша, - Сокращает время брожения, - Отбеливает мякиш.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	6 месяцев.





S500 Лонг Лайф

Описание	Улучшитель для производства изделий с продленным сроком годности до 3 месяцев (подтверждается производителем самостоятельно). Обеспечивает постоянное высокое качество готовых изделий.
Состав	Мука пшеничная, эмульгатор, пшеничная закваска, консервант, антиокислитель, ферменты.
Дозировка	5% к массе муки.
Преимущества	- Подходит для высокопроизводительных линий, - Обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок, - Изделия имеют «короткий» укус, корочка не шелушится, - Ощущение свежести сохраняется на протяжении всего срока годности, - Позволяет выпускать слоеные дрожжевые изделия с продленным сроком годности до 3-х месяцев (зависит от веса изделия, используемой начинки, вида упаковки, санитарного состояния на производстве) и подтверждается производителем, - Обеспечивает постоянное и высокое качество готовых изделий.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев.



S500 МБ Протект

Описание	Улучшитель хлебопекарный для предотвращения плесневения хлеба и заболевания картофельной болезнью. Эффективно борется с микробиологической порчей в процессе хранения готовых изделий. Обеспечивает сохранение мягкости готовым изделиям на протяжении всего срока годности, сохраняет мякиш более «влажным» в процессе длительного хранения.
Состав	Мука пшеничная, консерванты, полножирная соевая мука, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	1-2% к массе муки.
Преимущества	- Обеспечивает защиту от плесневения и картофельной болезни, - Придает дополнительный объем готовым изделиям, - Придает формоустойчивость тестовым заготовкам, - За счет технологии Soft&Fine позволяет исключить из состава эмульгатор и добиться равномерной структуры мякиша, получить экстремальную мягкость, - Обеспечивает отбеливание мякиша, - Подходит как для массовых сортов хлеба, так и для низко/высоко рецептурной сдобы, тостовых хлебов, зерновых хлебов, слоеных изделий, - Обеспечивает сохранение мягкости готовым изделиям на протяжении всего срока годности, сохраняет мякиш более «влажным» в процессе длительного хранения, - Эффективно борется с микробиологической порчей в процессе хранения готовых изделий. *Срок годности подтверждается производителем и зависит от соблюдения рецептуры и технологии, чистоты его производства, упаковки и условий хранения.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев, в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C.

Технологические вспомогательные средства

Согласно ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» («...технологическое вспомогательное средство – вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции»).

Согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» («...не подлежат указанию в составе пищевой продукции: ...технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции» «В маркировке пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются в отношении использованных технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО»).

ТВС Софтр Интенс Фреш

Описание	Технологическое вспомогательное средство для хлебобулочных изделий из пшеничной муки, обеспечивающее мягкость изделия и свежесть.
Состав	Мука пшеничная, ферменты.
Дозировка	0,1-0,7% к массе муки.
Преимущества	- Обеспечивает экстрамягкость в готовом изделии на протяжении всего срока годности и более, - Добавляется к уже существующей рецептуре и не требует изменения в ней, «Чистая этикетка», отсутствие Е-классификатора, - Не требует вынесения на этикетку.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	9 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C).



ТВС Интенс Ржаной Фреш

Описание	Технологическое вспомогательное средство для хлебобулочных изделий из ржаной муки и смеси муки ржаной и пшеничной, обеспечивающее мягкость изделия и свежесть.
Состав	Мука ржаная, ферменты.
Дозировка	1% к массе муки.
Преимущества	- Обеспечивает экстрамягкость в готовом изделии на протяжении всего срока годности и более, - Добавляется к уже существующей рецептуре и не требует изменения в ней, «Чистая этикетка», отсутствие Е-классификатора, - не требует вынесения на этикетку.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	9 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C).



ТВС S500 Ржаной

Описание	Технологическое вспомогательное средство в смеси с ржаной мукой для производства ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба, продлевающее свежесть готового изделия сверх стандартных 72 часов, а также увеличивающее мягкость и объем.
Состав	Мука ржаная, ферменты.
Дозировка	1-4% к общей массе муки.
Преимущества	- Увеличение мягкости изделий, - Увеличение объема изделий, - Продление свежести на 48 – 72 ч сверх стандартных 72 ч, «Чистая этикетка», - Минимальное влияние на реологию теста, - Ускорение процесса брожения, в случае больших дозировок, - Более открытый/воздушный мякиш, - Применим как для подовых, так и для формовых хлебов.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	9 месяцев.



Жидкие улучшители ПУРАТОС – инновация на рынке хлебопечения

Основное преимущество – это:

- Удобное дозирование для любого типа производственных линий
- Гарантия стабильно высокого качества готовых изделий
- Корректировка любых колебаний качества муки при сохранении свежести хлеба на протяжении всего срока годности



Пуралик Ржаной Фреш

Описание	Жидки улучшитель для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.
Состав	Вода питьевая, соль, ферменты.
Дозировка	1-2 % к массе муки.
Преимущества	• Продукт не содержит Е-ингредиентов, «чистая» этикетка, даже без аскорбиновой кислоты, • Обеспечивает сохранение свежести ржано-пшеничных и ржаных изделий на протяжении всего срока годности, • Корректирует качество муки, в том числе, связанные с сезонными колебаниям, • Замедляет процесс черствения, • Улучшает структуру мякиша, • Придает дополнительную формоустойчивость.
Упаковка	Канистра 11 кг.
Хранение	9 месяцев.



Инновации



Свежесть



Универсальность



Увеличение
продаж



Сокращение
затрат

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ СДОБЫ

Софтр Голд

Описание	Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий черствение. Для широкого спектра сдобных изделий: батоны, булочки для гамбургеров, тостовый хлеб.
Состав	Мука пшеничная, соевая мука, эмульгатор, антиоксидант: аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	0,7–1% к массе муки.
Преимущества	• Увеличивает начальную мягкость изделий, • Сохраняет естественную мягкость изделий на протяжении всего срока хранения, • Сокращает время брожения теста на 15–20%, • Способствует улучшению формоустойчивости тестовых заготовок и увеличению объема готового хлеба, • Способствует получению однородного мелкопористого мякиша, отбеливает мякиш.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C).



Софтр Сдоба

Описание	Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий черствение. Для изделий с суммарным содержанием сахара и жира свыше 7%: батоны, булочки для гамбургеров, тостовый хлеб, сдобные булочки, куличи.
Состав	Мука пшеничная, мука соевая полножирная, ферменты, аскорбиновая кислота.
Дозировка	0,7–1% к массе муки.
Преимущества	• Улучшитель, благодаря которому можно получить высокоресцентурное изделие с превосходной структурой, таянием во рту. • При использовании достигается стабильное качество готового изделия, • Достижение максимального объема изделия, возможность увеличения количества воды при замесе теста, • Сохранение мягкости изделия на срок до 5 суток, • Способствует улучшению формоустойчивости тестовых заготовок и увеличению объема готового изделия, • Способствует получению однородного мелкопористого мякиша, отбеливает мякиш.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C).



Софтр мелтинг

Описание	Хлебопекарный улучшитель для приготовления высоко рецептурной сладкой сдобы с нежной тающей текстурой.
Состав	Пшеничная мука, эмульгаторы (E471, E481) антиокислитель (аскорбиновая кислота (E300)), ферменты.
Дозировка	2-4% к массе муки.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	9 месяцев.



РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ

Кимо Акти Плюс

Технология замораживания после формования

Описание	Комплексный улучшитель для производства замороженных полуфабрикатов. Способствует оптимальному развитию клейковинного каркаса при низкой температуре замеса, изделия сохраняют свои свойства даже при длительном хранении, продлевает свежесть выпеченных изделий, придает объем и равномерную структуру мякиша.
Состав	Мука пшеничная, клейковина пшеничная, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	1,5-3% к массе муки.
Преимущества	• Способствует более быстрому развитию клейковинного каркаса даже при низкой температуре, • Придаёт тестовым заготовкам повышенную устойчивость к стрессу, • Изделия сохраняют свои свойства даже при длительном хранении, • Срок хранения изделий до 6 месяцев, • Придает хороший объем и равномерную структуру мякиша выпеченным изделиям, • Улучшает свежесть выпеченных изделий, • Конкурентоспособная цена.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев.



Тигрис Кимо

Технология замораживания после формования и частичной расстойки

Описание	Комплексный улучшитель для производства замороженных изделий из всех видов дрожжевого теста укрепляет клейковинный каркас и позволяет добиться высокой толерантности изделия к процессам заморозки и дефростации.
Состав	Пшеничная клейковина, мука пшеничная, эмульгатор, аскорбиновая кислота.
Дозировка	1-3% к массе муки.
Преимущества	• Помогает добиться качественного развития клейковины при холодном замесе, • Позволяет сохранить качество продукта при длительном хранении в заморозке, • Способствует формоустойчивости тестовых заготовок.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев.



Квик Степ

Технология замораживания после расстойки

Описание	Комплексный улучшитель для производства предрасстойных замороженных слоеных изделий слоеных изделий. Обеспечивает стрессоустойчивость тестовым заготовкам после процесса заморозки. Готовые изделия имеют объем, свойственный изделиям, произведенным по «прямому методу».
Состав	Пшеничная клейковина, мука пшеничная, эмульгатор, декстроза, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	1–4% к массе муки.
Преимущества	• Требуется минимальное время на дефростацию тестовых заготовок после заморозки, • Готовые изделия имеют объем, свойственный изделиям произведенным по «прямому методу», • Обеспечивает стрессоустойчивость предрасстойным тестовым заготовкам на всех технологических этапах, • Срок хранения замороженных тестовых заготовок до 6 месяцев.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев.



Дабл Бейк Колор

Технология частичной выпечки

Описание	Улучшитель для замороженных по ускоренной технологии полуфабрикатов с использованием частичной выпечки. Обеспечивает быстрое формирование цвета корочки при повторной выпечке, что приводит к формированию тонкой корочки насыщенного цвета, которая не отшелушивается после допекания. Гарантирует хороший объем изделий и раскрытие гребешка, быстрое допекание в течение 3 минут.
Состав	Мука пшеничная, солод пшеничный, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	1-2% к массе муки.
Преимущества	• Улучшитель с «чистой» этикеткой без эмульгаторов, за исключением аскорбиновой кислоты, • Обеспечивает быстрое формирование цвета корочки при повторной выпечке, что приводит к формированию более тонкой корочки, которая не отшелушивается после допекания, • Хороший объем изделий и раскрытие гребешка, • Быстрое допекание изделий в течение 3 минут, • Яркий, насыщенный цвет полностью выпеченного изделия, • Стабильное, постоянное качество.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев.



Кимо М Плюс

Технология выпечки без дефростации

Описание	Хлебопекарный улучшитель для замороженных полуфабрикатов без дефростации. Подходит преимущественно для слоеных дрожжевых изделий. Придает хороший объем и равномерную структуру мякиша выпеченным изделиям.
Состав	Мука пшеничная, клейковина пшеничная, эмульгатор, загуститель, антиокислитель, ферменты
Дозировка	1-4% к массе муки.
Преимущества	• Преимущественно для слоеных дрожжевых изделий, • Позволяет выпекать изделия без дефростации, из фризера в печь, получая при этом изделия аналогичного качества, что и с дефростацией, • Придает хороший объем и равномерную структуру мякиша выпеченным изделиям, • Способствует оптимальному развитию клейковинного каркаса даже при низкой температуре замеса, • Придает тестовым заготовкам повышенную стрессоустойчивость, • Изделия сохраняют свои свойства даже при длительном хранении, • Срок хранения изделий до 6 месяцев.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев.



УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ИНДУСТРИАЛЬНЫХ ЛИНИЙ

Дунапан

Описание	Улучшитель для производства пшеничных и пшенично-ржаных изделий.
Состав	Мука пшеничная, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	0,1–0,3% к массе муки.
Преимущества	• Может быть использован при традиционных способах хлебопечения, • Увеличивает объем хлеба, • Обеспечивает толерантность тестовым заготовкам, • «Чистая» этикетка, отсутствие Е-классификаторов.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	6 месяцев.



Дунапан Экстра

Описание	Хлебопекарный улучшитель для массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки.
Состав	Мука пшеничная, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	0,15–0,3% к массе муки.
Преимущества	• Может быть использован при традиционных способах хлебопечения, • Увеличивает объем хлеба, • Обеспечивает толерантность тестовым заготовкам, • «Чистая» этикетка, отсутствие Е-классификаторов.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев.



Улучшители для производства хлебобулочных изделий

НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАКВАСКИ САПОРЕ



Компания ПУРАТОС владеет уникальной технологией приготовления готовых к применению натуральных заквасок, которые объединены в общую концептуальную группу «Сапоре» (от итальянского *sapore* – вкус).

Закваски Сапоре придают изделиям богатый вкус и насыщенный аромат. Они применяются в пшеничных, пшенично-ржаных и ржаных хлебах. Закваски Сапоре удобны в использовании, так как уже готовы к применению и добавляются непосредственно при замесе.

Наши закваски готовятся путем натурального сбраживания разных видов муки бактериями, привезенными из разных стран мира, именно это обеспечивает разнообразие вкусов «Сапоре».

В жидком виде готовая закваска стабилизируется и упаковывается в промышленную упаковку. Для изготовления сухих заквасок готовая закваска поступает в барабанную или распылительную сушку, где высушивается до порошкообразного состояния.



В течение многих лет компания ПУРАТОС изучает вкусовые предпочтения в хлебопекарном направлении покупателей со всего мира.

Чтобы обобщить всю полученную информацию компания ПУРАТОС создала в Бельгии Центр Вкуса хлеба в городке Сент-Вит.

Там расположена уникальная библиотека заквасок, в которой хранятся и постоянно поддерживаются более 100 заквасок, привезенных из разных уголков света. Если пекарь хочет сохранить образец своей закваски, то он может прислать её в библиотеку, где мы проанализируем содержимое, определив точный состав и ингредиенты. Образец может быть сохранен на долгие годы.

Таким образом, мы сохраняем культурное наследие хлебов со всего мира, защищая их от глобализации.

Мы убеждены, что будущее хлеба – в его прошлом. Мы помогаем нашим клиентам создавать вкусные и высококачественные хлеба.



Сапоре Юдифь

Описание	Концентрированная сухая ржаная закваска с насыщенным вкусом и ароматом, типичный для изделий из ржаной или смешанной муки.
Дозировка	5-12% к массе муки
Преимущества	- Придаёт хлебобулочным изделиям выраженный вкус молочнокислых и уксуснокислых нот с приятным оттенком ржаной хлебной корочки, - Стабильная кислотность закваски при производстве ржаных, ржано-пшеничных и пшенично-ржаных видов хлеба и хлебобулочных изделий.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	12 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре не более 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



Сапоре Иоланта

Описание	Концентрированная сухая закваска на основе пшеничной муки предназначена для производства пшеничных «деревенских» хлебов, тостового хлеба, багетов, сдобных и слоеных изделий. Возможно использование при производстве замороженных изделий.
Дозировка	4-5% к массе пшеничной муки.
Преимущества	- Придаёт изделиям ярко-выраженный пшеничный вкус со сливочными нотками, - Сдобные и слоеные изделия на закваске обладают молочным и сливочным ароматом.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	9 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре не более 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Сапоре Риголетто

Описание	Концентрированная сухая закваска на основе пшеничной муки предназначена для производства пшеничных («деревенских») хлебов, тостового хлеба, багетов, сдобных и слоеных изделий. Возможно использование при производстве замороженных изделий.
Дозировка	1-2 % к массе пшеничной муки.
Преимущества	• Придает изделиям насыщенный вкус хлебной корочки с ароматом сливочного масла и легкими пивными нотками, • Закваска придает особый поджаренный аромат хлебной корочке, словно хлеб выпекали в деревянной печи.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	9 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +4 до +25°C при относительной влажности воздуха 65%.



Сапоре Тоска

Описание	Концентрированная сухая закваска на муке из твердых сортов пшеницы (дурум) со сливочным вкусом и ароматом, раскрывающимся в пшеничных изделиях нежным и приятным послевкусием.
Дозировка	2-5% к массе пшеничной муки.
Преимущества	• Придаёт изделиям насыщенный сливочный вкус и аромат, типичный для изделий из пшеничной муки, • Отлично подойдет для сладких снеков, пирогов и булочек, для тостовых и подовых видов хлеба, предназначенных для десертного потребления.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	12 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +4 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. Плотно закрывайте упаковку после каждого использования.



Сапоре Медя

Описание	Сухая пшеничная закваска с кисломолочным вкусом и ароматом создана для широкого применения на пшеничных хлебобулочных изделиях, и, в частности, хлеба «Сан-Франциско», считающегося эталоном мастерства профессиональных пекарей.
Дозировка	2-3% к массе пшеничной муки.
Преимущества	• Придаёт изделиям кисломолочный вкус и пшеничный аромат, типичный для хлебобулочных изделий из пшеничной муки, • Отлично подойдет для традиционного пшеничного хлеба и слоеных изделий, • Улучшает органолептические показатели готовых изделий, эластичность мякиша и его нарезаемость, • Усиливает вкус сливочного масла в слоеных изделиях.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	15 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +4 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.





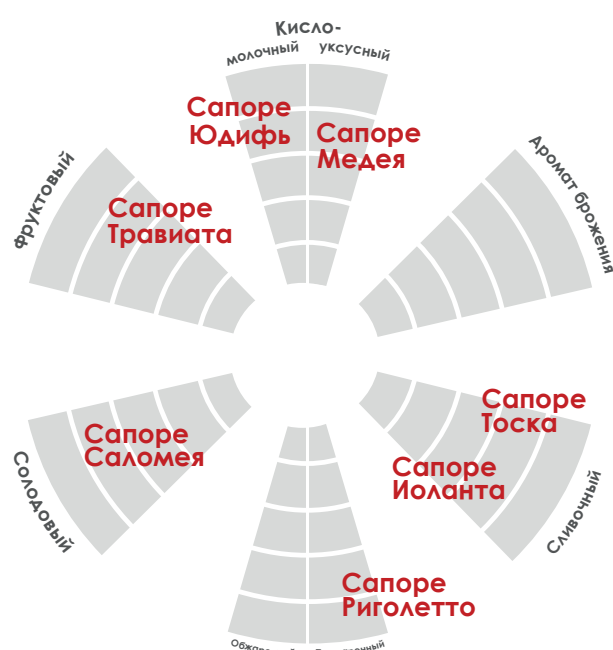
Сапоре Саломея

Описание	Жидкая ржаная закваска с добавлением солода для создания ассортимента прибалтийских и скандинавских сортов хлеба. Хлеб на закваске обладает слегка сладким солодовым вкусом с кисломолочными, фруктовыми и поджаренными нотками ореха и кофе. Закваска придает мякишу изделий приятный темный цвет.
Дозировка	Хлебобулочные изделия из ржаной муки (дозировка 5-15% для традиционных прибалтийских сортов хлеба, ржаные снеки и хлебцы), а также изделия из пшеничной муки (дозировка 1-5% для подового и тостового хлеба, зернового хлеба и сдобы).
Преимущества	- Придаёт хлебобулочным изделиям слегка сладкий солодовый вкус с кисломолочными, фруктовыми и поджаренными нотками ореха и кофе, - Позволяет создавать шведские, финские, датские, немецкие и прибалтийские хлеба, которые также прекрасно сочетаются с зёрнами и семенами.
Упаковка	Полиэтиленовый пакет в картонной коробке по 10 кг.
Хранение	12 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +4°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. Плотно закрывать после каждого использования.



Сапоре Травиата

Описание	Концентрированная сухая закваска на основе ржаной муки предназначена для производства багетов, булочек типа «кайзер», подовых пшеничных и пшенично-ржаных сортов хлеба. Возможно использование при производстве замороженных изделий.
Дозировка	1-3% к массе муки.
Преимущества	- Придает изделиям тонкий ржаной вкус и фруктовый аромат с легкими нотками традиционного французского хлеба, - Обеспечивает кремовый цвет мякиша
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	12 месяцев в заводской упаковке в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре не более +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



Команда сенсорного анализа ПУРАТОС подробно исследует вкусовой профиль каждой закваски Сапоре и составляет индивидуальную карту вкуса и аромата - «мельницу вкуса».

Создавайте свой уникальный фирменный хлеб, комбинируя ароматные закваски и предлагая своим потребителям неповторимый вкус и текстуру, за которыми к вам будут возвращаться снова и снова.

Наша закваска – ваш неповторимый вкус хлеба!

Заварные пасты «Балтия»

Когда у производителя нет специального оборудования или квалифицированного персонала, и он не готов самостоятельно делать хлеб на закваске или заварке, компания ПУРАТОС рада предложить готовые к использованию заварки Балтия.

Это уникальные и простые в использовании продукты, которые позволяют быстро получить вкусный заварной хлеб.



- Заварки Балтия идеально подходят для ржанных, ржано-пшеничных хлебов,
- Обеспечивают изготовление хлеба по ускоренному способу,
- Продукт полностью готов к использованию и добавляется напрямую в тесто,
- Сохраняет ощущение свежести в готовом изделии на протяжении всего срока годности,
- Нет необходимости самостоятельно заваривать муку и делать закваску, при сохранении высокого качества конечного изделия,
- Позволяют сократить длительность технологического процесса и повысить гибкость производства,
- Позволяют освободить производственные площади и снизить энергозатраты.



Балтия Квасная

Описание	Пастообразная смесь для приготовления ржано-пшеничных и ржаных заварных изделий с приятным медовым вкусом и ароматом. Продукт на основе концентрата квасного сусла, натурального сушеного винограда и закваски, придает хлебу плотный мякиш медно-коричневого цвета, с медовыми нотами возможность получить широкий ассортимент традиционных русских хлебов на квасном сусле.
Состав	Вода питьевая, концентрат квасного сусла, мука ржаная обдирная, виноград сушеный (изюм), сахар, ржаная закваска (мука ржаная хлебопекарная обойная, заквасочные культуры), соль, консервант.
Дозировка	10-60% к массе муки.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	9 месяцев в сухом и прохладном месте.



