



ATELIERE 2022

UNIVERSUL PURATOS



... la nivel global

- Peste **9.000** angajați în toată lumea
- **980** de cercetători și specialiști tehnici
- **2,2%** din venituri investite în cercetare-dezvoltare
- **90** de subsidiare prezente în **69** țări
- **59** de unități de producție în **44** de țări
- **81** de Centre de Inovație în toată lumea
- Produse Puratos disponibile în peste **100** de țări

... în România

- Peste **140** de angajați
- **13** specialiști în cercetare-dezvoltare și consilieri tehnici
- Prezentă pe piață de peste **25** de ani
- **1** depozit central și alte **10** în marile orașe
- **1** fabrică cu multiple linii de producție
- **2** Centre de Inovație în București și Cluj Napoca
- Acoperire națională prin **10** filiale și **2** distribuitori exclusivi



Inovația în alimentație înseamnă energie pentru bine și, din acest motiv facem constant eforturi pentru a crește impactul nostru pozitiv prin crearea de soluții alimentare inovatoare care susțin sănătatea și bunăstarea și care contribuie la dezvoltarea afacerilor, a clienților, a tuturor oamenilor și la conservarea planetei.

 **puratos**
Food Innovation for Good



PARTENERI ÎN
INOVAȚIE

CENTRELE DE PURATOS

Venim în sprijinul partenerilor noștri brutari, cofetari și ciocolatieri oferindu-le acces la cele mai moderne echipamente, expertiză și formare specializată, dar și la cercetare amănunțită privind tendințele internaționale de consum.

Te invităm să descoperi cele 2 Centre de Inovație Puratos România, din București sau Cluj-Napoca, cadrul perfect în care creăm produse și soluții ce contribuie la succesul afacerii tale!

INOVAȚIE

Împreună

stabilim obiective de profitabilitate, care pot fi analizate și evaluate pentru toate categoriile de produse și elaborăm strategii de implementare

înțelegem care sunt cele mai importante caracteristici ale fiecăruia dintre produsele tale

dezvoltăm soluții personalizate care vor permite crearea produselor care atrag în mod direct publicul tău țintă

Brutărie



Cofetărie



Ciocolată



BRUTĂRIE

Consilierii



Puratos, gazdele atelierelor



LAURENȚIU HOLTMAN

Cu o experiență de peste 12 ani în cadrul Puratos România, Laurențiu Holtman continuă să descopere cu același entuziasm ca la început arta brutăritului și să inspire zi de zi zeci de brutari la fel de pasionați.

Îi place să experimenteze rețete și tehnici inedite, de la mixuri de făinuri până la incluziunile de fructe uscate sau chiar aromatizarea prin adăugarea condimentelor, astfel că acum are în portofoliul personal 3 maiele pe care le crește cu interes major.



CIPRIAN DINU

Când vorbim despre creațiile din brutărie, Ciprian Dinu, consilier tehnic Puratos România, este de părere că inspirația vine exersând cât mai mult.

A învățat meserie încă din adolescență, lucrând în domeniul hotelier, unde produsele trebuie să fie mereu impecabile. E mereu atent atât la tehnica de lucru, la materiile prime, dar și la procesele tehnologice.

Îi place să inoveze, să-și folosească imaginația pentru a găsi variante optime pentru nevoile clienților.



LUCIAN BADEA

Meseria de brutar a îmbrățișat-o în 2005, când a pus prima dată mâna pe un aluat, iar de atunci, Lucian Badea, consilier tehnic Puratos România, nu conținește să descopere tainele panificației.

Cu toate că se mândrește cu o experiență de peste 10 ani în domeniu, Lucian afirmă că la Puratos „am reînceput să mă îndrăgostesc de brutărit pentru că aici am avut ocazia să înțeleg în profunzime secretele unei rețete de succes”.

Lucian se bazează mult pe cercetare pentru a fi la curent cu noile tendințe, dar și pentru a răspunde prompt nevoilor pieței.

