

TEGRAL VELVET

– SOLUTIE COMPLETA PENTRU BLATURI COLORATE

Intră în The Colour Vibe
și creează cele mai cool
Candy Bars cu soluții
Puratos delicioase!

CANDY BARS SPECTACULOASE

Gama Tegral Satin Velvet

Soluție completă, fără
coloranți artificiali, pentru
blaturi colorate și califolate

Gama Cremfil Ultim

Umpluturi cremoase
multifuncționale, cu gust
unic și texturi surprinzătoare



Descoperă oferta!

De ce blaturi colorate?

- Red Velvet Cake a devenit un **desert popular in SUA încă din anii 1920**, servit cu un topping alb la sărbători sau evenimente importante.
- Denumirea de Velvet indică **textura catifelată și cremoasă a blaturilor**
- Foarte rapid, tendința a fost îmbrățișată și în alte țări de pe mapamond, fiind **vedetele oricărei vitrine sau display de deserturi la evenimente.**
- În prezent, blaturile colorate sunt foarte **solicitate de consumatori de toate vârstele**, oferind posibilitatea cofetarilor de a-și **diversifica și diferenția** portofoliul de prăjituri





Te invităm să descoperi noile produse Tegral Satin Velvet: **Green & Purple**

- Culori vibrante obținute din **coloranți naturali**
- **Soluții complete** – se adaugă ouă, ulei și apă
- **Ușor aromatizate:**
 - Green Velvet: aromă de fistic
 - Purple Velvet: aromă de fructe
- **Texturi catifelate**
- **Multitudine de aplicații:** blaturi și foi de prăjituri, aluat de tartă, cake'oron, cookies
- Ambalaj mai mic: 10 kg

Dăm culoare evenimentelor memorabile cu gama Tegral Satin Velvet



Tegral Satin Purple Velvet

Cod 4012503

Ambalare la 10 kg



Tegral Satin Green Velvet

Cod 4013839

Ambalare la 10 kg



Tegral Satin Red Velvet

Cod 4002432

Ambalare la 15 kg

Motive pentru a folosi blaturi colorate

- Diferențiere - cu soluțiile premium Tegral Satin Velvet se obțin **prajituri cu un aspect nou, atractiv și deosebit.**
- **Versatilitate** – soluțiile se pot combina cu diferite alte ingrediente atât pentru un gust și o textură diferită, cât și pentru a obține efecte vizuale speciale (ex: chec zebra)
- **Soluție completă** – se adaugă ouă, apă și ulei – **foarte ușor de pregătit**, chiar și fără experiență în cofetărie
- Aceleași **culori vibrante de fiecare dată**, fără modificări de intensitate





Conferă culoare vitrinei cu
prăjituri cu noile soluții complete
Tegral Satin Velvet!

Urmărește-ne pe
www.puratos.ro pentru rețete
de inspirație.