Балтия Яблочная

Описание	Заварной полуфабрикат с богатым рецептурным составом на основе яблочного пюре для приготовления ржаных и ржано-пшеничных заварных изделий. Хлеб на основе Балтии Яблочной обладает уникальным сбалансированным ароматом, который вызывает ощущения уюта и домашнего очага, а вкус насыщен фруктовыми и медовыми нотками, которые не перебивают, а выигрышно раскрывают вкус ржаного хлеба.
Состав	Вода питьевая, пюре фруктовое (яблочное), ржаная закваска, сахар, мука ржаная обдирная, черная смородина быстрозамороженная, яблоки сушеные, виноград сушеный (изюм), солод ячменный измельченный, яблочная клетчатка, уксус яблочный, соль поваренная пищевая, лимон, ароматизаторы, консервант, тимьян.
Дозировка	10-40% к массе муки.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	9 месяцев в сухом и прохладном месте.



Балтия Заварная

Описание	Пастообразная смесь для приготовления ржано-пшеничных и ржаных заварных изделий с темным мякишем с насыщенным солодовым вкусом и ароматом. Продукт на основе натуральной закваски, солодов и солодовых экстрактов дает хлебу плотным темный мякиш, неповторимый вкус и аромат заварного хлеба возможность получить широкий ассортимент заварных хлебов, таких как Рижский, Литовский, Бородинский и прочих.
Состав	Вода, ржаная закваска, солод ржаной ферментированный, сахар, мука ржаная обдирная, солодовые экстракты, соль поваренная, консервант.
Дозировка	10-60% к массе муки.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 и 11 кг.
Хранение	9 месяцев в сухом и прохладном месте.

О-тентик – активный хлебопекарный ингредиент на основе натуральной закваски



Классическая итальянская чиабатта или багет с хрустящей корочкой? А может быть подовый пшеничный хлеб, как будто только из бабушкиной печки? Ваши возможности в создании рустикального хлеба безграничны вместе с О-тентик!

	О-тентик Ориджин	О-тентик Дурум
Описание	Уникальный вкус и аромат традиционного французского хлеба из хорошо выброженного теста.	Обеспечивает вкус и аромат, свойственный деревенскому хлебу с ароматной корочкой. На основе муки Дурум (твёрдый сорт пшеницы).
Дозировка	4% к массе муки	
Состав	Мука пшеничная 1с, мука ржаная обойная, дрожжи хлебопекарные сухие инстантные, отруби ржаные, отруби пшеничные, клейковина пшеничная, масло растительное, антиокислитель (аскорбиновая кислота), заквасочные культуры, ферменты.	Мука из твёрдой пшеницы высший сорт, дрожжи хлебопекарные сухие инстантные, масло растительное, антиокислитель (аскорбиновая кислота), заквасочные культуры, ферменты.
Рецептура	Мука пшеничная высшего сорта О-тентик Соль Вода	100 кг 4 кг 2 кг 60–70 л
Преимущества	• Продукт на базе натуральной закваски для придания уникального вкуса, хрустящей корочки и оригинальной текстуры хлеба; • Универсальное решение для различных технологий изготовления ремесленного хлеба: прямым методом, длительное (ночное) брожение, возможно использовать в технологии частично выпеченных замороженных хлебобулочных изделий; • Возможность создавать широкий ассортимент ремесленных хлебов: багет, чиабатта, деревенский подовый хлеб, наливной, пицца и многое другое.	
Хранение	Хранить в сухом прохладном месте (5-25°C), открытый продукт хранить в холодильнике.	
Срок годности	12 месяцев, в открытом виде 7 дней в холодильнике.	
Упаковка	Мешок 1 кг, коробка 10 шт, коробка 10 кг.	

О-тентик - комплексная закваска с выраженным вкусом и ароматом, содержит ферменты, обеспечивающие мягкость, объем, текстуру и свежесть, придающие стабильность тестовой заготовке.



О-тентик Дурум

Активный хлебопекарный ингредиент на основе натуральной закваски из муки твердых сортов пшеницы Дурум для производства высококачественного хлеба с богатым насыщенным вкусом и ароматной хрустящей корочкой. О-тентик имеет богатую историю, основанную на итальянской традиции хлебопечения.

Добавляя 4% О-тентик Дурум в ваше тесто, вы можете воссоздать аутентичный аромат и качество итальянского хлеба в любом хлебобулочном изделии.

С чего все начиналось...

Все началось в месте под названием Альтамура, на юге Италии, в маленькой деревушке в Апулии, давно известной своим вкусным хлебом.

Именно там, в 37 г. до н.э. Гораций отведал хлеб Альтамура и, соблазнившись его неповторимым и натуральным вкусом, написал в своем дневнике:

*«Хлеб Альтамура, безусловно, лучший хлеб, который только можно было попробовать, настолько хорош, что мудрый путешественник берет с собой запас для дальнейшего путешествия.»
Гораций 37 до Н.Э.*

Спустя более 2000 лет среди потребителей востребованы аутентичный вкус хлеба на закваске и традиции из прошлого ... вот почему все рустикальные хлеба начинаются с О-тентик.



С О-тентик вам понадобятся 4 простых ингредиента: мука+вода+соль+О-тентик. И Вы получите:

- Натуральный вкусный хлеб на закваске,
- Хрустящая корочка,
- Возможность создания множества вкусных хлебов на одном ингредиенте,
- Стабильность качества готовых изделий!

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ



Компания ПУРАТОС предлагает широкий ассортимент хлебопекарных смесей, которые могут удовлетворить запросы любого покупателя.

Все наши смеси содержат закваски, благодаря которым готовые изделия получаются очень вкусными и полезными.

В ассортименте присутствуют:

- смеси для правильного питания, с обогащением,
- смеси для производства высокорецептурных сдобных изделий,
- смеси для круассанов, чиабатты, тостовых хлебов,
- смеси для донатсов и берлинеров,
- смеси для ржанных хлебов,
- смеси для зерновых хлебов.



В своих разработках мы фокусируемся на пользе и вкусе, создавая высокотехнологичные смеси, которые можно использовать на любом оборудовании. Хлебопекарные смеси сделают ассортимент вашего предприятия разнообразным, а качество продуктов – неизменным и стабильно высоким.

Большинство наших смесей не содержит продуктов Е-классификатора, что очень важно для потребителя!

Основное преимущество смесей ПУРАТОС – легкость использования. Специалисты ПУРАТОС адаптируют или разрабатывают продукты с учетом вкусовых предпочтений россиян.

С хлебопекарными смесями ПУРАТОС ваши хлеба будут изысканными и вкусными, а их производство – несложным.

Изи Карелия

Описание	Смесь для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, подобных карельскому, бородинскому, немецкому, датскому, прибалтийскому различной формы.
Состав	Сахар, соль, солод пшеничный шоколадный, клейковина пшеничная, мука ржаная, закваска хлебопекарная сухая ржаная, лимонная кислота, сыворотка молочная, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	15% к массе муки.
Преимущества	- Обеспечивает привлекательный внешний вид готовому изделию, - Улучшает органолептические свойства хлеба (вкус, аромат, свежесть), - Помогает сократить время производства (однофазный способ приготовления теста без заваривания муки и солода).
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.



Изи Картофельный

Описание	Смесь для приготовления картофельного хлеба.
Состав	Хлопья картофельные, мука пшеничная, соль, клейковина пшеничная, сыворотка молочная, консерванты, сухое молоко, закваска хлебопекарная сухая пшеничная, лук сушеный белый хлопья, ароматизатор, петрушка сушеная, укроп сушеный, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	30 % к массе муки.
Преимущества	- Легкая в использовании смесь, - Очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб, - Долгое время сохраняется свежесть, - Сбалансированные ингредиенты в составе смеси гарантируют отсутствие микробиологической порчи на протяжении всего срока годности.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.



Изи Чиабатта

Описание	Смесь предназначена для производства оригинальных итальянских сортов хлеба.
Состав	Мука пшеничная, соль, натуральная ржаная закваска, клейковина пшеничная, мука солодовая, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	10% к массе муки.
Преимущества	- Значительно упрощает процесс производства итальянских хлебов, - Готовое изделие обладает характерной крупнопористой структурой и хрустящей корочкой, - Гарантирует стабильное качество.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.





Изи Тост

Описание	Смесь предназначена для производства хлебобулочных изделий со средним содержанием сахара и жира: тостового хлеба, булочек для гамбургеров и «хот-догов».
Состав	Пудра сахарная, клейковина пшеничная, соль, мука пшеничная, эмульгатор, мука соевая полножирная, солод пшеничный, антиокислитель - аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	2,5-10% к массе муки.
Преимущества	• Сокращает время брожения теста на 15–20%, • Способствует улучшению формоустойчивости тестовых заготовок и увеличению объема готовых изделий, • Способствует получению стабильно хорошего результата вне зависимости от колебаний качества муки, • Способствуют получению мелкопористого мякиша белого цвета, • Сохраняют естественную свежесть и мягкость изделий на протяжении всего срока хранения.
Упаковка	Мешок 25 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Изи Круассан

Описание	Смесь для приготовления слоеных дрожжевых изделий.
Состав	Сахар, соль, клейковина пшеничная, мука пшеничная, натуральная ржаная закваска, ароматизатор идентичный натуральному – ванилин, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	15% к массе муки.
Преимущества	• Существенно сокращает время производственного процесса за счёт исключения отлёжки в процессе слоения, • Возможно использование в слоеные изделие с продленным сроком годности (с дополнительным внесением консерванта), • Готовые изделия стабильно высокого качества, • Придает изделиям объем и выраженную слоистость, • Обеспечивает нежную корочку, без отшелушивания, • Продление ощущения свежести.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Изи Старт

Описание	Смесь сухая для мучных бездрожжевых изделий.
Состав	Мука пшеничная, разрыхлители, закваска хлебопекарная сухая ржаная, декстроза, рисовая мука, стабилизатор, яблочные волокна, эмульгатор, загуститель, полножирная соевая мука, антиокислитель, вещество для обработки муки, ферменты.
Дозировка	До 20% к массе муки.
Преимущества	• Производство изделий без использования дрожжей и активных заквасок, • Высокотехнологичное тесто, можно замешивать как с использованием кондитерского миксера, так и в тестомесе, • Разделка как ручная, так и на механизированных линиях (делительно-округлительные машины, раскаточно-закаточные машины), • Возможность расширения ассортимента, • Готовые изделия имеют структуру мякиша, хрустящую корочку как у дрожжевых изделий, • Изделия сохраняют ощущение свежести на протяжении 72 часов.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в сухом прохладном месте (макс. +25 °C) и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.

СМЕСИ ДЛЯ СДОБЫ

Изи Премиум Софт

Описание	Хлебопекарная смесь для приготовления высококачественных сдобных хлебулочных изделий.
Состав	Сахар, клейковина пшеничная, соль, мука пшеничная, эмульгатор, белок яичный сухой, ароматизатор, мука солодовая, бета-каротин, ферменты, кислота аскорбиновая.
Дозировка	20% к массе муки.
Преимущества	• Прекрасная текстура, волокнистость, • Стабильность качества получаемых изделий, • Придает изделиям аромат сливочного масла, • Технологичность, • Сохранение свежести до 2х недель, • Вкус и аромат домашней выпечки, • Незалипающий мякиш, • Короткий укус.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Изи Бриош

Описание	Смесь для производства высокорецептурных сдобных изделий из пшеничной муки.
Состав	Мука пшеничная, соль, эмульгаторы, ароматизатор, краситель, ферменты.
Дозировка	3-5% к массе муки.
Преимущества	• Получение высокорецептурного сдобного изделия ускоренным способом, • По рекомендованной рецептуре имеет пролонгированные сроки годности, • Удобна в работе на высокотехнологизированных линиях, • Придаёт изделиям вкус и аромат, свойственные традиционной французской сдобе, с характерной волокнистой структурой мякиша.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Изи Бриош Ванилла

Описание	Хлебопекарная смесь для сдобных изделий.
Состав	Мука пшеничная, соль, эмульгаторы (E471, E481), ароматизаторы, краситель – бета-каротин, ферменты, вещество для обработки муки – L-цистеин.
Дозировка	5% к массе муки.
Преимущества	• Готовое изделие обладает приятным нежным ванильным ароматом и вкусом домашней сдобы, • Смесь удобна в работе на высокотехнологизированных линиях, • Получение высокорецептурного изделия ускоренным способом, • Способствует продлению свежести изделий, • Позволяет устранить крошковатость мякиша.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев, в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C.



СМЕСИ ДЛЯ ПОНЧИКОВ



Изи Софт Донат

Описание	Хлебопекарная смесь для приготовления дрожжевых пончиков.
Состав	Сахарная пудра, мука пшеничная, крахмал пшеничный, мука соевая обезжиренная, соль, желток яичный сухой, эмульгаторы, регулятор кислотности, разрыхлитель, обезжиренное сухое молоко, карбонат кальция, ферменты, стабилизатор, краситель, ароматизатор, вещество для обработки муки, антиокислитель-аскорбиновая кислота.
Дозировка	30% к массе муки.
Преимущества	• 30% смесь, предназначенная для производства классических американских донатсов, • Смесь идеально подходит для производства донатсов методом вырубки (предварительная раскатка теста на тестораскаточной машине), • Минимальное количество ингредиентов в рецептуре, • Возможность замораживать уже готовые донаты с последующей дефростацией, • Донатс обладает отличным коротким вкусом, нежной тающей структурой, • Изделия остаются мягкими в течении 3х дней после дефростации, • Стабильность качества получаемых донатсов, • Впитываемость жира при жарке минимальна, благодаря технологии Пураслим.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.



Изи Пончик

Описание	Смесь для производства дрожжевых пончиков.
Состав	Мука пшеничная, сахар, масло растительное, соль, клейковина пшеничная, мука соевая обезжиренная, регулятор кислотности, разрыхлитель, стабилизаторы, краситель - бета-каротин, ароматизатор, подсластитель, антиокислитель - аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	30% к массе муки.
Преимущества	• Обеспечивает стабильную формоустойчивость тестовых заготовок, • Снижает впитываемость жира готовыми изделиями, • Обеспечивает постоянное и высокое качество готовых изделий, • Способствует получению объема, хорошего вкуса и аромата, • Лёгкость в применении (необходимо добавить только муку, воду и дрожжи).
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.



Изи Берлинер 10%

Описание	Смесь для производства дрожжевых пончиков.
Состав	Сыворотка сухая молочная, мука пшеничная, эмульгаторы (E471, 472e), агенты антислеживающие (E551, E170), вещество для обработки муки (E516), краситель (E160a), антиокислитель (E300), ароматизатор, вещество для обработки муки (E920), ферменты.
Дозировка	10% к массе муки.
Преимущества	• Придает пончикам приятный аромат, нежную структуру мякиша, • Обеспечивает стабильное качество готовых изделий.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.

Теграл Ринго Новая

Описание	Сухая смесь для приготовления бездрожжевых пончиков.	
Состав	Мука пшеничная, сахар, мука соевая обезжиренная, крахмал модифицированный, разрыхлители, декстроза, яичный порошок, пальмовый жир, глюкозный сироп, соль йодированная, кукурузный крахмал, сухой яичный белок, эмульгаторы, сухое обезжиренное молоко, мальтодекстрин, стабилизаторы, ароматизатор, молочный белок, антислеживатель.	
Способ применения	Рекомендуема рецептура: Смесь «Теграл Ринго новая» Вода	1000 г 530 г
	Внести в миксер воду и смесь «Теграл Ринго новая». Перемешать на медленной скорости 3 минуты. Готовое тесто отсадить в разогретый до 180 °С фритюрный жир. Жарить в течение 40–70 секунд с каждой стороны в зависимости от веса тестовой заготовки.	
Преимущества	• Стабильно высокое качество при производстве бездрожжевых пончиков, • Одновременная загрузка всех ингредиентов, • В замес используется вода комнатной температуры, • Оптимальное время приготовления теста, • Готовое тесто удобно дозировать, оно не течет, • Готовые пончики обладают приятным вкусом и нежной структурой.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.	



ДЕКОРАТИВНЫЕ ПОКРЫТИЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Сансет Глейз

Описание	Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям.
Состав	Вода, растительное масло, молочный белок, сухое обезжиренное молоко, крахмал кукурузный, эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, краситель.
Преимущества	• Готовый к использованию продукт, • Может быть разведен водой (до 30 %), • Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой, • Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков), • Не содержит холестерина, • Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность.
Упаковка	Тетра-пак 1 л.
Хранение	9 месяцев.





Сансет Глейз НЕО

Описание	Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям.
Состав	Вода, белок растительный, масло растительное, декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный.
Преимущества	• Готовый к использованию продукт, • Не содержит молочный белок, • Не содержит Е-ингредиенты, • Обеспечивает эффективное потребление благодаря идеальной вязкости, может быть разведен водой (до 30 %), • Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой, • Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков), • Не содержит холестерина, транс-изомеров ЖК, ГМО, консервантов, красителей, • Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность, • Не прилипает к упаковке, • Подходит для вегетарианских продуктов и продуктов во время поста.
Упаковка	Пакет тетра-пак 1 л, в коробке 12 пакетов.
Хранение	9 месяцев.



Грейн Дизан Кватро

Описание	Декоративная мульти злаковая посыпка, которая визуально украшает готовое изделие, обогащает вкус и позволяет получить хрустящую ароматную корочку. С составе посыпки дополнительный склеивающий агент, который уменьшает осыпаемость покрытия на 8-10%.
Состав	Семена подсолнечника, пшеничные хлопья, кукурузные хлопья, семена тыквы, мальтодекстрин, крахмал пшеничный, соль, масло подсолнечное, пшеничная закваска, ароматизатор
Дозировка	3-5% к массе продукта.
Упаковка	Мешок 7 кг.
Хранение	9 месяцев.



Крафт Дизайн Тигровое покрытие

Описание	Смесь используется для отделки хлебобулочных изделий с целью придания им характерного внешнего вида с насыщенным цветом и эффектом растрескивания.
Состав	Мука ржаная, мука кукурузная, крупа манная, крахмал пшеничный, сыворотка молочная сухая, закваска хлебопекарная сухая пшеничная, соль, сахар, подкислитель: лимонная кислота, солод ячменный жженый, вещество для обработки муки - L-цистеин.
Дозировка	Наносится на поверхность тестовой заготовки перед расстойкой. Возможно два способа нанесения: в сухом виде на смоченную поверхность тестовой заготовки, либо в виде пасты (разведение водой 1:1).
Упаковка	Мешок 7 кг.
Хранение	9 месяцев.



ЗДОРОВЬЕ – СЕГОДНЯ ЭТО НОРМА!

В нашем быстро меняющемся мире практически каждый человек заинтересован в более здоровой и полезной пище.

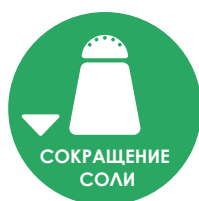
Мы искренне надеемся на то, что сбалансированность и удовольствие неразделимы, особенно если речь идет о еде. Используя достижения науки и нашу мощную базу инноваций, мы создаем выпечку, кондитерские и шоколадные продукты **которые полностью соответствуют сбалансированному рациону, при этом дарят радость и удовольствие от еды.**

Компания ПУРАТОС – больше, чем поставщик ингредиентов. Мы исследуем меняющийся мир питания, находим инновационные решения, помогаем процветать нашим клиентам. Мы все вместе совершаем **путешествие в здоровое будущее, где каждый ингредиент имеет значение, а удовольствие от еды – всегда в приоритете.**



СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

ПУРАТОС развивает более сбалансированный рацион за счёт оптимизации питательности продуктов. Наша цель создавать вкусные изделия с пониженным содержанием сахара, жира и контролируемым уровнем соли, параллельно обогащая их клетчаткой, фруктами, цельными зёрнами и семенами. Мы выводим продукцию наших клиентов при помощи ингредиентов Пуратос на принципиально новый уровень, на котором вкус и польза находятся в идеальном балансе.



ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Все смеси Пуравита содержат натуральную закваску и цельные зерна, и соответствуют требованиям чистой этикетки, в составе отсутствуют продукты Е-классификатора.

Хлебопекарные смеси **ПУРАВИТА** БОЛЬШЕ ВКУСА! БОЛЬШЕ ЖИЗНИ!