COFETĂRIE

Consilierii



Puratos, gazdele atelierelor



DIANA CHIRIȚĂ

Ambasador al ciocolatei sustenabile Cacao-Trace și un adevărat sensei în tehnicile de glazurare cu ciocolată, Diana Chiriță are opt ani de experiență în domeniul cofetăriei și este cunoscută pentru abordarea ei efervescentă și creativă asupra ciocolatei.

Se ghidează după două principii „În viață nu există nu pot, există nu vreau.” și „Orice problemă are o soluție.” E ambițioasă și iubește provocările. Iar noi o iubim mai ales pentru mousse-urile de ciocolată în care include combinații surprinzătoare de arome.



CRISTINA STANCU

Când vorbim despre creațiile de ciocolată, Cristina Stancu, Ambasador Cacao-Trace, crede că cel mai important este să ofere din știința, îndemânarea și energia ei. Timp de cinci ani, de când face parte din echipa Puratos, a dezvoltat sute de rețete de cofetărie și a călătorit pentru tot atâtea demonstrații practice, învățându-i pe clienți tehnicile de lucru cu ciocolata autentic belgiană Belcolade.

Cristina le recomandă tuturor cofetarilor să simtă și să vorbească cu ciocolata - atunci când creează.



CRISTIAN GAE

Ambasador al ciocolatei sustenabile Cacao-Trace și un cunoscut maestru al pralinelor, Cristian Gae se folosește de cei 20 ani de experiență în cofetărie pentru a înțelege perfect nevoile clienților, limitările lor tehnice, posibilitățile reale de lucru și, mai ales, volumul de muncă pe care îl au zi de zi. Pe lângă adaptare, consideră că un bun consilier în tehnica de lucru cu ciocolată are nevoie și de flexibilitate pentru a satisface fiecare necesitate în parte.

BRUTĂRIE

ATELIERELE

10 MARTIE 2022 - BUCUREȘTI
**COZONAC ȘI SPECIALITĂȚI
DIN ALUAT DULCE DOSPIT11**

6 APRILIE 2022 - BUCUREȘTI
PÂINI RUSTICE13

26 MAI 2022 - BUCUREȘTI
CRAZY CROISSANT15

23 Iunie 2022 - BUCUREȘTI
**PÂINI NUTRITIVE
CU SEMINȚE ȘI MAIA17**

5 OCTOMBRIE 2022 - BUCUREȘTI
PÂINE CU MAIA19

PURATOS

COFETĂRIE

2 MARTIE 2022 - BUCUREȘTI
TRADIȚIA COFETĂRIEI
FRANȚUZEȘTI21

4 MAI 2022 - BUCUREȘTI
REINVENTAREA COFETĂRIEI
CLASICE23

7 OCTOMBRIE 2022 - BUCUREȘTI
TAINLE CIOCOLATEI25

2 NOIEMBRIE 2022 - BUCUREȘTI
DESERTURI VEGANE27

23 NOIEMBRIE 2022 - BUCUREȘTI
DESERTURI FESTIVE
DE CRĂCIUN29



10 MARTIE 2022



COZONAC ȘI ALUAT

Află secretul cozonacilor pufoși,

rețete și metode de preparare diferite, care cu siguranță vor face diferența dintre un cozonac obișnuit și cozonacul ca la mama acasă pe care și-l doresc consumatorii.

Ce se întâmplă la atelier?

Descoperi cum inovațiile Puratos, **maiele și creme**, îți pot ușura munca în brutărie, cum păstrezi prospețimea produselor pentru o perioadă îndelungată și în același timp te bucuri de un gust autentic și savuros!

Beneficii în brutăria ta

Îți diversifici portofoliul de specialități din aluaturi dulci cu produse care fac diferența.

SPECIALITĂȚI DIN DULCE DOSPIT

Rețete

- Cozonac tradițional
- Cozonac însiropat
- Cozonac marmorat
- Cozonac de post



Produse Puratos

- Cozonac Madre
- Tegral Walnut Filling
- Dolce Nero
- Carat Decorcream Amber



6 APRILIE 2022



PÂINI

Consumatorii preferă gusturile autentice și ingrediente naturale: maia, semințe, cereale antice. *

Pâinea cu aspect rustic este în topul preferințelor și e căutată tot mai mult, proaspătă sau ambalată.*

* Studiul Taste Tomorrow 2021

Ce se întâmplă la atelier?