Принимая во внимание стремление потребителей к здоровому хлебу из зерн и семян без ущерба для вкуса, ассортимент **ПУРАВИТА** предлагает лучший в своем классе цельнозерновой хлеб с фантастическим вкусом и всеми преимуществами для здоровья зерен и семян в удобной форме



ЗЕРНА И ЗЛАКИ



КОМФОРТНОЕ
ПИЩЕВАРЕНИЕ



ПОДДЕРЖКА
ИММУНИТЕТА



Пуравита Мульти

Описание	Смесь для хлеба из ржаной и пшеничной муки с темным влажным мякишем, с большим содержанием семян и зёрен, обогащенная пищевыми волокнами.
Состав	Мука пшеничная, мука ржаная, лен, подсолнечник, хлопья ржаные, солод ржаной ферментированный, закваска хлебопекарная сухая ржаная, соль, клейковина пшеничная, клетчатка яблочная, тмин молотый.
Дозировка	Дозировка 30-100% к массе муки.
Преимущества	• Содержит пищевые волокна, входящих в состав ржаных зерен, льна и яблочной клетчатки, а так же мякоти тыквы, • Готовое изделие богато витаминами, помогающими организму оптимально распределять энергию, • Сбалансированный состав смеси обеспечивает прекрасные органолептические свойства хлеба.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Спайси

Описание	Смесь для приготовления пряного хлеба с высоким содержанием полезных и питательных веществ.
Состав	Мука пшеничная, клейковина пшеничная, хлопья кукурузные, подсолнечник, лен, лук сушеный белый хлопья, закваска хлебопекарная сухая ржаная, сушеный томат, сушеные гранулы чеснока, соль, перец сладкий, мускатный орех, орегано, базилик, куркума, лавровый лист, ферменты, перец черный, аскорбиновая кислота.
Дозировка	5-25% к массе муки.
Преимущества	• Хлеб, выпеченный со смесью «Пуравита Спайси», богат аминокислотами, клетчаткой, витаминами и микроэлементами, за счет большого количества разных видов натурального сырья, • За счёт содержания различных злаковых и овощных культур, а также уникального набора специй обладает восхитительным пряным вкусом, • Оригинальный продукт, в соответствии с тенденцией «Разнообразие вкусов продуктов повседневного потребления», • Подходит для любого типа производственного процесса.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Файбер

Описание	Хлебопекарная смесь с отрубями для изготовления хлебобулочных изделий с повышенным содержанием клетчатки по сравнению с традиционными сортами хлеба.
Состав	Отруби ржаные, клейковина пшеничная, закваска хлебопекарная сухая ржаная, мука ржаная, сахар, солод ржаной ферментированный, ферменты, аскорбиновая кислота.
Дозировка	От 10 до 50% к массе муки.
Преимущества	• Благодаря «Пуравита Файбер» получается хлеб с преимущественным содержанием ржаной муки хорошего объема, с ярким насыщенным вкусом за счет ржаной закваски, • Готовое изделие содержит более половины суточной нормы клетчатки*, • Простой и понятный потребителю натуральный состав хлеба, • Смесь «Пуравита Файбер» не содержит добавок с индексом Е, • Смесь «Пуравита Файбер» подходит для любого типа производственного процесса. *согласно расчетным данным в 100 гр продукта содержится 20 гр клетчатки, что восполняет более половины суточной нормы потребления взрослого человека. Клетчатка способствует комфортному пищеварению, способствует очищению от шлаков и токсинов, нормализует вес, восполняет дефицит растительных волокон в пище.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.

Пуравита Мен

Описание	Хлебопекарная зерновая смесь с включениями семян подсолнечника, льна, соевой крупки, ячменных хлопьев, для приготовления хлебулочных изделий с повышенным содержанием протеина и более низкой калорийностью, по сравнению с традиционными сортами хлеба.
Состав	Клейковина пшеничная, лен, мука пшеничная, крупка соевая дробленая, подсолнечник, хлопья ячменные, соль, сахар, солод пшеничный шоколадный, закваска хлебопекарная сухая пшеничная, дрожжевой экстракт, клетчатка яблочная, ферменты.
Дозировка	50% к массе муки.
Преимущества	- В смеси содержится природный белок, все минералы, витамины и аминокислоты, необходимые для поддержания всех функций организма человека, ведущего активный образ жизни, - Протеин просто необходим для нормального существования человека, потому что играет важнейшую роль в обменных процессах, костной системе и идеален для набора веса и мышечной массы, - Смесь «Пуравита Мен» не содержит добавок с индексом Е, - Смесь «Пуравита Мен» подходит для любого типа производственного процесса, - Хлеб, выпеченный со смесью «Пуравита Мен», имеет кремовый мякиш, во вкусе и аромате преобладают ореховые нотки.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Фитнес

Описание	Хлебопекарная зерновая смесь без пшеничной муки, с повышенным содержанием зерен и семян.
Состав	Крупка соевая дробленая, мука овсяная, лен, подсолнечник, рожь дробленая, декстроза, хлопья овсяные, цитрусовые волокна, закваска хлебопекарная сухая ржаная, соль.
Дозировка	100%
Преимущества	- Хлеб, выпеченный на смеси «Пуравита Фитнес» полезен в качестве перекуса, а также подойдет тем, кто тщательно следит за своим питанием, - За счет ингредиентов в составе в смеси содержатся минералы, витамины и аминокислоты, необходимые для поддержания всех функций организма человека, ведущего активный образ жизни, - Смесь «Пуравита Фитнес» не содержит продукции Е-классификатора, - Смесь «Пуравита Фитнес» подходит для любого типа производственного процесса.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Хмелевая

Описание	Смесь для приготовления хлеба в основе вкуса, которого лежит необычная комбинация ржаной закваски, хмеля, солода и тмина.
Состав	Мука ржаная, рожь дробленая, клейковина пшеничная, солод ржаной ферментированный, сахар, соль, сыворотка молочная, мука пшеничная, закваска хлебопекарная сухая ржаная, семена тмина, экстракт хмеля, ферменты, тмин молотый, солод пшеничный, аскорбиновая кислота.
Дозировка	20-30% к массе муки.
Преимущества	- Вкус – солода и тмина, оттененный насыщенным вкусом хмеля, придает этому хлебу оригинальность и запоминаемость, - За счет внесения натуральных ингредиентов в состав хлеб богат углеводами, аминокислотами, клетчаткой и витаминами и микроэлементами, - Хлеб обладает традиционной мелкопористой структурой мякиша.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.





Пуравита Гречневая

Описание	Смесь для приготовления гречневых хлебобулочных изделий.
Состав	Мука гречневая, лен, соль, закваска хлебопекарная сухая ржаная, мука пшеничная, солод ржаной ферментированный, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	30% к массе муки.
Преимущества	- Смесь Пуравита Гречневая удобна в использовании, возможно ее использование на высокотехнологизированных линиях. - Хлеб, выпеченный со смесью Изи Гречневый за счет большого содержания гречневой муки богат железом, калием, витаминами групп В и РР.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Спеккл Дарк

Описание	Смесь для приготовления зернового хлеба с ферментированным солодом.
Состав	Крупка соевая дробленая, подсолнечник, мука ржаная, солод ржаной ферментированный, соль, закваска хлебопекарная сухая, сахар, сыворотка молочная, ферменты, аскорбиновая кислота.
Дозировка	17-25% к массе муки.
Преимущества	- Смесь для традиционного зернового хлеба, богатого семенами подсолнечника. - Готовый хлеб обладает солодовым ароматом и золотистым цветом мякиша.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Овсяная

Описание	Смесь «Пуравита Овсяная» с овсяными хлопьями и семенами льна предназначена для выпечки овсяного хлеба.
Состав	Хлопья овсяные, мука ржаная, хлопья пшеничные, сахар, лен, солод ржаной ферментированный, закваска хлебопекарная сухая ржаная, солод пшеничный, ферменты, аскорбиновая кислота.
Дозировка	25-30% к массе муки.
Преимущества	- Хлеб, выпеченный на смеси, обладает богатым вкусом и ароматом хлеба на закваске. - Смесь удобна в использовании, легко использовать на любых типах производственных линий.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.

Пуравита Грейн

Описание	Смесь для производства богатых семенами и злаками хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки.
Состав	Мука пшеничная, подсолнечник, толокно ячменное, мука овсяная, мука ржаная, мука кукурузная, лен, семена тыквы, соль, клейковина пшеничная, мука рисовая, солод ржаной ферментированный, мука гречневая, закваска хлебопекарная сухая ржаная, клетчатка яблочная, ароматизатор, семена тмина, ферменты, аскорбиновая кислота.
Дозировка	50% к массе муки.
Преимущества	• Содержит пищевые волокна за счет внесения яблочной клетчатки, • Хлеб с использованием смеси (по расчетным данным) в 100 г: богат белками, пищевыми волокнами, тп, является источником витаминов В1, В9, минеральных веществ Fe, P, Cu, Se**, • Содержит 6 видов муки.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Кукурузная

Описание	Смесь для приготовления зерновых хлебобулочных изделий, содержит кукурузные муку, хлопья, крупу, а так же семена подсолнечника и натуральную ржаную закваску.
Состав	Мука пшеничная, мука кукурузная, подсолнечник, крупа кукурузная, соль, клейковина пшеничная, закваска хлебопекарная сухая пшеничная, ферменты, аскорбиновая кислота, краситель – рибофлавин.
Дозировка	40% к массе муки.
Преимущества	• Смесь Пуравита Корн удобна в использовании, подходит для высокомеханизированных линий, • Хлеб, выпеченный со смесью Изи Корн богат клетчаткой, витамином А, С и Е за счет содержания в смеси кукурузных муки, хлопьев и крупки, а так же семян подсолнечника, • Хлеб имеет приятный аромат, характерный мягкий желтого цвета, и насыщенный вкус, свойственный кукурузным хлебам.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Гранола

Описание	Овсяная смесь для приготовления десертных хлебов без дополнительного внесения сахара в рецептуру.
Состав	Мука пшеничная, хлопья овсяные, хлопья пшеничные, семена льна темного, ядра семян подсолнечника, кусочки яблок сушеные, сыворотка сухая молочная, солод ржаной ферментированный, солод ячменный, закваска ржаная сухая, корица молотая, ферментные препараты, антиокислитель – кислота аскорбиновая, подсластитель сукралоза.
Дозировка	30% к массе муки.
Преимущества	• В составе смеси для подслащивания использована сукралоза, которая имеет нулевые ГИ и калорийность, • Популярное сочетание сухофруктов и злаков, • Смесь позволяет изготавливать функциональные хлеба с повышенной пользой.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев.





Пуравита Морковная

Описание	Смесь для приготовления зернового хлеба на закваске с морковью.
Состав	Подсолнечник, лен, хлопья овсяные, закваска хлебопекарная сухая ржаная, морковь сушеная, клейковина пшеничная, ферменты.
Дозировка	15-30% к массе муки.
Преимущества	• Легкая в использовании смесь, для приготовления необходимо добавить только воду, муку и дрожжи, • Удобная в использовании смесь на высокотехнологизированных линиях, • Прекрасные органолептические характеристики у готового изделия: очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб, • Долгое время сохраняется свежесть готового изделия, • Светлый мякиш с яркими включениями моркови и семян, а также небольшая ржаная кислинка за счет закваски в составе делают хлеб запоминающимся для покупателя.
Упаковка	Мешок 10 кг.
Хранение	Хранение: 9 месяцев в заводской упаковке, в сухом прохладном месте (не выше +25°C).



Пуравита Иммуни

Описание	Хлебопекарная смесь для производства обогащенного зернового хлеба.
Состав	Мука пшеничная, закваска хлебопекарная сухая ржаная (мука ржаная хлебопекарная обойная, ржаные отруби, заквасочные культуры), клейковина пшеничная, семена чиа, соль, ржаные отруби, инулин, тимьян, экстракт ацеролы, экстракт пажитника, ферменты, витамин B6, витамин D3.
Дозировка	10-30% к массе муки.
Преимущества	• Хлеб на основе смеси Пуравита Иммуни обладает богатым вкусом и ароматом, • В 100 г готового изделия содержится суточная норма потребления витаминов D3 и B6.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.



Пуравита Баланс

Описание	Зерновая смесь, составленная из ингредиентов с низким гликемическим индексом.
Состав	Мука ржаная, хлопья овсяные, ядра семян подсолнечника, мука пшеничная дурум, клейковина пшеничная, толокно ячменное, мука пшеничная первый сорт, солод ржаной ферментированный, ядра семян тыквы, семена льна темного, закваска ржаная (мука ржаная, заквасочные культуры), соль, крупка соевая дробленая, ферментные препараты, тимьян.
Дозировка	100%
Преимущества	• 100 % смесь очень удобна в производстве хлебов с добавленной пользой, • Состоит из долгих углеводов с низким гликемическим индексом, • Обогащена семенами и злаками, • Оптимальный баланс БЖУ.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	6 месяцев.

Софттрейн – инновация на рынке хлебопечения!

Готовые к использованию, мягкие цельные зерна, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски.

Легко! Добавьте зерна напрямую в тесто в конце замеса и получите полезный и вкусный хлеб!

Удобно! Готовый к использованию продукт, позволяет избежать попадания в тесто загрязнённого зерна!

Креативно! Дает возможность развивать креативную линейку хлебобулочных изделий, добавляя Софттрейн во все рецептуры хлеба (тостовый хлеб, багет, чиабатта, ржаной хлеб)!

Вкусно! Возможны различные комбинации натуральных заквасок и зерен, которые остаются мягкими!

Полезно! Содержит цельные зерна и семена, которые имеют максимальную пищевую ценность,

Качественно! Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности!





Софттрейн пророщенное зерно ржи

Описание	Готовые к использованию, мягкие цельные пророщенные зерна ржи, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски.
Состав	Ржаная закваска (вода питьевая, ферментированная ржаная мука), пророщенное ржаное зерно, соль.
Дозировка	10-40% к массе муки.
Преимущества	• Продукт полностью готов к использованию, добавляется напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна, • Содержит цельные пророщенные зерна, которые имеют максимальную пищевую ценность, • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, • Дает возможность развивать ассортимент хлебов (тостовые, багет, чиабатта, ржаной, зерновые слоеные изделия), • Позволяет получить хлеб с темно-золотистого цвета, приятным кисло-сладким вкусом и нотками сухофруктов, • Хлеб с использованием Софттрейн пророщенное зерно в дозировке 40% является источником белка, источником пищевых волокон, источником витаминов В1, В3 и является функциональным продуктом (заклчение ФГАНУ НИИХП).
Упаковка	Пластиковое ведро 5, 11 кг.
Хранение	Срок хранения 6 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +5 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить не более 5 суток при температуре от +4°C до +6°C.

Софттрейн пророщенная пшеница



Описание	Готовые к использованию мягкие пророщенные зерна пшеницы, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски.
Состав	Пшеничная закваска (вода питьевая, ферментированная пшеничная мука), пророщенные зерна пшеницы, сахар, соль.
Дозировка	10-40% к массе муки.
Преимущества	• Не содержит продуктов Е-классификатора, • Продукт полностью готов к использованию, добавляется напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна, • Содержит зерна и семена, которые имеют максимальную пищевую ценность, • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, • Дает возможность развивать ассортимент хлебов (тостовые, багет, чиабатта, ржаной, зерновые слоеные изделия), • Позволяет получить хлеб ярким пшеничным вкусом и ароматом обжаренной корочки свежеепеченного хлеба, • Пророщенная пшеница в составе является источником витаминов, минералов и клетчатки, легче усваиваются организмом, • Пророщенные зерна активизируют всю свою энергию для формирования ростка, концентрируя в себе максимально ценные питательные вещества.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	Срок хранения 6 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре от +5 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить не более 5 суток при температуре от +4°C до +6°C.

Софттрейн зелёная гречка

Описание	Готовые к использованию мягкие зерна гречихи, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски.
Состав	Вода питьевая, крупа гречневая ядрица (непропаренная), крупа гречневая ядрица быстрорастворимая (пропаренная), пшеничная закваска (мука пшеничная, заквасочные культуры), ржаная закваска (мука ржаная хлебопекарная обойная, заквасочные культуры), мука гречневая, семена льна масличного, солодовый экстракт, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, концентрированный лимонный сок, соль, лук репчатый сушеный, чеснок сушеный.
Дозировка	10-40% к массе муки.
Преимущества	• Не содержит продуктов Е-классификатора, • Продукт полностью готов к использованию, добавляется напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна, • Зеленая необработанная гречка считается диетическим продуктом, в ядрах сохраняется огромное количество антиоксидантов, аминокислот и микроэлементов. • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, • Дает возможность развивать ассортимент хлебов (тостовые хлеба, багет, чиабатта, ржаные хлеба, зерновые слоеные изделия), • Позволяет получить ароматный гречишный хлеб на закваске.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше +25°C).



Софттрейн Кукуруза

Описание	Готовые к использованию зерна кукурузы и семена подсолнечника, ферментированные в натуральной пшеничной закваске.
Состав	Вода питьевая, крупа кукурузная шлифованная, закваска хлебопекарная сухая пшеничная (мука хлебопекарная пшеничная, клейковина пшеничная, заквасочные культуры, экстракт розмарина), сахар, крупа кукурузная, сыворотка сухая молочная, ядро подсолнечника, масло сладкосливочное несоленое, сок лимонный концентрированный, соль поваренная пищевая, ароматизатор, краситель бета-каротин.
Дозировка	40% к массе муки.
Преимущества	• Продукт готов к использованию, добавляется напрямую в тесто, • Позволяет получить изделия со сливочно-кукурузным вкусом и ароматом, • Подходит для производства обогащенных клетчаткой, витаминами и минералами хлебов благодаря высокому содержанию зерен и семян.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	6 месяцев.



Пророщенные зерна ржи в сиропе

Проращивание – это процесс, когда зерно помещают в среду с нужной температурой и влажностью, при этом запускаются процессы, способствующие появлению ростка.

При проращивании происходит активация ферментов и расщепление белков на пептиды и аминокислоты, крахмалов – до сахаров. За счет этого по своей пищевой ценности пророщенные зёрна превосходят непророщенные.

Использование пророщенных зерен в хлебопечении соответствует растущему спросу на вкусные продукты в сегменте полезного питания.



Описание	Готовые к использованию мягкие зерна пророщенной ржи.
Состав	Пророщенное зерно ржи, сироп сахарный, экстракт солодовый, глюкозный сироп, концентрированный лимонный сок.
Дозировка	20-50% к массе муки.
Преимущества	• Не содержит продуктов Е-классификатора, • Продукт полностью готов к использованию, добавляется напрямую в тесто, позволяет избежать попадания в тесто заражённого/загрязнённого зерна, • Сохраняет свежесть, мягкость и влажность мякиша в готовом изделии на протяжении всего срока годности, • Пророщенная рожь в составе является источником витаминов, минералов и клетчатки, легко усваивается организмом, • Пророщенные зерна активизируют всю свою энергию для формирования ростка, концентрируя в себе максимально ценные питательные вещества.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше +25°C). После вскрытия упаковки хранить не более 3 суток при температуре от +4°C до +6°C.



ЖИРЫ ДЛЯ СЛОЕНИЯ

Не содержат гидрогенизированных жиров

Жиры для слоения – один из важнейших ингредиентов в производстве слоеных изделий. Именно хороший жир обеспечивает стабильное качество и прекрасные органолептические характеристики готовой продукции.

Жиры для слоения компании ПУРАТОС обладают оптимальным набором растительных жиров, необходимых для слоения, а также высокой пластичностью. В производстве специалисты компании ПУРАТОС используют негидрогенизированные жиры, что исключает попадание в продукт транс-изомеров жирных кислот.

Изделия, приготовленные с нашими маргаринами, отличаются нежным ароматом, приобретают золотисто-желтый цвет, хороший объем и слоистость.

Миметик



Миметик – это продукт нового поколения для производства слоёных изделий, который позволяет создавать слоёные дрожжевые изделия и слоёное тесто высокого качества



	Миметик	Миметик CL
Состав	Масла растительные, вода, соль, эмульгаторы, ароматизатор, консервант, антиокислители, ферментированная пшеничная мука.	Масла растительные, вода питьевая, соль, натуральный ароматизатор, концентрированный лимонный сок, антиоксидант (экстракт розмарина), мука пшеничная ферментированная.
Преимущества	• Продукт с ароматом сливочного масла, подходит для любых промышленных линий, • Улучшает качество слоёных изделий, • Улучшает свежесть готового продукта, • Не содержит гидрогенизированных жиров, в составе отсутствуют трансизомеры жирных кислот, • Полностью натуральный продукт, без эмульгаторов (Миметик CL).	
Упаковка	Короб 10 кг (5 листов по 2 кг).	
Хранение	В сухом прохладном месте при температуре от +4 до +20°C при относительной влажности воздуха не более 65%. При соблюдении соответствующих условий хранения срок годности 6 месяцев с момента изготовления.	

Миметик способен полностью заменить, используемый для слоения продукт (маргарин/масло)

Продукт протестирован на:

- Fritsch линиях
- Rademaeker линиях
- Rondo линиях



Маргарины

	Маргарин Алоха Пастри 80%
Описание	Предназначен для производства слоёных изделий. Возможно использование при производстве замороженной продукции.
Состав	Растительные масла (пальмовое, рапсовое), вода, эмульгатор, соль, консервант, регулятор кислотности, антиоксидант, ароматизатор, краситель.
Упаковка	Картонная коробка 10 кг, 5 листов по 2 кг, блоки 10 кг.
Хранение	6 месяцев (+20 °C).



Для кондитера создание уникальных кондитерских изделий – это не просто творческий процесс, это стратегия развития успешного бизнеса.

В ПУРАТОС наш подход к кондитерскому делу основан как на традициях, так и на инновациях. Мы изучаем классические рецепты и их историю, потому что стремимся помочь вам усовершенствовать любимые всеми рецептуры наилучшим образом.

Но наша миссия на этом не заканчивается. Мы также хотим взглянуть на классику под другим углом, для того, чтобы изготавливаемые изделия отвечали ожиданиям сегодняшних потребителей. Наша миссия - помочь вам найти путь к сердцу любого клиента. От креативных десертов до более здоровых угощений и даже более экологически чистых продуктов все это возможно воплотить, и наши специалисты знают как.

Вместе мы сможем создать новых фаворитов кондитерского мира, исследовать новые горизонты и найти пути развития вашего бизнеса и достижения новых высот.

У каждого кондитерского изделия есть своя история



Больше, чем когда-либо, потребители жаждут настоящих, вкусных кондитерских изделий с необычной текстурой и вкусом.

В то же время наше исследование «Вкус завтрашнего дня» подтверждает, что потребители хотят знать истории своих любимых кондитерских изделий, а также понимать, какое влияние на них и нашу планету оказывает потребляемая еда.

Для удовлетворения всех этих требований мы обратились к классическим кондитерским изделиям, которые всегда остаются чрезвычайно популярными. Потребителей привлекают истории о наследии кондитерских изделий, пришедших со всех уголков мира: от торта «Черный лес» в Европе, до пирожных «моти» в Китае, торта «Три молока» из Южной Америки и конечно же многих других.

Классика кондитерской промышленности является отправной точкой для переосмысления и создания новых историй, благодаря неожиданным сочетаниям текстур, снижению содержания сахара, большому количеству фруктов или более экологичному производству.

КРЕМОВЫЕ И ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ



Кремовые начинки используются практически во всех кондитерских изделиях, их можно включать в состав различных кремов и десертов, они идеально подходят для хлебобулочных изделий.

Компания ПУРАТОС предлагает кондитерам и пекарям широкий ассортимент готовых начинок, предоставляя возможность на базе одного изделия создавать широкую гамму вкусов.

Вкус – это главное для всех наших разработок в кондитерском направлении. Начинки компании Пуратос разработаны на основе традиционных рецептур, при сохранении технологичности (подходят для автоматизированных линий) для удобства наших клиентов.



Ассортимент начинок ПУРАТОС удовлетворит самого взыскательного потребителя. Мы анализируем современные тренды и по праву гордимся нашими начинками. Линейка Топфил – невероятный вкус свежих фруктов и ягод (от 60% одноименных фруктов и ягод). Линейка Дели – начинки на основе традиционных, любимых во всем мире рецептов и широко распространённых вкусов.

Линейка Кремфил – качество и вкус, подтвержденные временем.

В ассортименте компании ПУРАТОС наши клиенты всегда смогут найти вкусную начинку для своего кондитерского изделия.

Кремфил

Описание	Готовая термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий.
Ассортимент	Со вкусом и ароматом: кленового сиропа, заварного крема, ванили, карамели, сливок, какао, йогурта, шоколада, клубники, яблока и корицы, лимона, банана, клюквы, творога, сыра, пломбира, кокоса.
Преимущества	- Начинка КРЕМФИЛ обладает высокой технологичностью, гармоничным вкусом, привлекательным ароматом и цветом, - Исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке, это гарантирует отсутствие «закала» в готовых изделиях, - Начинка КРЕМФИЛ подходит для автоматизированных линий, - Устойчива к выпечке и замораживанию, - Возможна адаптация показателя активности воды (Aw) под запросы клиентов.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от +10°C до +25°C.



Кремфил Нео

Описание	Готовая термостабильная начинка с натуральными красителями для хлебобулочных и кондитерских изделий.
Ассортимент	Со вкусом и ароматом: ванили, лесного ореха.
Преимущества	- Начинка Кремфил НЕО не содержит АЗО-красители, - Обладает высокой технологичностью, гармоничным вкусом, привлекательным ароматом и цветом, - Исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке, это гарантирует отсутствие «закала» в готовых изделиях, - Начинка Кремфил НЕО подходит для автоматизированных линий, - Начинка устойчива к выпечке и замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от +10°C до +25°C.



Кремфил Ультим

Описание	Начинка для широкого ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий.
Ассортимент	Ореховая (фундук), тёмный шоколад, шоколадно-апельсиновая.
Преимущества	- Начинка обладает богатым вкусом, тающей во рту консистенцией, оставляет приятное послевкусие, - Содержит менее 10% жира, - Влажность и свежесть изделия дольше сохраняются в течение срока хранения (Aw = 0,75 - 0,87), - Может использоваться ДО и ПОСЛЕ выпечки, устойчива к замораживанию, - Подходит для различных видов оборудования (отсадка, инжектирование), не требует подогрева при дозировке, - Облегчает уход за технологическим оборудованием, по сравнению с обычными жировыми начинками, - Кремфил Ультим Ореховая содержит 8% тертого обжаренного ореха фундука, что придает ярко выраженный ореховый вкус, - Начинки Кремфил Ультим содержат 12% настоящего бельгийского шоколада, - Кремфил Ультим Шоколадно-апельсиновая содержит 12% настоящего бельгийского шоколада, апельсиновый сок и апельсиновое масло. - Подходит для изделий со сроком годности до 6 месяцев.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от +10°C до +25°C.





Кремфил 202

Описание	Готовая термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий с продленным сроком реализации (до 3 месяцев).
Ассортимент	Со сливочно-ванильным вкусом, с шоколадным вкусом.
Преимущества	- Начинка Кремфил 202 обладает превосходными органолептическими характеристиками благодаря богатому рецептурному составу. - КРЕМФИЛ 202 имеет прекрасные рабочие характеристики и гарантирует высокое качество изделий на протяжении всего срока реализации. - Устойчива к выпечке и замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от +10°C до +25°C.



Кремфил Д

Описание	Готовая термостабильная начинка для пряников, печенья и сдобных изделий с продленным сроком реализации (до 6 месяцев).
Ассортимент	Со вкусом и ароматом вареной сгущенки, фисташки.
Преимущества	- Начинка Кремфил Д предназначена для изделий с длительным сроком реализации. - Сохраняет свои свойства (вкус, консистенцию) в готовом продукте в течение всего времени его хранения. - Исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке, это гарантирует отсутствие «закала» в готовых изделиях. - Подходит для автоматизированных линий. - Устойчива к выпечке и замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от +10°C до +25°C.



Колдфил

Описание	Готовая нетермостабильная начинка для пончиков, слоеных изделий и других видов хлебобулочных и кондитерских изделий.
Ассортимент	Со вкусом и ароматом ванили, карамели, какао и сливочным вкусом.
Преимущества	- Начинка Колдфил идеально подходит для наполнения кондитерских изделий после выпечки. - Консистенция начинки подходит для ручного применения и механического дозирования (инжектирование, отсадка). - Начинка устойчива к замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от +10°C до +25°C. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до +8°C.

ДЕЛИ – ВКУСНЕЙШИЕ НАЧИНКИ, ВДОХНОВЛЕННЫЕ ЛЮБИМЫМИ ДЕСЕРТАМИ

Дели

Описание	Готовая кремовая начинка премиум-класса для наполнения, прослойки и отделки кондитерских изделий, приготовления начинок для конфет.
Ассортимент	Йогурт со вкусом ириса, лимон, кофе, марципан, солёная карамель, Чизкейк, творожный сыр, мак.
Преимущества	- Ассортимент начинок на базе стуженного молока с сахаром (минимум 10%) с высокими вкусовыми характеристиками, - С содержанием натуральных ингредиентов (лимонный сок/масло, кофе, йогурт, миндаль и т.д.), - Стабильное качество и продленный срок в готовых изделиях (до 6 месяцев, Aw (в среднем) – 0,82), - Начинки не содержат искусственных красителей, - Возможно взбивать и аэрировать, - Подходят для автоматизированных линий, - Устойчивы к замораживанию, - Имеют широкий спектр применения.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг, 13 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от +5°C до +20°C. После вскрытия хранить в холодильнике при температуре от 0 до +8°C.



Дели Творожный Сыр

Описание	Готовая к использованию термостабильная начинка с содержанием творожного сыра 20%, используется в качестве начинки для пирогов, слоеных и сдобных изделий, тортов, пирожных, приготовления десертов.
Преимущества	- Гарантирует стабильное качество конечного продукта, - Продукт удобен, легок и экономичен в использовании, - Обладает приятным сырно-сливочным вкусом и ароматом, открывает безграничные возможности для создания различных рецептур (можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС), - Прекрасно сочетается с любыми видами теста. (Не рекомендуется использовать в закрытых слоеных изделиях до выпечки!), - Устойчив к замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	6 месяцев (при температуре от +10°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%). Плотнo закрывать ведро после каждого использования. После вскрытия хранить в холодильнике при температуре от 0 °C до 8°C не более 7 суток.





Дели Чизкейк

Описание	Готовая к использованию начинка для кондитерских изделий, приготовления чизкейков, в состав которой входит 40 % творожного сыра.
Способ применения	Выпекать в течение 50-80 минут при 140-160°C, остудить при комнатной температуре. Удалить из формы. Поместить в холодильник (2-7°C) для стабилизации структуры.
Преимущества	- Начинка удобна и легка в использовании, - Продукт предназначен для приготовления холодных и выпеченных чизкейков, - Гарантирует стабильное качество конечного продукта, - Открывает безграничные возможности для создания новых рецептов (можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС, фруктами, шоколадом и мн. др.), - Возможно взбивание продукта (увеличивается объем, меняется структура готового изделия), - Подходит для автоматизированных линий, - Устойчив к замораживанию, - Не содержит красителей.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	6 месяцев при температуре +10°C до +20°C. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до +8 °C не более 7 суток.



Дели Мак

Описание	Готовая к использованию термостабильная начинка с содержанием голубого мака высшей категории 30%, используется в качестве начинки для пирогов, слоеных и сдобных изделий, тортов, пирожных.
Преимущества	- Обладает ярко-выраженным вкусом мака с присущей ему горчинкой и ароматом ванили, - Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (в сравнении с маком), до 1 месяца в готовом изделии (Aw -0,86 , Вrix - 60), - Прекрасно сочетается с любыми видами теста, 100% термостабилен, - В составе только натуральные ингредиенты, мы можем говорить о clean (er) label (в сравнении с другими готовыми начинками).
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	6 месяцев при температуре от 0 °C до 8°C. После вскрытия хранить в холодильнике при температуре от 0 до +8°C не более 7 суток.

Топфил

Описание	Фруктовая начинка премиум-класса с высоким содержанием кусочков отборных фруктов и ягод для открытых и закрытых пирогов, также используется в виде фруктовой прослойки в тортах и пирожных.
Ассортимент	Яблоко (60%), вишня (80%), клубника (60%), абрикос (60%), груша (60%), манго (60%).
Преимущества	- Невероятный вкус свежих фруктов и ягод. - Начинка ТОПФИЛ готова к применению, ее можно смешивать с кремом, муссом, мороженым, получая новый вид продукции. - Изделия с начинкой ТОПФИЛ выдерживают заморозку.
Упаковка	Пластиковое ведро 5,5 кг.
Хранение	6 месяцев, при температуре от 0 °С до 25°С. Плотно закрывать ведро после каждого использования. После вскрытия хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до 8°С не более 14 суток.



Вивафил

Описание	Термостабильная начинка с высоким содержанием целых ягод (30%), предназначена для использования в качестве начинки в изделиях из дрожжевого, слоеного и песочного теста.
Ассортимент	Малина, клубника, черника-арония, лимон, апельсин.
Преимущества	- Универсальная термостабильная начинка с высоким содержанием натуральных целых ягод. - Продленный срок хранения в готовых изделиях (до 1 месяца), Aw -0,9 , Вrix - 60, с сохранением вкуса, цвета, аромата, блеска. - Устойчива к замораживанию, сохраняет все свои свойства после дефростации. - Удобна для ручного дозирования и подходит для всех видов автоматизированных линий, благодаря мягкой, пластичной и короткой структуре. - Начинки Вивафил не содержат искусственных красителей.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от +10°С до +25°С.



Вивафил – безупречный
вкус фруктов!
Соберем прибыльный
урожай вместе!



Фрутфил и Фрутфил Д

Описание	Фрутфил – готовая термостабильная начинка с фруктовым вкусом и ароматом, предназначена для использования в качестве начинки в изделиях из дрожжевого, слоеного и песочного теста. Фрутфил Д – готовая термостабильная начинка с фруктовым вкусом и ароматом для пряников, печенья и сдобных изделий с продленным сроком реализации (до 6 месяцев).
Ассортимент	«Фрутфил»: черемуха, со вкусом малины, со вкусом вишни, со вкусом абрикоса, со вкусом манго, со вкусом груши. «Фрутфил Д»: малина, абрикос, со вкусом и ароматом вишни, черной смородины, лимона, апельсина.
Преимущества	- Начинка содержит в составе фруктовое пюре и обладает ярко выраженным вкусом и ароматом фруктов/ягод. - Сохраняет свои свойства (вкус, консистенцию) в готовом продукте в течение всего срока хранения. - Подходит для автоматизированных линий. - Начинка «Фрутфил Д» подходит для изделий с продленным сроком реализации, исключает миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке.
Упаковка	Пластиковое ведро 13 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от +10°C до +25°C.



Классик

Описание	Концентрированный фруктовый сироп с высоким содержанием фруктов и ягод, используется для придания вкуса, аромата и цвета кремам, муссам, бисквитам, кексам и мороженому.
Ассортимент	Апельсин, вишня, банан, лимон, клубника, малина, манго, маркуйя, кокос, кофе
Дозировка	30–50 г на 1 кг полуфабриката.
Преимущества	- Сироп «Классик» легок в применении и экономичен в использовании. - Придает изделиям приятный аромат, вкус и цвет свежих фруктов и ягод. - Стабилен к выпечке и заморозке. - Чистая этикетка, без искусственных красителей и ароматизаторов, без консервантов.
Упаковка	Пластиковая банка 1 кг.
Хранение	12 месяцев.



Саммум

Описание	Наполнитель, идеален для придания легкого вкуса и аромата таким полуфабрикатам как заварной крем, масляный бисквит, ганаш, масляный крем, начинки для конфет (пraliне).
Ассортимент	Фисташковый.
Дозировка	70–100 г на 1 кг полуфабриката.
Преимущества	«Саммум» фисташковый содержит 24 % обжаренного дробленого ореха фисташки. «Саммум» придает приятный аромат и вкус кремам, муссам, бисквитам, кексам, мороженому. Стабилен к выпечке и замораживанию.
Упаковка	Пластиковая банка 1 кг.
Хранение	12 месяцев.

ГЛАЗУРИ, ГЕЛИ, ПОМАДЫ



Хорошо известно, что покупатели выбирают кондитерские изделия по их внешнему виду. Привлекательное покрытие кондитерских изделий – это залог успеха.



Благодаря гелям и помадам ПУРАТОС, ваши творения кулинарного искусства становятся шедевром. Мы предлагаем глазури, гели и помады, сочетающие высокое качество, привлекательный внешний вид и легкость использования. Специалисты ПУРАТОС постоянно работают над расширением линейки продукции, выбирают и используют лучшие ингредиенты, чтобы создавать глазури, гели и помады, адаптированные под запросы потребителей в области традиционной и изысканной кондитерской продукции.

Мируар

Описание	Высококачественная блестящая глазурь для тортов, пирожных и десертов.
Ассортимент	Нейтральная с ароматом ванили, карамельная.
Способ применения	Положить нужное количество глазури в емкость. Тщательно перемешать палетой до текучего состояния. Нанести на изделие и выровнять края.
Преимущества	Глазурь «Мируар» дает великолепный блеск и эффект зеркальной поверхности, идеальна для декорирования изысканных и сложных кондитерских изделий, не впитывается в поверхность изделия, устойчива к замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от +5 °С до +20 °С.



Мируар Глассаж Нуар

Описание	Черная блестящая глазурь для тортов, пирожных (в форме пирамид и сфер) и десертов.
Способ применения	Разогреть глазурь на водяной бане или в микроволновой печи до 35°C. Медленно перемешать для предотвращения образования пузырьков воздуха. Нанести необходимое количество глазури на изделие и равномерно распределить по всей поверхности. Глазурь рекомендуется наносить на охлажденное изделие.
Преимущества	- Глазурь «Мируар Глассаж Нуар» удобна в использовании, - Рекомендуется для полного глазировании поверхности изделия, - Не стекает с боковых поверхностей, придает изделиям глянцевый блеск, не впитывается в поверхность изделия, - Устойчива к замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от +5 °С до +25 °С.



Декорфил

Описание	Начинка с ярким плотным цветом, блеском и выраженным ароматом для декорирования разнообразных кондитерских изделий и приготовления муссов и десертов. Может использоваться в качестве покрытия.
Ассортимент	Со вкусом и ароматом апельсина, клубники, персика, манго-маракуйи, черники со сливками.
Способ применения	Наносится на поверхность изделия палетой.
Преимущества	- Декорфил готов к применению - Не впитывается в поверхность готового изделия - Можно смешивать со взбитыми сливками для придания крему цвета и аромата - Можно использовать в качестве яркой по цвету и вкусовым качествам прослойки или как материал для рисования на поверхности изделия - Декорфил прекрасно сочетается с другими гелями и глазуриями Пуратос, что открывает безграничные возможности для декорирования
Упаковка	Пластиковое ведро 6 кг.
Хранение	12 месяцев, при температуре от +5°C до +25°C.





Армони Айс Глейз

Описание	Уникальная глазурь, сочетающая в себе превосходный блеск, белый перламутровый цвет и вкус спелого персика, для слоеных и кондитерских изделий.
Способ применения	Глазурь можно использовать в чистом виде предварительно нагрев до 70-90°C, либо развести водой до 30 % для получения желаемой консистенции. Перед применением нагреть до 70-90°C.
Преимущества	- Глазурь «Армони Айс Глейз» придает изделиям законченный вид, великолепный вкус и блеск, - Глазурь не растекается со временем, не стекает с боковых и сферических поверхностей, - При нанесении можно использовать кисть или спрей-машину.
Упаковка	Пластиковое ведро 12,5 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от 0 до +25°C



Армони

Описание	Прозрачная желированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
Ассортимент	Армони Нейтральная, Армони Бриант (абрикосовая глазурь), Армони Руби (со вкусом клубники).	
Базовая рецептура	Глазурь	1000 г
	Вода (фруктовый сок)	300-500 г
	Смешать глазурь с водой или фруктовым соком. Растопить на малом огне при перемешивании, довести до кипения. Перед нанесением на изделие охладить до температуры 60 °С. Нанести на изделие. Глазурь можно нагревать несколько раз.	
Преимущества	- Глазурь «Армони» не впитывается в поверхность изделия, обладает нежной текстурой и пластичностью - Обеспечивает равномерное распределение на любых фруктах, предохраняет фрукты от высыхания и заветривания - Придает изделию законченный вид, вкус и блеск - При нанесении можно использовать кисть или спрей-машину	
Упаковка	Пластиковое ведро 12,5 кг.	
Хранение	12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C.	



Армони Нуар СТ

Описание	Изысканная блестящая глазурь черного цвета для украшения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий, подходящая для вертикальных и сферических поверхностей.
Способ применения	Используется в чистом виде. Предварительно разогреть глазурь до температуры 40° - 60°C, при необходимости можно догреть до более высокой температуры, но не более 90°C, равномерно распределить на поверхности изделия до получения желаемой толщины слоя. Рекомендуется наносить глазурь на замороженные изделия. Не рекомендуется разбавлять различными жидкостями (водой, глюкозным сиропом, глицерином и т.д.).
Преимущества	- При нанесении можно использовать кисть или спрей-машину, - Не стекает с боковых поверхностей, - Придает изделиям глянцевый блеск, - Не впитывается в поверхность изделия, - Устойчива к замораживанию.
Упаковка	Пластиковое ведро 6 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от 0°C до +25°C.

Айсинг

Описание	Матовая глазурь (помада) для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий.
Ассортимент	Белая, со вкусом малины, со вкусом карамели, со вкусом лимона.
Способ применения	Разогреть глазурь на водяной бане до температуры 35-45°C. Нанести на полностью остывшее изделие (кистью или непосредственно, обмакивая изделие в глазури). В зависимости от толщины требуемого слоя и консистенции возможен нагрев до более высокой температуры 60°C. Оставить на 10 минут для застывания.
Преимущества	- Глазурь «Айсинг» обеспечивает ровное покрытие сразу после применения, - Не крошится и не становится блеклой, долгое время сохраняет свежесть, не растрескивается, не впитывает влагу.
Упаковка	Пластиковое ведро 12,5 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C.



Сухая порошкообразная помадка

Описание	Смесь для приготовления помады для глазировании поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий.	
Базовая рецептура	Сухая порошкообразная помадка	1000 г
	Вода (45-50 °C)	120-180 мл
	В миксер налить половину объема воды, добавить пудру и оставшуюся воду. Перемешать массу до однородной консистенции на средней скорости. Перед применением готовую помадку можно нагреть до получения желаемой консистенции, но не выше 55°C. Нанести на изделие (кистью или непосредственно обмакивая изделие в глазури). Оставить на 10 минут для застывания.	
Преимущества	- Смесь удобна и экономична в использовании, - Обеспечивает отличное покрытие продукта, эластична после застывания, не затвердевает.	
Упаковка	Мешок 25 кг.	
Хранение	24 месяца в сухом прохладном месте при температуре от +16 до +20 °C.	



Фудж

Описание	Помада на жировой основе для глазировании поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий.
Ассортимент	Фудж белая, Фудж со вкусом шоколада.
Способ применения	Разогреть «Фудж» на водяной бане до температуры 45°C–60°C. Нанести на изделие (кистью или непосредственно обмакивая изделие в помаду). Оставить на 10 минут для застывания. Для декорирования: помаду взбить миксером в течение 2–10 минут и отсадить на изделие с помощью кондитерского мешка или корнета. Толщину наносимого слоя рекомендовано регулировать температурой нагрева.
Преимущества	- Помада ФУДЖ готова к применению, - Помаду можно смешивать с фруктовыми сиропами («Классик») для придания вкуса, цвета и аромата, - Обеспечивает отличное покрытие продукта, эластична после застывания, не затвердевает.
Упаковка	Пластиковое ведро 8,5 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C.





Брило

Описание	Прозрачная блестящая цветная глазурь для тортов, пирожных и десертов.
Ассортимент	Нейтраль, со вкусом карамели, белая, со вкусом клубники, со вкусом темного шоколада, со вкусом кленового сиропа.
Способ применения	Положить нужное количество глазури в емкость. Медленно перемешать палочкой до однородной, текучей консистенции, нанести на изделие и выровнять края. При нанесении можно использовать кисть или спрей-машину. Для удобства, перед нанесением глазури «Брило» рекомендуется подогреть до 35°C-45°C (в зависимости от требуемой консистенции и толщины слоя). Легче наносить глазурь «Брило» на предварительно замороженные кремовые полуфабрикаты или муссы.
Преимущества	- Глазурь «Брило» готова к применению, - Удобна в использовании, - Не впитывается в поверхность готового изделия, выгодно оттеняя отделку, - Может использоваться в качестве контрастной прослойки, - Подходит для глазировании горизонтальных поверхностей кондитерских изделий.
Упаковка	Пластиковое ведро 6 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C.