Deslușim tainele maiei și discutăm despre cum maiava te poate ajuta să realizezi un portofoliu variat de specialități de pâini, cu gusturi și texturi aparte, dar și cum poți da o amprentă unică produselor de panificație.

Beneficii în brutăria ta

Creezi pâini cu semnătură proprie, cu profil de aromă personalizat, pe care consumatorii le vor aprecia.

RUSTICE

Rețete

- Pâine franțuzească cu maia
- Franzelă rustică
- Pâine rustică cu maia, semințe și cereale
- Pâine cu maia și cartofi
- Pâine cu secară și maia



Produse Puratos

- O-tentic Durum
- Sapore Alcina Tempo
- Sapore Oracolo Tempo
- Sapore Impresia Tempo
- Softgrain Ancient CL
- Softgrain Multigrain CL
- Softgrain Sprouted Rye
- Tigris Gold CL Fresh



26 MAI 2022

CRAZY CROISSANT



Textura dă gustul

66% dintre consumatori
sunt dispuși să
încerce alimente
cu texturi diferite.

Textura este acum un criteriu important
în luarea deciziei. Consumatorii acordă
la fel de multă atenție unei texturi
speciale, delicioase și atrăgătoare
precum acordă atenție gustului.*

* Studiul Taste Tomorrow 2021

Reinventează croasantul clasic, dă-i un touch fantastic!

Ce se întâmplă la atelier?

Ne jucăm cu texturi, umpluturi, arome, culori diferite și îndrăznim să adăugăm și ingrediente exotice, transformând croasantul într-o operă de artă.

Beneficii în afacerea ta

Îți diversifici oferta și ieși în evidență jucându-te cu forme, tehnici și umpluturi variate.

Rețete

- Lemon pie
- Cookies & cream
- Spiced apple
- Chocolate & nuts
- Pain au chocolat



Produse Puratos

- Easy Croissant
- Mimetic Primeur 10% Butter
- Sunset Glaze CL
- Harmony Sublimo Glaze & Go
- Belco Sticks CT
- Topfil
- Deli
- Passionata



23 Iunie 2022

PÂINI NUTRITIVE

Consumatorii acordă un interes tot mai mare produselor cu valoare nutritivă, care aduc un aport benefic sănătății și stării de bine.

9/10 dintre consumatorii români consideră cerealele integrale, făina integrală și semințele, ingrediente valoroase care contribuie la gustul savuros și valoarea nutritivă a pâinii.

* Studiul Taste Tomorrow 2021

CU SEMINȚE ȘI MAIA

Învăță alături de noi cum să rămâi în topul preferințelor consumatorilor oferind pâine de înaltă calitate, cu valoare adăugată, cu un profil nutrițional îmbunătățit și un gust deosebit!

Rețete

- Baghetă energy
- Rustică cu maia, semințe și cereale
- Torsade cu germeni de grâu și cartofi
- Multicereale cu secară
- Ciabatta cu secară încolțită



Produse Puratos

- Gama Softgrain
- O-tentic
- Sapore Alcina Tempo



5 OCTOMBRIE 2022

PÂINE CU MAIA

Proces de fermentare îndelungată



HAPPY GUT

Pâine delicios de nutritivă

Consumatorii preferă pâinea cu beneficii pentru sănătate și care le conferă o stare de bine, cum ar fi pâinea cu maia, cu dospire îndelungată.

Ce se întâmplă la atelier?

Descoperi misterele procesului de fermentație de peste noapte, secrete, tehnici și metodele ce trebuie aplicate dar și ce ingrediente sunt recomandate pentru un produs de succes.



Beneficii în brutăria ta

Îți îmbogățești portofoliul cu produse realizate într-o manieră sănătoasă, cu ingrediente de cea mai bună calitate, care conferă beneficii nutriționale multiple.