Брило Люкс Малина

Описание	Прозрачная блестящая цветная глазурь для тортов, пирожных и десертов с кусочками малины.
Ассортимент	Малина.
Способ применения	Положить нужное количество глазури в емкость. Медленно перемешать палочкой до однородной, текучей консистенции и равномерного распределения фруктов, нанести на изделие и выровнять края. Для получения более текучей консистенции глазурь можно нагревать до 35-45°C. При нанесении можно использовать кисть.
Преимущества	- Глазурь «Брило» малина люкс имеет роскошный блеск и придает изделиям изысканный вид, - Готова к применению, - Удобна в использовании, - Не впитывается в поверхность готового изделия, выгодно оттеняя отделку, - Может использоваться в качестве контрастной прослойки, - Подходит для глазировании горизонтальных поверхностей кондитерских изделий, - Устойчива к замораживанию и дефростации.
Упаковка	Пластиковое ведро 6 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре от 0 до +25°C.

**Глазури и покрытия
ПУРАТОС – всегда высокое
качество и невероятный блеск**

КРЕМЫ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ, УНТ-ПРОДУКТЫ И СТАБИЛИЗАТОРЫ



Вам будет легко работать с кремами на растительных маслах ПУРАТОС, так как их гладкая ровная структура, пластичность и стабильность позволяют вам творить настоящие шедевры!

Сегодня, пожалуй, любой технолог-кондитер знает, какие преимущества в работе обеспечивают ему растительные сливки: увеличение объема при взбивании до четырех раз и стабильность продукта в готовом изделии в течение нескольких дней, устойчивость к замораживанию и дефростации, срок хранения в сравнении с молочными сливками.

Кроме того, использование растительных сливок позволяет выводить на рынок кондитерские изделия с пониженным содержанием жира и без холестерина.



Пассионата

Описание	Крем на растительных маслах для наполнения и декорирования кондитерских изделий, приготовления муссов и десертов со вкусом натуральных молочных сливок.
Вкус	Многие потребители любят вкус натуральных молочных сливок, в то время как производители кондитерских изделий стремятся к технологической универсальности и многогранности кремов на растительных маслах. С Пассионатой оба аспекта легко выполнимы благодаря натуральному молочному вкусу и технологическим преимуществам.
Текстура	Текстура растительных сливок Пассионата очень пластичная, однородная и гладкая, что придает сливкам привлекательный внешний вид. Покупатель обязательно высоко оценит нежную консистенцию крема в готовом изделии.
Цвет	Растительные сливки Пассионата имеют нежный кремовый цвет, что вызывает у потребителя ассоциацию с натуральными молочными сливками.
Состав	Вода, жир растительный пальмоядровый, сахар, лактоза, белок молочный, эмульгаторы, стабилизаторы, ароматизаторы, регулятор кислотности, соль поваренная, краситель бета-каротин.
Жирность	19%
Область применения:	- Для придания молочного вкуса кондитерским изделиям, - Идеально подходит для приготовления нежных муссов, десертов, кремов и ганашей, - Для покрытия кондитерских изделий и приготовления несложных элементов декора, - Смешивается с фруктовыми стабилизаторами, сиропами, начинками и свежими фруктами для получения новых видов муссов и десертов.
Преимущества	- Не содержат трансизомеров жирных кислот, - Увеличиваются в объеме при взбивании в 3 раза, - Стабильны в течение всего срока годности готового изделия, - Не содержат консервантов, - Не содержат холестерина, - На 50% меньше калорий, чем в молочных сливках, - Калорийность 244 ккал/100 г продукта, - Устойчивы к замораживанию, - Хранение в течение 9 месяцев при комнатной температуре.

Страсть к наслаждению!



Амбианте

Описание	Крем на растительных маслах, позволяющий исполнить сложные элементы декора, обладающий нежным сливочно-ванильным вкусом. Применяется также в качестве прослойки и начинки для тортов, пирожных и других десертов.
Состав	Вода питьевая, жир растительный пальмоядровый, сахар, эмульгаторы, стабилизаторы, ароматизатор, регуляторы кислотности, соль, краситель - бета-каротин.
Жирность	24%
Преимущества	- Крем на растительных маслах «Амбианте» имеет гладкую ровную однородную структуру, - Позволяет создавать украшения любой формы и сложности, - Обладает высокой пластичностью, стабильностью – обеспечивает сохранение формы элементов декорирования в течение нескольких дней, - Увеличивается в объеме при взбивании в 4 раза, - Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.), - Готовый взбитый крем устойчив к заморозке и дефростации.

Получите выгоду от неизменного качества Амбианте, чтобы приумножить свою прибыль. Амбианте – изысканный декор, который остается надолго!

Шантипак

Описание	Нежный крем на растительных маслах с тонким сливочным вкусом с оригинальными нотами пломбира и ванили. Идеально подходит для наполнения и декорирования кондитерских изделий.
Состав	Вода питьевая, жир растительный пальмоядровый, сахар, молочный белок, эмульгаторы, стабилизаторы, соль, ароматизатор, краситель бета-каротин.
Жирность	26%
Преимущества	- Крем на растительных маслах «Шантипак» имеет однородную структуру, - Увеличивается в объеме при взбивании в 3 раза, - Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.), - Готовый взбитый крем устойчив к замораживанию и дефростации.



Сноупак

Описание	Белоснежный крем на растительных маслах для наполнения и простых элементов декорирования кондитерских изделий, приготовления муссов и десертов со сливочно-ванильным вкусом.
Состав	Вода питьевая, жир растительный пальмоядровый, сахар, эмульгаторы, белок молочный, стабилизатор, соль, ароматизатор.
Жирность	24%
Преимущества	- Крем на растительных маслах «Сноупак» имеет устойчивую, однородную структуру, - Увеличивается в объеме при взбивании в 3,5 раза, - Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.), - Готовый взбитый крем устойчив к заморозке и дефростации.



Виппак

Описание	Крем на растительных маслах для наполнения и декорирования кондитерских изделий, приготовления муссов и десертов со сливочным вкусом.
Состав	Вода питьевая, жир растительный пальмоядровый, сахар, белок молочный, эмульгаторы, стабилизаторы, соль, ароматизатор, краситель бета-каротин.
Жирность	26%
Преимущества	- Крем на растительных маслах «Виппак» имеет устойчивую и однородную структуру, - Увеличивается в объеме при взбивании в 3 раза, - Крем можно смешивать с различными ингредиентами компании ПУРАТОС (заварные кремы, гели, начинки, ароматизаторы, красители и др.), - Готовый взбитый крем устойчив к замораживанию и дефростации.



Перед взбиванием охладить до температуры +5+8 °С в течение суток. Взбивать на средней скорости до получения желаемой консистенции.



Готовые изделия с использованием Пассионаты, Амбианте, Шантипака, Виппака и Сноупака устойчивы к замораживанию и дефростации.



Асептическая упаковка 1 литр, в коробке 12 пакетов; ВВ 10 литров, 1 тонна.



Срок годности 9 месяцев. Хранить при температуре от +2 °С до +20 °С. Избегать перепада температур!

Общая информация по кремам на растительных маслах Пассионата, Амбианте, Шантипак, Виппак и Сноупак.



Сансет Глейз

Описание	Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям.
Состав	Вода питьевая, масло растительное подсолнечное, белок молочный, молоко сухое обезжиренное, крахмал кукурузный, эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, краситель.
Преимущества	- Готовый к использованию продукт, - Может быть разведен водой (до 30%), - Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой, - Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков), - Не содержит холестерина, - Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность.
Упаковка	Асептическая упаковка 1 литр, в коробке 12 пакетов; ВВ 10 литров, 1 тонна.
Хранение	9 месяцев.



Сансет Глейз НЕО

Описание	Глазурь для придания глянца хлебобулочным и кондитерским изделиям.
Состав	Вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный.
Преимущества	- Готовый к использованию продукт, - Не содержит молочный белок, - Не содержит Е-ингредиенты, - Обеспечивает эффективное потребление благодаря идеальной вязкости, может быть разведен водой (до 30%), - Наносится кистью или спрей-машиной на тестовые заготовки перед выпечкой, - Заменяет смазку яйцом (помогает избежать бактериологических рисков), - Не содержит холестерина, транс-изомеров ЖК, ГМО, консервантов, красителей, - Улучшает внешний вид изделия, гарантирует блеск и гладкую поверхность, - Не прилипает к упаковке, - Подходит для вегетарианских продуктов, продуктов в период поста.
Упаковка	Асептическая упаковка 1 литр, в коробке 12 пакетов; ВВ 10 литров, 1 тонна.



СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА



Приготовление вкусного и технологичного заварного крема – задача не из легких. С помощью смесей ПУРАТОС вы сможете это сделать в два счета!

Смеси просты в использовании и обеспечивают высокое качество и технологичность конечного продукта. Кремы прекрасно сочетаются с другими продуктами ПУРАТОС – кремами на растительных маслах, концентрированным фруктовым пюре «Классик», готовой начинкой «Кремфил», их можно смешивать с орехами, какао, сливочным маслом – идеи и рецептуры вам с радостью подскажут менеджеры и технологи компании ПУРАТОС.



Кремаль Ванилла

Описание	Смесь сухая для приготовления «холодным» способом крема, аналогичного заварному.	
Состав	Сахар, загустители, пшеничная мука (обработанная паром), стабилизаторы, соль, ароматизаторы, носитель, краситель.	
Базовая рецептура	Смесь «Кремаль Ванилла» Масло растительное Вода питьевая	260 г 40г 1000 г
	Смесь перемешать с водой и растительным маслом, взбить венчиком на медленной скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости 3 минуты до получения нежного однородного крема.	
Преимущества	• Готовый крем термостабилен, • Устойчив к заморозке и дефростации, • Подходит для автоматизированных линий. • Насыщенный ванильно-карамельный вкус.	
Упаковка	Мешок 10 кг.	
Хранение	9 месяцев.	

.....



Креми Лайт

Описание	Смесь для приготовления крема нежно-желтого цвета с легким ванильным ароматом для наполнения и отделки кондитерских изделий.	
Состав	Сахарная пудра, глюкозный сироп, растительное масло, цельное сухое молоко, загустители, эмульгаторы, молочный белок, стабилизаторы, ароматизаторы, краситель.	
Базовая рецептура	Смесь «Креми Лайт» Вода питьевая (10–12 °C)	1000 г 1500–2000 г
	Смесь перемешать с водой, затем взбить венчиком на медленной скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости 3 минуты до получения нежного однородного крема.	
Преимущества	• Готовый крем обладает нежным ванильным вкусом, • Идеален для наполнения и отделки любых кондитерских изделий, • Стабилен к замораживанию и дефростации, • Ускоряет и упрощает технологический процесс.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	9 месяцев.	

Кремилюкс ПБ

Описание	Смесь для приготовления крема, аналогичного заварному, "холодным способом". Крем идеально подходит для приготовления разнообразных масляных кремов и начинок.	
Состав	Вода питьевая, жир растительный пальмоядровый, сахар, эмульгаторы, стабилизаторы, ароматизатор, регуляторы кислотности, соль, краситель - бета-каротин.	
Базовая рецептура	Смесь «Кремилюкс»	300 г
	Вода питьевая	1000 г
	Смесь перемешать с водой и взбивать венчиком на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения однородного крема. Затем оставить на 5–10 минут для стабилизации.	
Преимущества	- Готовый крем имеет приятный кремовый цвет и гармоничный, молочно-ванильный вкус заварного крема, - Широкий спектр применения: начинка для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, вкусовой наполнитель для взбитого крема, основа для муссов и пудингов и т.д., - Является низкокалорийным продуктом по сравнению с традиционным рецептом заварного крема, - Ускоряет и упрощает технологический процесс.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	9 месяцев.	



Кремиголд БС

Описание	Смесь сухая для приготовления крема, аналогичного заварному, «холодным способом». Применяется как начинка для слоеных изделий, заварных полуфабрикатов, для приготовления масляного крема, крема с использованием растительных сливок Шантипак, Виппак, Сноупак, Пассионата и Амбианте.	
Состав	Сахар, загустители, сыворотка молочная сухая, молоко сухое цельное, стабилизаторы, декстроза, консервант, краситель, уплотнитель, ароматизатор.	
Базовая рецептура	Смесь «Кремиголд»	400 г
	Вода питьевая	700–1000 г
	Смесь перемешать с водой и взбивать венчиком на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения однородного крема. Затем оставить на 5–10 минут для стабилизации.	
Преимущества	- Готовый крем имеет структуру и аромат заварного крема, приготовленного традиционным способом, - Низкокалорийный продукт по сравнению с традиционным рецептом заварного крема, - Подходит для изделий с продленным сроком реализации, - Термостабилен и устойчив к заморозке, - Легок и удобен в использовании, ускоряет и упрощает технологический процесс.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	9 месяцев.	



Кремико БС

Описание	Смесь сухая для приготовления крема, аналогичного заварному, «холодным способом». Применяется как начинка для слоеных изделий, заварных полуфабрикатов, для приготовления масляного крема, крема с использованием растительных сливок Шантипак, Виппак, Сноупак, Пассионата и Амбианте.	
Состав	Сахар, загустители, сыворотка молочная сухая, молоко сухое цельное, стабилизаторы, ароматизаторы, краситель, уплотнитель.	
Базовая рецептура	Смесь «Кремико»	300 г
	Вода питьевая	1000 г
	Смесь перемешать с водой и взбивать венчиком на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения однородного крема. Затем оставить на 5–10 минут для стабилизации.	
Преимущества	- Готовый крем имеет нежно-желтый цвет и легкий ванильный аромат, - Низкокалорийный продукт по сравнению с традиционным рецептом заварного крема, - Термостабилен и устойчив к заморозке, - Легок и удобен в использовании, ускоряет и упрощает технологический процесс.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	9 месяцев.	





Палома Бланка

Описание	Смесь сухая для приготовления белкового крема, безе и суфле.	
Состав	Сахар, продукты яичные, белок молочный, регулятор кислотности (кислота лимонная), ароматизаторы.	
Базовая рецептура	Смесь «Палома Бланка»	200 г
	Сахар-песок	100 г
	Вода питьевая	200 г
	Все ингредиенты перемешивают венчиком на средней скорости в течение 3 минут, затем взбивают на высокой скорости в течение 3–5 минут до получения устойчивой плотной массы.	
Преимущества	- Готовый крем имеет превосходный вкус и белоснежный цвет, - Крем имеет нежную и пластичную структуру, превосходно держит форму, - Ускоряет и упрощает технологический процесс, - Смесь позволяет приготовить вкуснейшие меренги, воздушное безе и легкий, нежный десерт «Птичье молоко».	
Упаковка	Мешок 10 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Кремиаль Чеддер

Описание	Смесь сухая для приготовления сырного крема.	
Состав	Мальтодекстрин, загустители, молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное, соль, ароматизаторы, порошок сыра Чеддер, регулятор кислотности, краситель.	
Базовая рецептура	Смесь «Кремиаль Чеддер»	300 г
	Масло растительное	150 г
	Вода питьевая	550 г
	Смесь перемешать с водой и растительным маслом, взбить венчиком на медленной скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости 3 минуты до получения нежного однородного крема.	
Преимущества	- Условная термостабильность (как у сыра), можно выпекать в открытых и закрытых изделиях, - Насыщенный сырный вкус, - Простота и удобство приготовления, - Крем можно комбинировать с различными наполнителями, - Подходит для дрожжевых и бездрожжевых изделий, - Для приготовления можно использовать холодную или горячую воду.	
Упаковка	Мешок 10 кг.	
Хранение	9 месяцев.	

Смеси ПУРАТОС упрощают процесс приготовления крема аналогичного заварному, сохраняя при этом любимый вкус ваших десертов.

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ



Компания ПУРАТОС предлагает широкий выбор комплексных и концентрированных смесей для приготовления бисквитов, кексов, маффинов, рулетов и других кондитерских изделий.

Форма и размер изделий могут быть различными – постоянными остаются их высокое качество и великолепный вкус.



Наши смеси обеспечивают прекрасную структуру и органолептические характеристики выпекаемой продукции. Экономя время на приготовлении полуфабриката, Вы сможете больше внимания уделить отделке изделия.

Рекомендуем обратить внимания на уникальную текстуру бисквита, который можно создать с помощью смеси "Теграл Кастелла Кейк", влажный мелкопористый полуфабрикат, со вкусом домашней выпечки.

Теграл Бисквит

Описание	Смесь для приготовления бисквита, рулета из бисквитного теста.	
Состав	Мука пшеничная, пудра сахарная, крахмал пшеничный, разрыхлители, эмульгаторы, глюкозный сироп, молоко сухое обезжиренное.	
Базовая рецептура	Приготовление бисквита Смесь «Теграл Бисквит» Яйцо Вода	1000 г 750 г 100 г
	Приготовление рулета Смесь «Теграл Бисквит» Яйцо	1000 г 1000 г
	Все рецептурные компоненты перемешать, затем взбить венчиком на высокой скорости в течение 5–10 минут. По окончании взбивания, в целях получения равномерной пористости, перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут (для рулетного бисквита при температуре 220–270 °С в течение 3–7 минут). Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, - Готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе и полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки, - Во время технологического процесса тесто не «затягивается», - Готовый бисквит имеет равномерную развитую пористость, - Использование комплексной смеси исключает колебания качества готового полуфабриката, - Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации.	
Упаковка	Мешок 25 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Теграл Бисквит Какао

Описание	Смесь для приготовления шоколадного бисквита.	
Состав	Пудра сахарная, мука пшеничная, крахмал пшеничный, какао-порошок алкализированный, разрыхлители, эмульгаторы, глюкозный сироп, сухое обезжиренное молоко.	
Базовая рецептура	Смесь «Теграл Бисквит» Яйцо Вода	1000 г 750 г 100 г
	Все рецептурные компоненты перемешать, затем взбить венчиком на высокой скорости в течение 5–10 минут. По окончании взбивания, в целях получения равномерной пористости, перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, - Готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе и полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки, - Во время технологического процесса тесто не «затягивается», - Нет необходимости дополнительно вносить какао-порошок в тесто, - Готовый шоколадный бисквит имеет равномерную развитую пористость, - Выпеченный полуфабрикат обладает стабильным цветом мякиша, насыщенным шоколадным вкусом и ароматом, которые сохраняются от замеса к замесу, - Использование комплексной смеси исключает колебания качества готового полуфабриката, - Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации.	
Упаковка	Мешок 25 кг.	
Хранение	12 месяцев.	





Изи Бисквит

Описание	Смесь-концентрат для приготовления бисквита, рулета из бисквитного теста.		
Состав	Крахмал пшеничный, мука пшеничная, разрыхлители, эмульгаторы, глюкозный сироп, сухое обезжиренное молоко.		
Базовая рецептура	Смесь «Изи Бисквит»	Рецептура №1 200 г	Рецептура №2 200 г
	Мука пшеничная Сахар-песок Яйцо Вода	400 г 400 г 750 г 100 г	450 г 350 г 750 г 100 г
	Все рецептурные компоненты перемешать, затем взбить венчиком на высокой скорости в течение 5–10 минут. По окончании взбивания, в целях получения равномерной пористости, перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут (для рулетного бисквита при температуре 220–270 °С в течение 3–7 минут). Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.		
Преимущества	- Смесь-концентрат экономична в использовании, - Смесь удобна в применении – одновременная загрузка ингредиентов, - Готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе и полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки, - Во время технологического процесса тесто не «затягивается», - Готовый бисквит имеет равномерную развитую пористость, - Готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации.		
Упаковка	Мешок 25 кг.		
Хранение	12 месяцев.		



Теграл Шифон Кейк

Описание	Смесь для приготовления нежнейшего ангельского бисквита «шифон».		
Состав	Сахарная пудра, мука пшеничная, крахмал пшеничный, белок яичный сухой, разрыхлители, загустители, эмульгаторы, молоко сухое обезжиренное, ароматизатор.		
Базовая рецептура	Смесь «Теграл Шифон Кейк»	1000 г	
	Яйцо Масло растительное Вода питьевая	960 г 320 г 144 г	
Преимущества	- Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью, - Полуфабрикаты на смеси «Шифон» не нужно пропитывать сиропом – они уже влажные, - Максимально упрощенная технология приготовления сложнейшего продукта, - Выпеченный полуфабрикат отличается развитой мелкопористой структурой мякиша, - Возможность использования как в составе сложных десертов и тортов, так и самостоятельно.		
Упаковка	Мешок 15 кг.		
Хранение	12 месяцев.		