Rețete

- Pâine franțuzească cu maia
- Franzelă rustică
- Rustică cu maia, semințe și cereale
- Pâine cu maia și cartofi
- Pâine cu secară și maia
- Ciabatta cu secară încolțită



Produse Puratos

- Gama Softgrain
- O-tentic
- Sapore Alcina Tempo



2 MARTIE 2022

TRADIȚIA



Aducem mai aproape de consumatori, în cofetăria ta, savoea și rafinamentul prăjiturilor franțuzești realizate cu ingrediente autentice de înaltă calitate!

COFETĂRIEI FRANȚUZEȘTI

Cu o experiență de peste 65 de ani în aprovizionarea și transformarea diferitelor tipuri de nuci, la Puratos, tratăm, prăjim și amestecăm cele mai bune materii prime pentru a crea creme și mixuri delicioase, ingrediente de bază care vă vor încânta clienții și îi vor face să revină cât mai des în cofetăria ta.

Creăm împreună rețete noi!

Rețete

- Tarte
- Mousse-uri
- Choux
- Gustări
- Entremets



Produse Puratos

- Gama Praliné PatisFrance
- Gama Pralincrac PatisFrance
- Gama Miroir
- Belcolade
- Gama Starfruit PF
- Creme & topping-uri vegetale



4 MAI 2022



REINVENTAREA

Produsele iconice rămân în topul preferințelor consumatorilor doar dacă sunt actuale, în pas cu tendințele.

Împreună le reinventăm!

Păstrăm gustul savuros, dar poate le dăm un nou look, le adăugăm ingrediente noi sau pur și simplu le îmbunătățim profilul nutrițional, explorăm noi arome și texturi.



COFETĂRIEI CLASICE

Clasic dar fantastic

Surprinde-ți clienții cu o nouă interpretare a deserturilor de care sunt îndrăgostiți!

Rețete

- Savarină
- Joffre
- Amanadină
- Regina Maria
- Ecler
- Pădurea Neagră
- Tart Tatin
- Doboș
- Profiterol
- Pavlova



Produse Puratos

- Gama PatisFrance
- Gama Deli
- Gama Miroir
- Gama Decorcrem
- Carat
- Belcolade
- Topfil
- Creme și topping-uri vegetale
- Gama de soluții pentru blat



7 OCTOMBRIE 2022

TAINELE

Gustul și aspectul sunt criteriile esențiale în alegerile iubitorilor de ciocolată.

Ciocolata rămâne mereu în topul preferințelor consumatorilor, fie că vorbim de ciocolată veritabilă sau ciocolata cuvertură, neagră, albă, cu lapte sau alte arome.



CIOCOLATEI

Ce se întâmplă la atelier?

Descoperim cele mai noi tehnici de a „amplifica”, prin aspect, gustul produselor de cofetărie pe bază de ciocolată.

Îmbinăm armonios aspectul cu aroma, textura și aportul nutrițional pentru a crea experiențe gustoase și vizuale autentice.

Beneficii în cofetăria ta

Deserturile tale pe bază de ciocolată se transformă în produse vedetă, iubite și instagramabile.

Rețete

- Tarte
- Torturi
- Mousse-uri
- Entremets
- Eclere & choux
- Praline

Produse Puratos

- Gama PatisFrance
- Gama Deli
- Gama Miroir
- Gama Belcolade
- Gama Carat
- Gama Decorcrem
- Topfil



2 NOIEMBRIE 2022

DESERTURI

Consumatorii consideră că alimentele pe bază de plante - vegane - sunt bune pentru sănătate și pentru planetă. Aceștia devin tot mai conștienți de ceea ce mănâncă și caută versiuni pentru produsele de cofetărie pe bază de plante, cum ar fi ciocolata și prăjiturile – echilibrând “binele cu răul”.

Hai să învățăm cum poate fi adăugat un plus de sănătate în rețetele dulci, cum identificăm ingredientele valoroase și cu potențial, folosindu-ne în același timp imaginația!

Inspiră-te și creează din produsele vegane o modalitate facilă pentru consumatori de a trece la un stil de viață mai sănătos.