Изи Бисквисофт Марсала

Описание	Смесь сухая для бисквитов и кексов с вишневым вкусом.	
Состав	Крахмал пшеничный, какао-порошок, мука пшеничная, сыворотка сухая молочная, разрыхлители, продукты яичные, ароматизаторы, эмульгаторы, сироп глюкозный, молоко сухое обезжиренное, соль, краситель, загуститель, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Изи Бисквисофт Марсала»	210г
	Сахар Мука пшеничная Яйцо Масло растительное Вода	150 г 125 г 300 г 95 г 120 г
	Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 5–10 минут до получения однородного теста. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, - Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, - Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью и насыщенный бордовый цвет мякиша со вкусом и ароматом вишневого ликера, - Выпеченный полуфабрикат отличается развитой мелкопористой структурой мякиша.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Теграл Сатин Крим Кейк

Описание	Смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов, бельгийских вафель и блинчиков.	
Состав	Мука пшеничная, сахар, сыворотка сухая молочная, разрыхлители, масло растительное, соль, стабилизаторы, эмульгатор, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Теграл Сатин Крим Кейк»	1000 г
	Яйцо Вода Масло растительное	320 г 225 г 300 г
	Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 5–8 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–40 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Смесь удобна в применении - достаточно добавить жидкие компоненты, - Готовое изделие обладает хорошим объемом и нежным ванильным вкусом, - Изделия хорошо сочетаются с любыми начинками компании ПУРАТОС.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	





Теграл Кастелла Кейк

Описание	Смесь сухая для бисквитов и кексов (маффинов).	
Состав	Мука пшеничная, сахар, крахмал пшеничный, продукты яичные, эмульгаторы, разрыхлители, стабилизатор, декстроза, сироп глюкозный, молоко сухое обезжиренное, соль, ароматизатор, загуститель, краситель, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Теграл Кастелла Кейк» Яйцо куриное Вода Масло растительное	1000 г 700 г 90 г 245 г
	Все рецептурные компоненты (кроме масла) взбить на высокой скорости 5 минут, далее перевести на медленную и тонкой струйкой, не прекращая взбивания, влить растительное масло. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, - Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, - Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, - Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью, в сравнении с классической рецептурой, - Выпеченный полуфабрикат отличается однородной мелкопористой структурой мякиша.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	

Изи Голден Снек



Описание	Смесь сухая для бисквитов и кексов (маффинов) с ароматом апельсина.	
Состав	Мука пшеничная, крахмал пшеничный, крахмал рисовый, эмульгаторы, разрыхлители, стабилизатор,, соль, ароматизатор, ферменты, краситель.	
Базовая рецептура	Смесь «Изи Голден Снек» Сахар-песок Мука пшеничная Яйцо куриное Вода Масло растительное	60 г 70г 50г 135г 15г 75г
	Все рецептурные компоненты перемешать на медленной скорости 6-8 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–200 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, - Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, - Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки, - Выпеченный полуфабрикат сочетает в себе нежный, влажный мякиш и отличается однородной мелкопористой структурой.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	

Изи Криспи Кейк

Описание	Смесь-концентрат для приготовления мучных кондитерских изделий, классического американского печенья «кукис».	
Состав	Сахар, разрыхлители, эмульгаторы, мука соевая, декстроза, глюкозный сироп, носитель, стабилизатор, соль, ароматизаторы.	
Базовая рецептура	Смесь «Изи Криспи Кейк» Сахар-песок Мука пшеничная в/с Маргарин (82% жира) Вода	100 г 200 г 400 г 200 г 100 г
Преимущества	- Смесь – концентрат. Дозировка 10% к массе теста, - Уникальная текстура: печенье получается с равномерными трещинами, - Оптимальное соотношение эмульгаторов – в процессе производства тесто не затягивается и не отсекает масло, - Изысканный вкус домашней выпечки, - Разнообразие рецептур, с помощью одной смеси можно получить печенье как с хрустящей, так и с тягучей структурой, - Возможность приготовить вегетарианское и постное печенье!!!	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Теграл Альмандо

Описание	Смесь для приготовления кондитерских изделий со вкусом миндаля.	
Состав	Пудра сахарная, миндаль дробленый, мука пшеничная, белок сухой яичный, загуститель, жир растительный, разрыхлители, эмульгаторы, сироп глюкозный, ароматизатор, белок молочный, стабилизатор, агент антислеживающийся.	
Базовая рецептура	Рекомендуемые рецептуры:	
	1. Миндальное пирожное: Смесь «Теграл Альмандо» Вода питьевая	100 г 20 г
	2. Полуфабрикат миндальный для тортов и пирожных: Смесь «Теграл Альмандо» Вода питьевая	100 г 40 г
	3. Кекс миндальный: Смесь «Теграл Альмандо» Яйцо Масло растительное	100 г 50 г 70 г
Преимущества	- В состав смеси входит 23 % натурального молотого миндаля, - Широкий спектр применения (пирожные, печенье, бисквиты и кексы), - Смесь удобна в использовании, одновременная загрузка всех ингредиентов, - Готовые изделия обладают насыщенным вкусом жареного миндаля, - Смесь упрощает и сокращает процесс приготовления изделия.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	9 месяцев.	





Изи Маффин

Описание	Смесь-концентрат для приготовления ванильных маффинов.	
Состав	мука пшеничная, крахмал пшеничный, разрыхлители, сыворотка молочная сухая, соль, загуститель, ароматизатор, краситель, ферменты.	
Базовая рецептура	Ванильный маффин.	
	Смесь «Изи Маффин»	70 г
	Мука пшеничная	220 г
	Сахар-песок	210 г
	Яйцо	180 г
	Вода	60 г
	Растительное масло	170 г
	В миксер внести все жидкие компоненты, затем сухие и перемешивать на медленной скорости 6–8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170–210°C в течение 35–45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.	
Преимущества	- Смесь-концентрат экономична в использовании, - Все ингредиенты вносятся одновременно, - Возможность использования начинок и различных наполнителей, - Готовое изделие имеет хороший объем и структуру, характерную для маффина, насыщенный вкус и аромат ванили.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Изи Маффин Шоко

Описание	Смесь-концентрат для приготовления шоколадных маффинов.	
Состав	Какао-порошок, крахмал пшеничный, мука пшеничная, разрыхлители, сыворотка молочная сухая, соль, загуститель, ароматизатор, ферменты.	
Базовая рецептура	Шоколадный маффин	
	Смесь «Изи Маффин Шоко»	80 г
	Мука пшеничная	150 г
	Сахар-песок	240 г
	Яйцо	200 г
	Вода	30 г
	Растительное масло	180 г
	В миксер внести все жидкие компоненты, затем сухие и перемешивать на медленной скорости 6–8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170–210 °C в течение 35–45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.	
Преимущества	- Смесь-концентрат экономична в использовании, - Все ингредиенты вносятся одновременно, - Не требуется дополнительное внесение какао-порошка, - Возможность использования начинок и различных наполнителей, - Готовое изделие имеет хороший объем и структуру, характерную для маффина, насыщенный шоколадный вкус, цвет и аромат.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	

Эверкейк

Описание	Смесь для приготовления кексов, маффинов, масляных бисквитов с насыщенным ванильным вкусом и ароматом.	
Состав	Сахар, мука пшеничная, крахмал пшеничный, агент влагоудерживающий, масло растительное, сыворотка молочная сухая, разрыхлители, консервант, краситель, ароматизатор, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Эверкейк» Масло растительное Яйцо	1000 г 425 г 500 г
	Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 3–5 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190°C в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Смесь удобна в применении – одновременная загрузка ингредиентов, - Готовые изделия обладают хорошим объемом и высокими вкусовыми характеристиками, - Изделия хорошо сочетаются со всеми начинками компании ПУРАТОС.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Теграл Эверкейк Рико

Описание	Смесь, обогащенная кальцием, для приготовления кексов, маффинов, масляных бисквитов с творожным вкусом и ароматом.	
Состав	Сахар, мука пшеничная, сыворотка молочная сухая, крахмал пшеничный, носитель, масло растительное, разрыхлители, закваска ржаная сухая, ароматизатор, консервант, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Теграл Эверкейк Рико» Яйцо Масло растительное	1000 г 500 г 425 г
	Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 3 минут, затем на быстрой скорости в течение 3 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190°C в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, - Смесь обогащена кальцием — 100 г готового продукта, приготовленного с помощью «Теграл Эверкейк Рико», содержит не менее 15 % от рекомендованной нормы суточного потребления кальция, - Готовые изделия обладают хорошим объемом, равномерной мелкопористой структурой мякиша, характерной для традиционного творожного кекса, - Изделия обладают насыщенным творожным вкусом и ароматом.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	





Изи Пламкейк

Описание	Смесь-концентрат для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты, смесь-концентрат с цитрусовым ароматом и пр.).	
Состав	Крахмал пшеничный, декстроза, сыворотка сухая молочная, загуститель, разрыхлители, эмульгаторы, соль, мука пшеничная, консервант, ароматизатор, загуститель, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Изи Пламкейк»	200 г
	Мука пшеничная в/с	400 г
	Сахар-песок	400 г
	Яйцо	400 г
	Вода	100 г
	Масло растительное	340 г
	Наполнитель (цукаты, орехи, сухофрукты)	200 г
	Перемешать все рецептурные компоненты (кроме наполнителя) лопаткой на медленной скорости в течение 5–6 минут, затем добавить наполнитель и перемешать на медленной скорости в течение 1–2 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Смесь удобна и экономична в применении — одновременная загрузка ингредиентов, - Смесь позволяет использовать различные наполнители (цукаты, орехи, сухофрукты и пр.), они равномерно распределяются по всему объему изделия, не оседая на дно, - Готовые изделия обладают хорошим объемом, красивым видом в разрезе, приятным вкусом и цитрусовым ароматом.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Изи Вивакейк

Описание	Концентрированная смесь для приготовления широкого ассортимента изделий: традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты), маффинов и масляных бисквитов.	
Состав	Крахмал пшеничный, декстроза, разрыхлители, сыворотка сухая молочная, загустители, эмульгаторы, мука пшеничная, соль, консервант, ферменты.	
Рекомендуемая рецептура	Смесь «Изи Вивакейк»	100 г
	Сахар-песок	200 г
	Мука пшеничная в/с	200 г
	Яйцо куриное	200 г
	Масло растительное	170 г
	Вода питьевая	50 г
	Наполнитель (изюм, цукаты, орехи...)	100 г
	Итого:	1020 г
	Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на медленной скорости в течение 2 минут, затем на высокой скорости в течение 5 минут. Наполнитель (цукаты, орехи, сухофрукты или консервированные фрукты) перемешать с тестом, либо выложить на поверхность тестовой заготовки. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Продукт экономичен в использовании (дозировка 10% к массе теста для приготовления кексов), - Позволяет использовать различные наполнители (сухофрукты, орехи, цукаты и пр.), они равномерно распределяются по всему объему изделия, не оседая, - Смесь очень удобна в работе, состав смеси позволяет за короткое время получить однородное технологичное тесто, - Готовое изделие имеет тонкий вкус, прекрасный объем и нежный аромат.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	

Теграл Мойст Шоколад Кейк

Описание	Смесь для приготовления кексов, маффинов и масляных бисквитов со вкусом шоколада.	
Состав	Сахарная пудра, мука пшеничная, крахмал пшеничный, какао-порошок, сыворотка сухая молочная, масло растительное, загуститель, разрыхлители, эмульгаторы, клейковина пшеничная, соль, стабилизаторы, ароматизатор, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Теграл Мойст Шоколад Кейк»	1000 г
	Яйцо	400 г
	Масло растительное	400 г
	Вода	200 г
	Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на средней скорости в течение 3 минут, затем на высокой скорости в течение 3 минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	- Смесь удобна в применении — одновременная загрузка ингредиентов, - Готовые изделия обладают хорошим объемом, насыщенным цветом и вкусом шоколада, - Изделия хорошо сочетаются со всеми начинками компании ПУРАТОС.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Изи Патакрут

Описание	Смесь-концентрат для приготовления кондитерских изделий из песочного теста.	
Состав	Сахарная пудра, пшеничный крахмал, модифицированный крахмал, сухая молочная сыворотка, эмульгатор, загуститель, разрыхлители, соль, ароматизатор.	
Базовая рецептура	1. Рецепт для отсадки печенья вручную: Смесь «Изи Патакрут» Мука пшеничная в/с Маргарин 82% Яйцо	250 г 230 г 200 г 50 г
	2. Рецепт для машинной отсадки печенья: Смесь «Изи Патакрут» Мука пшеничная в/с Маргарин 82% Яйцо	250 г 250 г 200 г 50 г
	3. Рецепт для приготовления песочных коржей (ламинация), тарталеток: Смесь «Изи Патакрут» Мука пшеничная в/с Маргарин 82% Яйцо	250 г 250 г 60 г 5 г
Преимущества	- Смесь упрощает и сокращает технологический процесс, - Гарантирует постоянное качество готового продукта, - Песочное тесто не «затягивается», обладает отличными технологическими свойствами, - Тесто хорошо дозируется и подходит для любых автоматизированных линий, - Готовое песочное изделие получается очень нежным, рассыпчатым, хорошо разрыхленным, обладает характерным желтоватым цветом и приятным вкусом.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	





Теграл Клара Ультра

Описание	Смесь сухая для приготовления заварного полуфабриката.	
Состав	Мука пшеничная, продукты яичные, загустители, сыворотка молочная сухая, сахар, соль, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Теграл Клара Ультра»	312 г
	Вода	508 г
	Масло растительное	180 г
	В дежу миксера вносят жидкие компоненты, затем сухие и перемешивают на средней скорости в течение 20 минут. Полученное тесто отсаживают на пекарские листы. Заготовки выпекают при температуре 160°C-180°C в течение 45-55 минут в зависимости от конструкции печи и массы заготовки.	
Преимущества	• 100% смесь – более стабильное качество, • Упрощение производственного процесса – в рецептуру теста не вносится яйцо/меланж/яичный порошок. Исключается процесс заваривания муки, • Широкий ассортимент готовых изделий – кольца, профитроли, эклеры, • Готовое изделие имеет хороший объем и полость для заполнения кремом.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



Изи Клара Ультра

Описание	Смесь сухая для приготовления заварных полуфабрикатов.	
Состав	Мука пшеничная, загуститель, сыворотка молочная сухая, сахар, соль, ферменты.	
Базовая рецептура	Смесь «Изи Клара Ультра»	250 г
	Яйцо (меланж)	440 г
	Масло растительное	180 г
	Вода питьевая	130 г
	Всё сырьё перемешивают лопаткой на средней или высокой скорости в течение 15 минут. Готовое тесто отсаживают на пекарские листы и выпекают при температуре 130 - 160 °C в течение 35 - 50 минут (в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки).	
Преимущества	• Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов, • Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией, • Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки.	
Упаковка	Мешок 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	

Теграл Клара Ультра – непревзойдённый вкус заварного полуфабриката и стабильное качество!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Компания ПУРАТОС предлагает высококачественные функциональные ингредиенты для кондитерского производства, которые позволяют производителям по всему миру поддерживать достойное качество готовой продукции и обладать серьезными конкурентными преимуществами на насыщенном кондитерском рынке.

Среди наших функциональных ингредиентов новинки – инновационные комплексные улучшители: «Акти-Фреш РО 14» и «Лонг-Фреш», предназначенные для продления свежести мучных кондитерских изделий.

Акти-Фреш РО 14

Описание	Комплексный улучшитель для продления свежести мучных кондитерских изделий с высоким содержанием жира (кексы, маффины, сдобное печенье). Работает во всех существующих измерениях свежести: мягкость, влажность, эластичность.
Состав	Мука пшеничная, эмульгатор, антислеживатель, ферменты.
Дозировка	0,8–1,5 % к общей рецептуре, добавляется в муку.
Преимущества	- Улучшитель Акти-Фреш РО 14 позволяет сохранить свежесть мучных кондитерских изделий на протяжении срока годности. - Улучшает потребительские свойства готовой продукции. - Толерантен к внесению любых разрыхлителей, консервантов, красителей. - Вырабатывается в форме порошка, что упрощает дозирование в производственном процессе. - Продленная свежесть изделия, удовлетворяет ожидания потребителей и соответственно снижает количество возвратов продукции из торговых сетей.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	12 месяцев.

Более подробная информация на сайте: www.thecakefreshnesslab.com

ТВС Акти-Фреш РУ 90

Описание	Технологическое вспомогательное средство (ферментный препарат микробного происхождения) для продления свежести мучных кондитерских изделий с низким содержанием жира (бисквитов, кексов, пряников).
Состав	Крахмал (пшеничный, кукурузный), ферменты микробного происхождения.
Преимущества	1% к массе теста. - Помогает сохранить свежесть и мягкость готового изделия. - Не нужно выносить на этикетку.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	12 месяцев.

Лонг-Фреш

Описание	Комплексная пищевая добавка – улучшитель жидкий для мучных кондитерских изделий. Применяется в качестве консервирующего и влагоудерживающего компонента в рецептурах МКИ.
Состав	Агент влагоудерживающий (E422), вода, консервант (E202).
Дозировка	Для приготовления мучных кондитерских изделий 3–10% к массе готового изделия.
Преимущества	- оптимальное соотношение влагоудерживающего агента и консерванта, - высокая эффективность в защите МКИ от микробиологической порчи, - удобство в использовании.
Упаковка	Канистра 11 кг.
Хранение	24 месяца.

Бейкин Супер

Описание	Порошок пекарский для приготовления кондитерских изделий.
Состав	Разрыхлители: пирогосфат натрия кислый, сода питьевая, мука пшеничная.
Дозировка	0,1-1,5% к массе теста, в зависимости от вида МКИ.
Преимущества	- Порошок пекарский «Бейкин Супер» обладает высокой разрыхляющей способностью, имеет отбеливающий эффект, - Равномерно «поднимает» тесто, придавая изделиям рыхлость и пышность без постороннего привкуса соды.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	12 месяцев.



Полигель

Описание	Паста для сбивания.
Состав	Вода, эмульгаторы, пропиленгликоль, сорбитол.
Дозировка	Бисквит – 1–3%, кексы – 0,5–1% от массы теста.
Преимущества	- Паста для сбивания «Полигель» значительно сокращает время приготовления бисквитного теста, - Все компоненты по рецептуре вносятся сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара, - Изделия получают с большим объемом и равномерно-пористой структурой, - Готовый продукт дольше сохраняет свежесть за счет лучшего удержания влаги.
Упаковка	Ведро 18 кг.
Хранение	12 месяцев.





Пурафикс

Описание	Сухая смесь стабилизатор и загуститель для приготовления термостабильных начинок из ягод, фруктов, творога, также рекомендуется для приготовления гастрономических начинок из овощей или мяса.	
Состав	Загустители, сахар, стабилизаторы, уплотнитель.	
Способ применения	Смесь «Пурафикс»	100 г
	Сахар-песок	200 г
	Вода питьевая или фруктовые соки	1000 г
	Смесь перемешивают с сахаром, затем заливают водой (комнатной температуры) и взбивают венчиком на высокой скорости в течение 3 - 5 минут до получения однородной массы.	
Преимущества	• Продукт экономичный в использовании и удобный в работе, • Вы получаете термостабильную начинку, с прекрасными характеристиками, начинка сохраняет форму, остается сочной и нежной, • Продукт многофункционален и позволяет работать с различными наполнителями, • Упрощает работу с начинками для слоеного, песочного, сдобного и дрожжевого теста.	
Упаковка	Мешок 10 кг.	
Хранение	12 месяцев.	

Пурамаффин



Описание	Концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий.	
Состав	Разрыхлители, эмульгатор, соль, крахмал модифицированный, стабилизатор, мука пшеничная, ферменты.	
Способ применения	Мука пшеничная в/с	300 г
	Сахар-песок	230 г
	Яйцо куриное	250 г
	Масло растительное	200 г
	Смесь «Пурамаффин»	20 г
	Перемешать все рецептурные компоненты лопаткой на средней скорости в течение 5– минут. Выпечку осуществлять при температуре 170–190 °С в течение 25–45 минут. Условия выпечки зависят от конструкции печи и массы тестовой заготовки.	
Преимущества	• Низкая дозировка от 0,5 до 3,5%. • Одновременная загрузка всех ингредиентов, • Готовое изделие обладает приятным вкусом и нежной структурой, • Постоянно высокое качество готового продукта, • Готовый концентрат экономичен в использовании,	
Упаковка	Мешки 15 кг.	
Хранение	12 месяцев.	



КОНДИТЕРСКИЕ ГЛАЗУРИ И ЖИРОВЫЕ НАЧИНКИ КАРАТ

Ни для кого не секрет, что шоколадный вкус является одним из самых любимых и востребованных среди потребителей по всему миру. Обладая огромным опытом проведения масштабных исследований потребительских предпочтений, специалисты сенсорной лаборатории ПУРАТОС выявили, что кондитерские изделия с шоколадным вкусом пользуются наибольшим спросом у покупателей.

Именно поэтому ПУРАТОС создал ассортимент продукции под брендом «Карат» – кондитерские глазури и жировые начинки высокого качества для профессионалов в кондитерском производстве.



Компания ПУРАТОС владеет технологиями по производству кондитерских глазурей и жировых начинок, гарантируя великолепное качество продуктов с незабываемым вкусом, тающей во рту консистенцией и превосходным блеском.

Богатый опыт работы с хлебопекарным и кондитерским производством, позволяет нам создавать уникальные предложения полностью отвечающие требованиям и ожиданиям клиентов.

Карат Декоркрем

Описание	Мягкая пластичная глазурь для покрытия и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления начинок, кремов, муссов и десертов.
Ассортимент	Шоко (насыщенный шоколадный), Натти (шоколадно-ореховый).
Способ применения	Нагреть глазурь «Карат Декоркрем» до температуры 35-45°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Температура глазируемого продукта должна быть 22-25°C. Глазурь застывает при температуре 12-20°C. Чтобы избежать растрескивания не рекомендуется использовать шоковое охлаждение.
Преимущества	- Глазури тают во рту, создавая ощущения натурального шоколада, - Обладают хорошо сбалансированным и насыщенным вкусом, благодаря качеству выбранных ингредиентов. - Не требуют добавления масла для уменьшения вязкости (нет риска засорения дозатора), - Экономичны в использовании, можно глазировать изделия тонким слоем, - Глазури обеспечивают чистый срез, - Не растрескиваются на поверхности, сохраняют пластичность, - Не используются красители.
Упаковка	Пластиковое ведро 12 кг.
Хранение	9 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +12 °C до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



Карат Кавер Классик

Описание	Темная глазурь с мягким шоколадным вкусом среднего ценового сегмента для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий.
Ассортимент	Дарк (темный).
Способ применения	Нагреть глазурь до температуры 45-50°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Глазировать при температуре 38-45°C, в зависимости от нужной величины слоя, охладить при температуре 5°C для блестящего эффекта. Допускается охлаждение при комнатной температуре.
Преимущества	- Глазури обладают сбалансированным шоколадным вкусом, благодаря оптимальному проценту содержания высококачественного какао-порошка различных видов, - Благодаря тому, что степень измельчения продуктов не превышает 25 микрон - глазури обладают нежным, тающим вкусом и гладкой, однородной структурой, - Хороший блеск, благодаря высококачественным жирам заменителям масла какао лауринового типа, - Быстро застывают на поверхности изделий, - Не прилипают к упаковке, - Не используются красители.
Упаковка	в таблетках, картонный короб 15 кг.
Хранение	9 месяцев, в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре 12 °C-21°C и относительной влажности воздуха не более 75%.





Карат Суперкрем

Описание	Нетермостабильный крем-какао на жировой основе для наполнения и прослойки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления муссов, кремов и десертов.
Ассортимент	Шоко (шоколадный), Натти (шоколадно-ореховый)
Способ применения	Жировые начинки Карат подходят для любого оборудования, температура применения 35°C-45°C.
Преимущества	- Начинки «Карат Суперкрем» обладают хорошо сбалансированным вкусом, благодаря высокому содержанию какао и натуральной пасты лесного ореха в составе, - Обладают тающей во рту консистенцией, - Широкий спектр применения – пироги, слойки, булочки, торты, пирожные, печенье, маффины, кексы, рулеты, вафли и вафельные трубочки, шоколадные подушечки, корпусные конфеты, кремы и муссы, - Подходят для изделий с длительным сроком реализации до 6 месяцев (при влажности готового изделия 1-3%), - Прекрасно подходят для инъектирования и автоматизированных линий, - Устойчивы к замораживанию и сохраняют свои свойства после дефростации, - Не используются красители, - Удобны в применении.
Упаковка	Пластиковое ведро 12 кг.
Хранение	9 месяцев в заводской упаковке при температуре от +12°C до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать упаковку после каждого использования!



Карат Каверлюкс

Описание	Многофункциональные глазури премиум-класса с интенсивным шоколадным вкусом для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления декора, корпусных конфет, муссов и ганашей
Ассортимент	Дарк (тёмный), Милк (молочный), Вайт (белый), Карамель (карамельный).
Способ применения	Нагреть глазурь до температуры 45-50°C в микроволновой печи или на водяной бане, хорошо перемешать до получения однородной консистенции. Глазировать при температуре 38-45°C в зависимости от нужной величины слоя, охладить при температуре 5°C для блестящего эффекта. Допускается охлаждение при комнатной температуре.
Преимущества	- Глазури обладают сбалансированным шоколадным вкусом, благодаря оптимальному проценту содержания высококачественного какао-порошка различных видов, - Благодаря тому, что степень измельчения продуктов не превышает 25 микрон – глазури обладают нежным, тающим вкусом и гладкой, однородной структурой, - Хороший блеск, благодаря высококачественным жирам заменителям масла какао лауринового типа, - Глазури экономичны в использовании, не требуется добавление масел для уменьшения вязкости (нет риска засорения дозатора), - Быстро застывают на поверхности изделий, - Не прилипают к упаковке, - Не используются красители.
Упаковка	В таблетках, картонный короб 15 кг.
Хранение	9 месяцев, в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +12°C до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Карат – идеальная глазурь для любой области применения!

ШОКОЛАД БЕЛКОЛАД



Продукцию «Белколад» высоко ценят мастера шоколадного дела всего мира, она создает безграничные возможности для творчества – разнообразные торты, пирожные, конфеты и другие незабываемые шедевры кондитерского мастерства!

Превосходное качество истинно бельгийского шоколада и какао-продуктов «Белколад» давно стало традицией.



В центре уникальной программы Какао-Трейс компании ПУРАТОС и фабрики Белколад – достижение прекрасного вкуса какао, при выгодном распределении ресурсов для всех участников цепочки поставок какао, от фермеров до потребителей. Цель программы Какао-Трейс – улучшить социальные условия фермеров и создать справедливое распределение ресурсов в цепочке производства шоколада. Программа включает также обучение фермеров и помогает им выращивать какао-бобы самого высокого качества, тем самым повышая их доход за счет премиальной наценки и шоколадного бонуса в размере 10 евроцентов за килограмм проданного с участием программы продукта, а потребитель получает превосходный по вкусу шоколад.

Белколад Горький Нуар Суприм

Описание	Горький шоколад, сочетающий в себе роскошный вкус какао с нотками кофе и натуральной ванили. Прекрасно подходит для приготовления декора, разнообразных начинок, кремов, ганашей, кексов, бисквитов и корпусных конфет.
Состав	Какао-масса (70,5%), сахар, какао-масло (41,5%), эмульгатор: соевый лецитин, ароматизатор – натуральная ваниль.
Преимущества	• 100 % натуральный бельгийский шоколад. • Уникальный горький шоколад с изысканной горечью и кофейным послевкусием, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%.



Белколад Темный Нуар Селексьон

Описание	Темный шоколад с прекрасно выдержанной рецептурой и идеальным соотношением между сладким и горьким вкусом. Прекрасно подходит для приготовления ганашей и муссов, а также для изготовления декора, конфет и разнообразных начинок.
Состав	Какао-масса (55%), сахар, какао-масло (34,5%), эмульгатор: соевый лецитин, ароматизатор – натуральная ваниль.
Преимущества	• 100 % натуральный бельгийский шоколад. • Роскошный темный шоколад со сбалансированным вкусом, идеальное сочетание сладости и горьких нот какао, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль.
Упаковка	Коробка 10 кг в таблетках и блоках (пакеты 2x5 кг, блоки 4x2,5 кг).
Хранение	24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%.



Лэ Селексьон на Мальтитоле

Описание	Молочный шоколад без добавления сахара с приятным вкусом какао. Имеет широкий спектр применения. Прекрасно подходит для глазирований, изготовления декора, конфет и разнообразных начинок.
Состав	Подсластитель, молоко сухое цельное, какао-масло (28%), какао тертое, эмульгатор, ароматизатор натуральный - ваниль.
Преимущества	• 100% натуральный бельгийский шоколад – обладает богатым, насыщенным вкусом, производится из тщательно отобранных какао-бобов. • В составе подсластитель – мальтитол, который менее калориен и не приводит к разрушению зубов. • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль.
Упаковка	Коробка 8 кг.
Хранение	Хранить в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре 16°C-20°C и относительной влажности воздуха не более 60%.



Белколад Молочный Лэ Селексьон



Описание	Любимый многими молочный шоколад с приятным вкусом какао и едва уловимыми нотками карамели. Имеет широкий спектр применения, прекрасно подходит для глазирования, изготовления декора, конфет и разнообразных начинок.
Состав	Сахар, какао-масло (31%), сухое цельное молоко, какао-масса (35,5%), эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль.
Преимущества	• 100% натуральный бельгийский шоколад, • Обладает богатым, насыщенным вкусом, • Идеально подходит для изготовления шоколадных конфет и декора, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов.
Упаковка	Коробка 10 кг в таблетках (пакеты 2х5кг), коробка 8 кг (пакеты 8х1 кг).
Хранение	18 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%.



Белколад Белый Бланш Селексьон

Описание	Белый шоколад, обладающий прекрасно сбалансированным традиционным вкусом. Используется при изготовлении декора, конфет и разнообразных начинок.
Состав	Сахар, какао-масло, цельное сухое молоко, эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль.
Преимущества	• 100% натуральный бельгийский шоколад, • Изысканный и нежный шоколад с выраженными молочными нотами, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль.
Упаковка	Коробка 10 кг в таблетках (пакеты 2х5кг).
Хранение	12 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 60%.

Belcolade – искушение шоколадом.

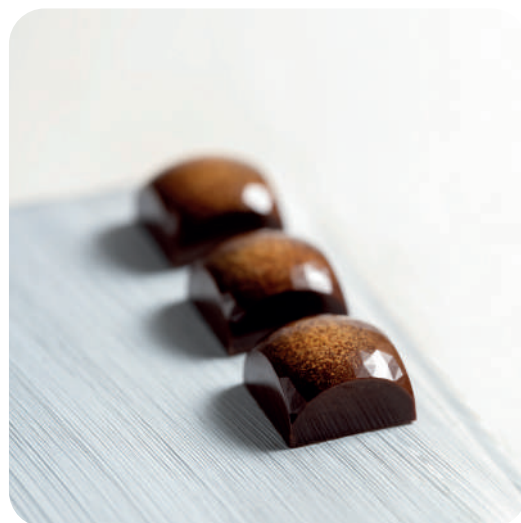
Белколад Ориджин Вьетнам 45

Описание	Молочный шоколад с содержанием какао 45%. Производится из какао-бобов сорта Тринитарио, который произрастает во Вьетнаме в регионе дельты реки Меконг. Этот шоколад сочетает в себе сладкий аромат карамели с выраженными нотками мокко и нотками топленого молока.
Состав	Сахар, какао масло (36%), какао тертое (45%), молоко сухое цельное, ароматизатор натуральный – ваниль.
Преимущества	• 100 % натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особенным букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из Вьетнама, из региона, который называют «Маленькой Венецией», • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов.
Упаковка	Короб 8 кг (8 x 1 кг).
Хранение	24 месяцев при температуре от +16 °C до +20 °C и макс. относительной влажности 60%.



Какао-масло Белколад

Описание	Гранулированное дезодорированное 100% чистое какао-масло первого отжима (кислотность макс. 1,75%). Незаменимая составляющая настоящего шоколада. Используется для приготовления конфет, шоколадного декора и велюра, шоколадных кремов и муссов.
Состав	100% чистое какао-масло первого отжима дезодорированное.
Преимущества	• Гранулы какао-масла Белколад удобны в применении: легко дозируются, быстро и равномерно плавятся, обладают нейтральным запахом, • Источник натуральных антиоксидантов, • Какао-масло способствует снижению уровня холестерина в крови благодаря содержащейся в нем мононенасыщенной олеиновой кислоте.
Упаковка	Коробка 8 кг (пакеты 2x4 кг).
Хранение	18 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 до +20 °C и относительной влажности воздуха не более 60 %.



Какао-порошок Белколад

Описание	Алкализированный какао-порошок, 22-24% жирности для декорирования кондитерских изделий, добавления в тесто, кремы, муссы, начинки.
Преимущества	• Какао-порошок Белколад – это продукт высочайшего качества, • 100% какао-порошок без добавок и примесей, негигроскопичен. • Обладает прекрасными рабочими характеристиками, идеален для отделки готовых изделий.
Упаковка	Коробка 6 кг (пакеты 2x3 кг).
Хранение	24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +15 до +20 °C и относительной влажности воздуха не более 65%.



Ориджин – шоколад из какао-бобов определенной страны.
Незабываемый вкус и аромат!



Белколад Ориджин Эквадор 71

Описание	Темный шоколад с содержанием какао 71%, производится из какао-бобов Насьональ. Высокое содержание какао обеспечивает мягкие и тонкие ароматы, с оттенком цветов, изюма, кислого и копченого какао и завершается акцентом на гумус.
Состав	Какао-масса (71,5%), сахар, какао-масло (43,5%), натуральная ваниль.
Преимущества	• 100% натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особым букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из определенных регионов мира, • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов, • Не содержит соевый лецитин.
Упаковка	Короб 8 кг (8x1 кг).
Хранение	24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 °C до +20 °C и относительной влажности воздуха не более 60%.

Белколад Ориджин Перу 64



Описание	Темный шоколад с содержанием какао 64%, производится из смеси какао-бобов Тринитарио и Криолло. Обладает слегка кислым вкусом какао, который сопровождается букетом ароматов изюма и сушеного инжира.
Состав	Какао-масса (64,5%), сахар, какао-масло (39%), натуральная ваниль.
Преимущества	• 100% натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особым букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из определенных регионов мира, • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов, • Не содержит соевый лецитин.
Упаковка	Короб 8 кг (8x1 кг).
Хранение	24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 °C до +20 °C и относительной влажности воздуха не более 60%.



Белколад Ориджин Венесуэла 43

Описание	Молочный шоколад с содержанием какао – 43%. Производится из смеси какао-бобов Криолло и Тринитарио с содержанием какао 43%. Шоколад сочетает в себе насыщенный оттенок карамели, лесного ореха и масла с ароматом жареного какао и ванили.
Состав	Какао-масса (43,5%), сахар, какао-масло (34,5%), полножирное сухое молоко, ароматизатор – натуральная ваниль.
Преимущества	• 100% натуральный бельгийский шоколад, • Уникальный шоколад с особым букетом вкусов, • В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, • Производится из тщательно отобранных какао-бобов из определенных регионов мира, • Отражает различия регионов происхождения какао-бобов, • Не содержит соевый лецитин.
Упаковка	Короб 8 кг (8x1 кг).
Хранение	18 месяцев в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре от +16 °C до +20 °C и относительной влажности воздуха не более 60%.

Ганаш

Описание	Шоколадная начинка, с содержанием натурального бельгийского шоколада Белколад не менее 41%. Подходит для конфет, покрытия различных кондитерских и хлебобулочных изделий, для прослойки и наполнения кондитерских изделий, для приготовления муссов и десертов. Ганаш Дарк - начинка на основе кондитерской глазури, для прослойки и наполнения кондитерских изделий.
Ассортимент	Ганаш Темный шоколад, Ганаш Дарк
Состав:	Ганаш Темный шоколад: шоколад темный (какао тертое, сахар, какао-масло, эмульгатор - соевый лецитин, ароматизатор натуральный - ваниль), вода питьевая, сгущенное с сахаром цельное молоко (молоко нормализованное, сахар), жир растительный пальмовый, сироп глюкозный, сахар, эмульгатор, регулятор кислотности, консервант - сорбат калия. Ганаш Дарк: жир растительный пальмовый, сироп глюкозный, вода питьевая, какао-порошок, сахар, молоко сгущенное с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза)), регулятор кислотности, эмульгаторы, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), загустители, ароматизаторы.
Преимущества	- Начинка «Ганаш» готова к применению, - Ганаш темный шоколад содержит в составе 41% натурального бельгийского шоколада, обладает богатым, насыщенным вкусом шоколада. - Ганаш Дарк содержит в составе не менее 20% какао высокого качества, обладает богатым, насыщенным вкусом шоколада, - Не требует холодильного хранения, - Консистенция начинки подходит для ручного применения и механического дозирования, - Ганаш можно смешивать с кремами растительно-жировыми-компанияи Пуратос (Шантипак, Виппак, Сноупак, Пассионата), - Стабилен к замораживанию и дефростации, - Имеет длительный срок хранения.
Упаковка	Пластиковое ведро 5 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре от +5 °C до +25 °C.



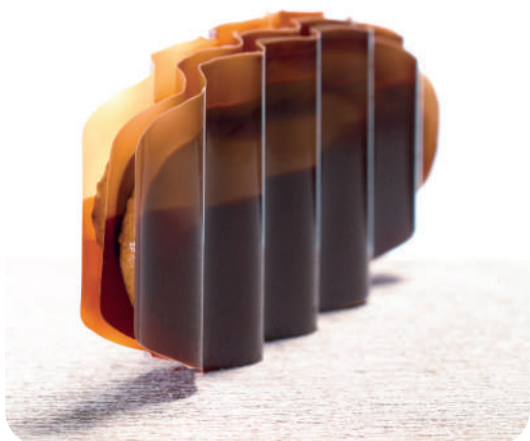
Грейнс Нуар Селексьон

Описание	Тёмный термостабильный шоколад в виде капель. При приготовлении кексов, бисквитов, изделий из дрожжевого теста – вносится при замесе теста. Капли не тают под воздействием высоких температур, сохраняя свою форму и великолепный вкус (какао с нотками кофе и натуральной ванили).
Состав	Сахар, какао-тёртое, какао-масло, эмульгатор - соевый лецитин, ароматизатор натуральный – ваниль.
Преимущества	100% натуральный бельгийский шоколад, - Роскошный темный шоколад со сбалансированным вкусом, идеальное сочетание сладости и горьких нот какао, - Шоколад термостабилен – не тает под воздействием высоких температур, - В качестве ароматизатора используется натуральная ваниль, - Добавят вашему изделию роскошный, насыщенный вкус бельгийского шоколада.
Упаковка	Мешок 15 кг.
Хранение	24 месяца при температуре от +16 до +20 °C и максимальной относительной влажности 60%.



Условия работы с шоколадом

При работе с шоколадом идеальная температура в помещении должна быть не более +18 +22°C при влажности 65%.



Плавление шоколада

Способ № 1	Способ № 2
С использованием водяной бани	С использованием микроволновой печи
Температура воды в среднем не должна превышать 55 °С, емкость с шоколадом следует накрыть крышкой во избежание контакта с водой, шоколадную массу следует постоянно перемешивать.	Это наиболее простой и быстрый способ плавления шоколада. Установить режим микроволновой печи на малую мощность (не более 400 Вт), периодически помешивать шоколад до получения однородной массы.
Температуры плавления шоколада: Темный – не более 45–50 °С Молочный – не более 40–45 °С Белый – не более 40–45 °С	

Темперирование (рекристаллизация) шоколада

Существует два способа темперирования шоколада – ручной и механизированный. При ручном методе необходимо соблюдать следующие правила:

Шоколад темперировать на мраморной доске, так как мрамор остается холодным вне зависимости от внешних температур, количество шоколада, подвергающегося темперированию, не должно превышать 1–3 кг, на поверхности мраморной доски 2/3 шоколада охлаждается до следующих температур:

Тёмный: +28...+29 °С

Молочный: +26...+27 °С

Белый: +25...+26 °С

Охлаждение производится посредством тщательного перемешивания специальным металлическим шпателем. Остывшая масса добавляется в оставшуюся часть горячего шоколада. Все тщательно перемешивается. Конечная температура должна быть следующей:

Для тёмного шоколада: +31...+32 °С

Для молочного шоколада: +29...+30 °С

Для белого шоколада: +28...+29 °С

Основные рекомендации при темперировании шоколада:

- Во время темперирования шоколад должен быть хорошо перемешан,
- Предпочтительно иметь большую мраморную поверхность для равномерного распределения шоколадной массы,
- Во время темперирования должен осуществляться тщательный контроль за конечной температурой,
- Вся работа с шоколадом должна производиться только чистым и сухим инструментом.



Шоколад	Температура плавления, °С	Температура кристаллизации, °С	Рабочая температура, °С
Белый	40–45	25–26	27–28
Молочный	40–45	26–27	28–29
Тёмный	45–50	28–29	31–32

ПАТИСФРАНС



ПУРАТОС предлагает продукты компании Патисфранс – мирового лидера в области изысканных ингредиентов для кондитерского производства.



Для создания подлинных шедевров кондитерского искусства мы предлагаем лучшее – ингредиенты премиум-класса из наследия французских кондитеров. вы можете фантазировать, украшая ваш торт, пирожное или десерт ярким декором из карамели Патизомальт, предложить вашим потребителям изысканный десерт – миндальное печенье Патисмакарун. Пралине Патисфранс высочайшего качества, придадут вашим изделиям неповторимый вкус!

Патис'макарун

Описание	100% смесь для приготовления классического миндального печенья – макарун, декора, основы для десертов.	
Состав	Сахарная пудра, миндальная мука (29,1%), сухой яичный белок, эмульгаторы, рапсовое масло, декстроза, сухое обезжиренное молоко, стабилизатор.	
Способ применения	Патис'макарун Горячая вода (не менее 45 °C) + краситель	1000 г 200 мл
	1. Смешать ингредиенты в миксере с плоской насадкой на средней скорости 4 минуты. 2. Полученную смесь отсадить на двойной противень, покрытый жиронепроницаемой бумагой или силиконовым ковриком, и выпекать при температуре 150 °C в течение 20–25 минут или в конвекционной печи при температуре 130 °C в течение 25 минут. 3. Дать печенью остыть, затем склеить начинкой на ваш выбор.	
Преимущества	- Смесь изготовлена из лучшей миндальной муки, - Дает возможность изготавливать макарунсы с гладкой поверхностью, любой формы (сердце, цветы, квадраты и многое другое), - Внося краситель в тесто, можно получить макарунсы любого цвета, - Очень легко использовать: только два взвешивания и короткий технологический процесс, - Гарантия постоянного качества, - Имеет приятный миндальный аромат и восхитительный вкус, - Пуратос предлагает разнообразные начинки для наполнения миндального печенья.	
Упаковка	Мешок 5 кг.	
Хранение	9 месяцев в сухом месте при температуре от +5 °C до +20 °C и максимальной относительной влажности 60%.	



Создайте радугу вкусов и ароматов!

Приятный маленький комплемент к кофе или чаю.

Отличный подарок – альтернатива традиционным цветам и шоколаду.



Патизомальт

Описание	Смесь для приготовления декора из карамели.
Состав	Изомальт 100%
Способ применения	В емкости с толстым дном нагреть необходимое количество Патиз'омальта до текучего состояния, затем приступать к приготовлению элементов декора, фигур и т. п.
Преимущества	«Патизомальт» не содержит сахарозу, имеет низкий уровень гигроскопичности, - Смесь очень удобна в использовании, заменяет трудоемкий процесс приготовления карамели.
Упаковка	Пластиковое ведро 4 кг.
Хранение	24 месяца.