VEGANE

Alătură-te celui mai actual trend!

Creează produse de răsfăț pe bază de plante și evidențiază beneficiile care sunt „mai presus de nutriție”!



Rețete

- Torturi
- Tarte
- Gustări
- Mousse-uri
- Entremets

Produse Puratos

- Gama PatisFrance
- Gama Deli
- Gama Miroir
- Gama Decorcrem
- Carat
- Belcolade
- Topfil
- Gama de soluții pentru blat
- Creme și topping-uri vegetale



23 NOIEMBRIE 2022

DESERTURI FESTIVE

Lasă-te inspirat de creațiile de cofetărie din colecția noastră de Crăciun, realizate de colegii noștri, consilieri tehnici: Diana Chiriță, Cristina Stancu, Cristian Gae.



DE CRĂCIUN

Împreună creăm experiențe savuroase care să-i răsfete pe consumatori, amintindu-le de bucuriile copilăriei în vremea sărbătorilor de iarnă.

Rețete

- Torturi
- Tarte
- Gustări
- Mousse-uri
- Entremets



Produse Puratos

- Gama PatisFrance
- Gama Deli
- Gama de soluții pentru blat
- Gama Miroir
- Gama Decorcrem
- Gama Topfil
- Creme și topping-uri vegetale
- Gama Carat
- Gama Belcolade





PREȚUIM CIOCOLATA SUSTENABILĂ

Sușținem dezvoltarea durabilă a culturilor de cacao prin programul Cacao-Trace, un program unic de sustenabilitate care oferă sprijin fermierilor de cacao și, în același timp, ridică standardele de calitate a boabelor. Programul nostru Cacao-Trace are toate elementele clasice ale programelor de certificare sustenabilă, dar este unic pentru că se concentrează pe gustul superior al boabelor de cacao, obținut printr-un proces de fermentare controlată, și pe un extra „Bonus de Ciocolată” oferit fermierilor. Astfel, creștem veniturile și standardele de viață ale fermierilor și salvăm ciocolata cu gust deosebit!



TASTE TOMORROW

Taste Tomorrow este cel mai amplu studiu de piață pentru producătorii din industria de brutărie, patiserie și cofetărie.

Oferă posibilitatea de a înțelege în profunzime piața actuală și tendințele viitoare, ilustrând date despre comportamentele, obiceiurile și opțiunile consumatorilor.

Acest studiu extins are la bază o metodologie de lucru complexă, ce combină cercetarea calitativă cu cea cantitativă și se desfășoară o dată la trei ani cu scopul de a înțelege modul în care consumatorii determină apariția noilor produse, pornind de la exemple reale care arată cum își fac alegerile aceștia, cum selectează și cum verifică informația.

Rezultatul ?

O nouă perspectivă asupra așteptărilor consumatorilor privitor modul în care alimentele susțin sănătatea, crearea unor servicii, experiențe și instrumente digitale care stimulează inovația în panificație, patiserie și ciocolaterie.

**ÎNȚELEGEREA
CONSUMATORILOR
STĂ LA BAZA TUTUROR
DEMERSURILOR NOASTRE.**



Fă-ți cont MyPuratos și bucură-te de beneficii!

- Comanzi online produsele Puratos oricând, de oriunde
- Salvezi rețetele favorite
- Descarci documentele tehnice de produs
- Vezi istoricul tuturor comenzilor tale



Înscrie-te la atelierele noastre și împreună vom crea soluții alimentare inovatoare care susțin sănătatea și bunăstarea consumatorilor.

Atelierele se desfășoară la
Centrul de Inovație Puratos din Tunari,
Șoseaua de Centură, nr 25, Ilfov

Înscrieri* la Alina Duluman:
0727 221 239
aduluman@puratos.com

*În limita locurilor disponibile



Puratos Prod SRL

Șos. de Centură nr. 25, 077180, Sat Tunari,
Com. Tunari, jud. Ilfov, România
Tel.: +40 727 221 221
www.puratos.ro



f Puratos România
@ puratos_romania
▶ Puratos România


puratos
Food Innovation for Good