Праликрак

Описание	Хрустящее пралине из миндаля и лесного ореха с молочным шоколадом.
Состав	Сахар, миндаль, лесной орех, масло растительное, эмульгатор – соевый лецитин (E322), ароматизатор натуральный – ваниль, шоколад молочный, хрустящие шарики.
Преимущества	• Продукт готов к употреблению, не требует предварительной подготовки, • Идеально подходит для производства кремов, десертов и производства конфет, • Содержит в составе хрустящие шарики, что позволяет создавать изделия с разными текстурами.
Упаковка	Ведро 4,5 кг.
Хранение	9 месяцев при температуре не выше +20 °С.



Пралине Лесной Орех

Описание	Пастообразная ореховая масса для приготовления кремов, муссов и производства конфет.
Состав	Сахар, лесной орех (минимум 49,5%), эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ваниль.
Упаковка	Ведро 5 кг.
Хранение	12 месяцев при температуре не выше +20 °С.


PATISFRANCE®
 SOURCE DE SÉDUCTION

*Искусство искушения
от Патисфранс!*

Хлебопекарное направление

ТУ «Изделия хлебобулочные «Для Пикника» и «Для Пикника – Новые»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «Изи Тост».
Срок годности изделий — 5 суток.

ТУ «Изделия хлебобулочные «По-домашнему»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «О-тентик Ориджен» и «О-Тентик Дурум».

ТУ «Изделия хлебобулочные «Сдоба Европейская»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смесей «Изи Бриош», «Кремиголд», «Бейкин супер», «Теграл Альмандо», «Теграл Мойст шоколад кейю», улучшителя «S 5000», «Софтр Интенс фрэш», «Софтр Голд новый», начинки «Кремфил», «Фрутфил», глазурь «Армони», «Айс глейз», «Шоколадные капли», «Сансет глейз».

ТУ «Изделия хлебобулочные пряные»

Распространяются на изделия с использованием смеси зерновой «Пуравита Спайси», «Таленто 4 злака», «Бейкин супер», крем «Сансет Глейз».

ТУ «Изделия хлебобулочные ржано-пшеничные и пшенично-ржаные»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «Изи-Карелия», «Изи Тост», улучшители «Дунапан», «Дунапан Экстра», «S 500», закваска «Сапоре», «S 5000», «Интенс ржаной фрэш».

ТУ «Изделия хлебобулочные сдобные «Сладкая фантазия»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием смеси «Изи Московская», смесь «Изи Сдобы», начинки «Кремфил», «Кремфил Нео», «Фрутфил», «Дели Йогурт», «Топфил», крем «Сансет глейз», глазурь «Айсинг», «Пуратоп фудж шоколадный», «Пуратоп фудж белый». Рецепт «Вдохновение» со сроком реализации готовых изделий 10 суток.

ТУ «Изделия хлебобулочные с использованием зерновых смесей Пуратос»

Распространяются на изделия с использованием зерновых смесей «Пуравита Мульти», «Пуравита Овсяная», «Пуравита Грейн», «Пуравита Хмелевая», улучшитель «Дунапан», улучшитель «S 5000», «Пуравита Кукурузная», «Пуравита Фитнес».

ТУ «Изделия хлебобулочные сдобные слоеные»

Распространяются на изделия слоеные, вырабатываемые из пшеничной муки, зерновой смеси «Изи Спеккл», «Креаплюс Мексикано», «Пуравита Спайси», «Пуравита Актив», «Пуравита Хмелевая», «Изи Круассан», улучшители хлебопекарные «S 500», начинка «Фрутфил Д», порошок пекарский «Бейкин супер», закваска «Сапоре Риголетто», специального маргарина для слоеного теста «Алоха Пастри». Изделия вырабатываются штучными и весовыми.

ТУ «Изделия хлебобулочные слоеные «Каприз»

Распространяется на изделия хлебобулочные слоеные, вырабатываемые из пшеничной муки, специального маргарина для слоеного теста «Алоха Пастри», улучшителя «S-5000», начинки «Кремфил». Сухая смесь для крема «Кремико», начинка «Фрутфил», улучшитель «S-500», «Дунапан Экстра».

ТУ «Изделия хлебобулочные слоеные пониженной влажности»

Распространяются на слоеные изделия с использованием зерновой смеси «Пуравита Спеккл» и маргарина «Алоха Пастри». Вырабатываются весовыми, различных форм и отделок.
Срок годности изделий — 30 суток.

ТУ «Изделия хлебобулочные «Спеккл»

Распространяются на изделия хлебобулочные, вырабатываемые с использованием зерновой смеси «Пуравита Спеккл» и муки пшеничной в/с, 1 и 2 сортов.

ТУ «Изделия хлебобулочные «Хлебная коллекция», «Хлебная коллекция 2»

Распространяются на хлебобулочные изделия с использованием ингредиентов «О-Тентик Ориджен» и «О-Тентик Дурум», натуральных заквасок Сапоре, смесей «Пуравита Гречневая» и «Пуравита Кукурузная». Улучшители «Дунапан Экстра», «Софтр Голд Новый», «S500», смеси «Изи Карелия», закваски «Сапоре », улучшитель «Изи Чиабатта», «Изи Тост», «S 5000», «Тигрис кимо», «Дунапан Экстра», «Кимо Акти плюс», смеси «Пуравита «Мен», «Изи Картофельный», «Бейкин супер», пастообразная смесь «Балтия заварная», заварки «Софтррейн».

ТУ «Изделия хлебобулочные «Чиабатта»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Чиабатта», для получения пышного, крупнопористого хлеба. Вырабатываются весовыми и штучными.

ТУ «Пончики»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Пончик» 30%, «Теграл Ринго новая», «Кремилайт», «Изи пончик» 10%, начинки «Кремфил», «Колдфил», «Фрутфил», «Кремфил Ультим», глазурь «Пуратоп Фудж белый», «Пуратоп Фудж шоколадный», глазури «Карат».
Срок годности изделий — 72 часа.

ТУ «Изделия из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки бездрожжевые»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Изи Старт», натуральных заквасок «Сапоре».

ТУ «Изделия хлебобулочные обогащенные»

Распространяются на изделия с использованием смеси «Пуравита Ламинария», «Пуравита Иммуниги», «Софтр Сдоба», «Пророщенные ферментированные зёрна ржи в сиропе».
Срок годности изделий — 72 часа.



Кондитерское направление

ТУ «Изделия кондитерские «Пироги на любой вкус»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерской смеси «Теграл Сатин Крим Кейк» и термостабильных начинок «Кремфил», глазурь «Армони».

ТУ «Изделия кондитерские. Торты, пирожные и рулеты с использованием сырья и смесей фирмы «ПУРАТОС»

Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов и других кондитерских ингредиентов.

ТУ «Кексы «Английские»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерской смеси «Изи Пламкейк», «Изи Дели Кейк» и других кондитерских ингредиентов.

ТУ «Кексы «Мадлена»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерских смесей «Теграл Сатин Крим Кейк», «Кремико», термостабильных начинок «Кремфил», «Топфил» и шоколадных термостабильных капель «Белколад».

ТУ «Торты и пирожные»

Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов и других кондитерских ингредиентов.

ТУ «Торты и пирожные «Патиссери Ленд»

Распространяются на торты и пирожные с использованием кондитерских смесей для приготовления выпеченных полуфабрикатов – «Теграл Бисквит», «Изи Бисквит», «Эверкейк», «Изи Пламкейк», «Теграл Сатин Крим Кейк», «Теграл Сатин Цельнозерновой Кекс», «Теграл Мойст Шоколад Кейк», «Теграл Клара Супер» и других кондитерских ингредиентов.

ТУ «Торты и пирожные «Чизкейк»

Распространяются на торты и пирожные с использованием начинки «Дели Чизкейк», кондитерской смеси для приготовления полуфабрикатов из песочного теста «Изи Патакрут» и других кондитерских ингредиентов.

ТУ «Дамский клуб»

Распространяются на мучные кондитерские изделия с использованием кондитерских смесей «Эверкейк», «Теграл Мойст Шоколад Кейк», «Изи Маффин», «Изи Маффин Шоко», «Теграл Альмандо», «Теграл Эверкейк Рико».

ТУ «Легенда»

Распространяется на торты и пирожные с использованием сухих смесей: «Теграл Сатин цельнозерновой кейк», «Теграл Сатин крим кейк», «Теграл Мойст кейк», «Изи Дейли кейк», «Изи маффин», «Изи маффин шоко», «Изи бисквит», «Изи бисквит какао», «Изи пламкейк», «Акти-Фреш РО 14», «Изи Вива кейк», «Изи Криспи кейк». Начинки «Кремфил», «Кремфил Ультим», «Фрутфил», «Дели йогурт». Глазури «Карат Коверлюкс дарк», «Карат Коверлюкс вайт», «Карат Декоркрем», пищевая добавка «Лонг Фреш».

Срок годности изделий – 30 суток

ТУ «Печенье»

Распространяется на печенье с использованием сухих смесей «Бейкин супер», «Изи Маффин шоко», «Изи Маффин», «Теграл Эверкейк Рико», «Пурамаффин», «Кремико», «Изи Криспи кейк», крема «Сансет глейз», начинки «Кремфил», «Фрутфил».



Центральный офис АО «ПУРАТОС» (Московская область, г. Подольск)

142121 Московская область,
г. Подольск, ул. Станционная,
в р-не д. Северово, д. 18

Координаты для владельцев GPS
навигации: N55° 23'50,04" E37°32'7,95"

Часы работы:
8:30 – 17:10 пн - чт; 8:30 – 16:20 пт
Тел.: 8 (495) 926-22-24
Факс: 8 (495) 926-22-24

E-mail: inforussia@puratos.com
Web: www.puratos.ru

Филиал АО «ПУРАТОС» – Санкт-Петербург
196158, Санкт-Петербург,
ул. Пулковская, 8 лит. А, помещение 36 - Н
Тел.: 8 (812) 449-42-52
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Новосибирск
630087, Новосибирск, ул. Немировича-Данченко, д. 122А
Тел.: 8 (383) 349 54 82, 8 (383) 349 54 86
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Самара
443072, Самара, ул. Волжское шоссе, д.104
Тел.: 8 (846) 374-28-49
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Краснодар
350072, Краснодар,
ул. Ростовское шоссе, д. 22/2
Тел.: 8 (3952) 201-90-38, 201-90-39
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Казань
420059, Казань, ул. Оренбургский тракт, 5в
Тел./факс: 8 (843) 528 24 00
E-mail: InfoRussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Екатеринбург
620033, Екатеринбург, ул. Краснодарская,
11 - внутри территории здание
литер "П", 3 этаж
Тел.: 8 (800) 222-79-70 доб. 179
E-mail: InfoRussia@puratos.com

ОП «ПУРАТОС» - Владивосток
690089, Владивосток, ул. Ульяновская,
д. 7, 4 этаж, офис 12.
Тел.: 8 (924) 93-999-39
E-mail: InfoRussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» - Беларусь
220034, Минск, ул. Чапаева, 5, офис 230
Тел.: 8 (017) 356-88-46, 357-89-28
E-mail: info@puratos.biz www.puratos.ru

Филиал ТОО «Puratos Kazakhstan»
А15М3Х5, Казахстан, Алматы,
ул. Мынбаева 151, Бизнес-Центр «Verum»,
офис 124
Тел.: +7 (775) 337-18-10
E-mail: musmanov@puratos.com

Региональные дистрибьюторы АО «ПУРАТОС»

Абакан, Республика Хакасия, Тыва
ИП Белоусова О.М.
Тел.: 8 (3902) 35-50-01, 355-002
E-mail: omm2008@mail.ru,
Foodservice-m@mail.ru

Архангельск
ООО «Торговый Дом «КТК»
Тел.: 8 (4162) 54-11-77, 20-97-77
E-mail: opt@profihlebr.ru,
www.profihlebr.ru

Благовещенск, Амурская область
ИП Чернявский С.П.
Тел.: 8 (4162) 54-11-77, 20-97-77
E-mail: opt@profihlebr.ru,
www.profihlebr.ru

Барнаул, Алтайский край
ООО «Премиум Класс»
Тел.: 8 (3852) 53-93-35, 53-93-36
E-mail: macter-klass@mail.ru

Белгород
ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел.: 8 (4722) 90-17-23
E-mail: snab@rk3000.ru, 304@rk3000.ru

Брянск
ООО «Люта»
Тел.: 8 (4832) 92-87-44, 92-98-61, 92-97-44
E-mail: luta_32@mail.ru

Великий Новгород
ООО «ВитРэй»
Тел.: 8 (950) 687-61-68, 8 (908) 294-01-76
E-mail: hpsvnov@gmail.com

Владивосток, Приморский край
ООО «Амбар»
Тел.: 8-908-993-83-21
E-mail: ambar_07@mail.ru;
elena.ar@mail.ru; ambar-dv.pdf

Владимир
ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)
Тел.: 8 (4922) 49-42-11
E-mail: clt-f@mail.ru

Волгоград
ООО ТД «Суворовский редут-Волгоград»
Тел.: 8 (8442) 26-86-30
E-mail: info-vlg@svuredut.ru

Вологда
ООО «Торговый Дом «КТК»
Тел.: 8 (8172) 54-63-13, 54-17-10
E-mail: kik-trade@yandex.ru

Воронеж
ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел.: 8 (473) 269-59-56, 261-99-86,
8 (473) 261-99-86
E-mail: vm@rk3000.ru, 304@rk3000.ru,
snab@rk3000.ru

Екатеринбург
ООО «ТД «ПродСервис»
Тел.: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru;
www.prodservice.ru

Екатеринбург
ООО «Урал Ингредиент»
Тел.: 8 (351) 220-35-46
E-mail: uraling-konditer@mail.ru,
www.uraling.ru

Иваново
ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»
Тел.: 8 (4852) 77-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

Иваново
ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)
Тел.: 8 (4922) 49-42-11, 8 (920) 624-01-07
E-mail: ivanovo@palitravk.ru

Ижевск, Удмуртская республика
ООО ТД «СТЭФ» (ХлебСнаб)
Тел.: +7 (3412) 70-78-85, +7 (906) 816-31-31
E-mail: hleb.s@list.ru

Иркутск, Иркутская область
ООО «Пятая Армия»
Тел.: 8 (3952) 50-65-00, 69-95-45
E-mail: nm-sales@5armia.ru,
5armia@5armia.ru, www.5armia.ru

Иркутск, Иркутская область
ООО «Сезам»
Тел.: 8 (3952) 708-759, 701-221
E-mail: sezam-irk@mail.ru

Казань
ООО «Союз Интерфуд»
Тел.: 8 (843) 277-96-76, 277-96-85, 278-20-43
E-mail: souz_hleb@mail.ru

Казань
ООО «ХлебСервис»
Тел.: 8 (843) 512-55-93, 554-97-52,
554-43-05
E-mail: oksanakrep@bk.ru;
zakazservice2013@mail.ru

Калининград
ООО «Бейкери Фуд Лайн»
Тел.: 8 (4012) 32-00-77, 32-00-66
E-mail: info@bakeryhouse.ru

Калуга
ООО «Давыдов»
Тел.: 8 (4842) 574-974
E-mail: davydoffgn@yandex.ru

Киров, Республика Коми
ИП Тебенякова (ООО «Пищевые добавки»)
Тел.: 8 (8332) 415-145, 415-152, 415-153
E-mail: info@pd-k.ru, www.pd-k.ru

Краснодар
ООО ТД «Суворовский редут-Кубань»
Тел.: 8 (861) 210-10-30
E-mail: info-kuban@svuredut.ru

Красноярск, Красноярский край
ООО «Пищевые ингредиенты»
Тел.: 8 (3912) 68-23-49, 28-83-20
E-mail: nikita.raskazimov@mail.ru,
omm2008@mail.ru, www.september124.ru

Кострома
ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»
Тел.: 8 (4852) 77-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

Курган
ООО «ТД «ПродСервис»
Тел.: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru,
www.prodservice.ru

Курск
ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел.: 8 (4712) 78-00-15, 53-10-92, 58-51-26
E-mail: kursk@rk3000.ru, 304@rk3000.ru,
snab@rk3000.ru

Липецк
ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел.: 8 (915) 850-39-40
Тел./факс: 8 (474) 255-56-58
E-mail: lipetsk@rk3000.ru

Махачкала, Республика Дагестан
ООО «ОНЕКС»
Телефон: 8 (963) 405-64-95
E-mail: ingredienti@un-ex.su, www.un-ex.su

Мурманск
ООО «Технология Вкуса»
Тел.: 8 (8152) 55-05-99
E-mail: tehno.vkus@mail.ru

Нижний Новгород
ООО «Свит Лайф Фудсервис»
Тел.: 8 (800) 200-58-58, 8 (930) 712-51-49
E-mail: lashova.o@swlife.nnov.ru,
www.swlife-horeca.ru

Омск, Омская область
ООО «КондитерХлеб»
Тел.: 8 (3812) 57-22-16
E-mail: kompanionzakup@mail.ru;
zakup@1293.su

Орел
ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел./факс: 8 (486) 254-45-96
Email: orel@rk3000.ru, 304@rk3000.ru,
snab@rk3000.ru

Оренбург
ООО «Торговая компания Суоми»
Тел.: 8 (3532) 61-52-92
E-mail: farif-suomi@yandex.ru,
o-suomi@mail.ru

Пенза
ООО ПКФ «ЭФФЕКТ»
Тел.: 8 (8412) 60-56-79, 60-69-68
E-mail: effect_zato@mail.ru

Пермь, Пермский край
ИП Шелковников А.С. (Скальд)
Тел.: 8 (342) 201-8-102
E-mail: scald@perm.ru, www.scald-perm.ru

Петрозаводск
ООО «Технология Вкуса»
Тел.: 8 (8142) 33-18-20
E-mail: tehno.vkus@mail.ru

Псков
ООО «ЭС-ЭЙ-БИ – Центр»
Тел.: 8 (905) 295-42-73
E-mail: Sabo-center@yandex.ru

Ростов-на-Дону
ООО ТД «Суворовский редут-Дон»
Тел.: 8 (863) 210-09-49, 210-09-69
E-mail: info-don@svuredut.ru

Рязань
ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)
Тел.: 8 (920) 980-62-62
E-mail: ryazan@palitravk.ru

Саранск
ООО «Новый Свет» (ИП Исаева Ю.Е.)
Тел.: 8 (8342) 29-19-20, 29-15-48
E-mail: newswet@mail.ru

Саратов
ООО «Пищевые технологии»
(ИП Масевкин А.В.)
Тел.: 8 (8452) 33-85-07, 33-85-14, 33-85-19
E-mail: foodtechno@mail.ru

Смоленск
ООО «Люта»
Тел.: 8 (4812) 31-30-67, 31-02-17
E-mail: lyuta_67@mail.ru

Ставрополь
ООО ТД «Суворовский редут-Ставрополь»
Тел.: 8 (865) 25-00-309, 25-00-310, 25-00-311
E-mail: info-stav@svuredut.ru

Тамбов
ООО «Пищеснаб»
Тел.: 8 (4752) 73-98-23, 73-70-01, 73-98-19
E-mail: tps2002_nat_kond@mail.ru

Томск, Томская и Кемеровская область
ООО «Сибинвест-Т» (ИП Саурин С.И.)
Тел.: 8 (3822) 99-61-02
E-mail: invest@sibinvest-t.ru,
lea@sibinvest-t.ru

Тула
ООО «Давыдов»
Тел.: 8 (4872) 75-11-90
E-mail: tula@davydov-k.ru

Тула
ООО ТД «Кондитер плюс»
Тел.: 8 (4872) 25-30-99, 8(920) 753-68-58
E-mail: trio-02@mail.ru

Тюмень
ООО «ТД «ПродСервис»
Тел.: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru,
www.prodservice.ru

Ульяновск
ГК «Мастера Вкуса»
Тел.: 8 (8422) 35-37-73, 35-37-75, 73-66-56
E-mail: gkvl@mail.ru, www.masteravkusa.ru

Уфа
ООО «СоюзПищеПром»
Тел.: 8 (347) 286-10-11, 286-10-12, 286 -10-31
E-mail: office@ufaspp.ru, zakaz@ufaspp.ru

Хабаровск, Хабаровский край
ООО «Фирма Август»
Тел.: 8 (4212) 54-44-56, 54-44-57, 55-56-57
E-mail: august.khv@mail.ru,
www.august-khv.ru

Челябинск
ООО «ТД «ПродСервис»
Тел.: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru,
www.prodservice.ru

Челябинск
ООО «Урал Ингредиент»
Тел.: 8 (351) 220-35-46
E-mail: uraling-konditer@mail.ru,
www.uraling.ru

Чита, Забайкальский край
ИП Арефьев А.А.
Тел.: 8 (3022) 71-03-19, 40-12-20
E-mail: arefleks@mail.ru

Южно-Сахалинск, Сахалинская область
ИП Попичко В.В.
Тел.: 8 (914)-758-76-75
E-mail: konditer.2002@mail.ru

Ярославль
ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»
Тел.: 8 (4852) 77-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

Казахстан, г. Алматы
ТОО «Элита-Трейд»
Тел.: +7 (727) 311-85-02, 311-85-03,
+7 (701) 511-98-33
E-mail: elitetrade@elitetrade.kz

Казахстан, г. Петропавловск
ТОО «ТД Продсервис.КЗ»
Тел.: +7(7152)625-254, +7(705)6505155,
+7(705)5600633
E-mail: ermizova@prodservice.ru,
melonenko@prodservice.ru

Кыргызстан, г. Бишкек
ОсОО «Саамал»
Тел.: +996 312 680 106, +996 312 680 156
E-mail: saamal@aknet.kg

Таджикистан, г. Душанбе
ООО «УНСУР»
Тел.: +992 50 123 2464
E-mail: info.unsur@mail.ru

Узбекистан, г. Ташкент
ООО «Elite Ingredient»
Тел.: +998 94 4543139
E-mail: eli.info@internet.ru

Армения, г. Ереван
ООО «Пано»
Тел.: +374 11 58 99 91
E-mail: info@pano.am