

COFETĂRIE & PATISERIE

puratos

*Every
patisserie
creation
has a story
to tell*



Mai mult ca niciodată, consumatorii își doresc produse de patiserie autentice și delicioase, cu texturi și arome interesante. Așa cum reiese și din studiul nostru Taste Tomorrow, clienții vor să afle poveștile din spatele alimentelor și impactul pe care acestea le au asupra sănătății lor și asupra planetei. Astfel, în portofoliul

nostru de produse vei regăsi soluții diferite pentru a ne reinventa produsele clasice consacrate sau pentru a crea specialități inedite.

Îmbogațiți de experiențele noastre din toată lumea, suntem încântați să fim alături de voi pentru a împlini nevoile consumatorilor.



Margarine și grăsimi

Calitate înaltă, prospețime și eficiență

Descoperiți gama noastră vastă de grăsimi de specialitate pentru brutărie și patiserie.

Consumatorii vor aprecia produsele dumneavoastră datorită texturii deosebite, gustului natural, dar și aspectului crocant.

- Laminare
- Încorporare
- Creme





Având în vedere că 40% din rețetă o constituie grăsimea...
Ofertele Puratos includ o gamă largă de grăsimi de specialitate de înaltă calitate, margarine, amestecuri, grăsimi solide, precum și soluții inovatoare care să răspundă nevoilor profesioniștilor artizani, oferind soluții personalizate adaptate nevoilor industriale specifice.

Cantitatea de margarină din rețetele standard



Palmier
30 - 40 %



Croissant
25 - 30 %



Prăjituri
25 %



Specialități din aluat dulce dospit
5 - 20 %



Pâine toast
2 - 4 %



Cremă de unt
50 %

Mimetic – grăsime unică pentru laminare

Descriere: Soluție inovatoare - o selecție specială de uleiuri nehidrogenate și arome amestecate cu maia Sapore. Cu Mimetic, clienții noștri pot crea produse de viennoiserie și foietaje de calitate superioară.

Beneficii:

- **Grăsime premium de înaltă calitate** pentru laminare cu o foarte bună plasticitate
- Oferă un **volum bun** aplicației finite
- Conferă o aromă bogată de unt și un gust excelent, cu un profil de topire optim
- **Menține prospețimea și integritatea straturilor produselor** pe durata termenului de valabilitate
- O excelentă prelucrabilitate, putând fi folosită atât pentru procese directe cât și pentru procese congelate
- **Fără grăsimi hidrogenate**
- 80% grăsime

Posibilități nenumărate de personalizare

Diferite ambalaje:

Blocuri 10 kg

Plăci 2 kg

Cu sau fără conținut de unt

RSPO MassBalance sau Segregated

Condiții de transport:

10 tone/lună potențial

5 tone comandă minimă

Laminare



MIMETIC 32A

Disponibile în:

Foi (5 x 2 kg)

Calupuri 640 kg (320 x 2 kg)



Mimetic Primeur

Cu unt: 2, 10 sau 12,5%

Cu sau fără uleiuri segregate

Disponibile în:

Foi (5 x 2 kg)

Calupuri 640 kg (320 x 2 kg)



MIMETIC 20 RSPO SG

RSPO Segregated

Disponibile în:

Calupuri 640 kg (320 x 2 kg)

Încorporare



Încorporare

Cu sau fără conținut de unt

Disponibile doar la cerere fermă.
Solicitați mai multe informații despre cantitatea minimă.

Alte soluții pentru laminare și încorporare

Laminare



Aristo Primeur



Argenta Pastry



Aloha Pastry



Disponibilă la cerere CERTIFICAREA RSPO PENTRU MARGARINĂ



RSPO Mass Balance: uleiul sustenabil și uleiul convențional din diferite surse sunt amestecate la un loc

RSPO Segregated: separarea fizică a uleiului sustenabil este OBLIGATORIE pe întregul lanț de aprovizionare (de la fructul de palmier până la produsul finit)

Aristo Primeur

Descriere: 80% grăsime

Foaie (placă) 2 kg

Beneficii:

- **Margarină de înaltă calitate** pentru laminare cu o foarte bună plasticitate
- Conferă produselor finale un **volum superior**
- Conferă o **aromă bogată de unt** și un gust excelent, având un profil de topire optim
- **Menține prospețimea** și integritatea straturilor produselor pe durata termenului de valabilitate
- O excelentă prelucrabilitate, putând fi folosită atât pentru procese directe cât și pentru procese congelate
- **Fără grăsimi hidrogenate**



Argenta Pastry

Descriere: 80% grăsime

Foaie (placă) 5 x 2 kg, 320 x 2 kg, 8 x 2,5 kg

Beneficii:

- Margarină pentru laminare de înaltă calitate
- Oferă un **volum bun** aplicației finite
- Conferă o aromă fină, plăcută de unt și un gust excelent, cu un profil de topire optim
- **Menține prospețimea** și integritatea straturilor produselor pe durata termenului de valabilitate
- O excelentă prelucrabilitate, putând fi folosită atât pentru procese directe cât și pentru procese congelate
- **Fără grăsimi hidrogenate**
- Personalizată: sunt disponibile diferite formule: Fără conservanți și fără coloranți / Fără lecitină și fără coloranți; formulă dedicată pentru extrudare



Aloha Pastry

Descriere: 70% grăsime

Foaie (placă) 5 x 2 kg, 320 x 2 kg, 8 x 2,5 kg

Beneficii:

- **Grăsime vegetală de înaltă calitate** pentru laminare cu o plasticitate optimă
- Contribuie la obținerea unui **volum superior** al produselor finite
- **Menține prospețimea** și integritatea straturilor produselor pe durata termenului de valabilitate
- O excelentă prelucrabilitate, putând fi folosită atât pentru procese directe cât și pentru procese congelate
- **Fără grăsimi hidrogenate**
- Conferă o aromă fină, plăcută de unt și un gust excelent, cu un profil de topire optim





Încorporare



Argenta Soft



Aloha Soft



Ariba Soft

Disponibilă la cerere CERTIFICAREA RSPO PENTRU MARGARINĂ



RSPO Mass Balance: uleiul sustenabil și uleiul convențional din diferite surse sunt amestecate la un loc

RSPO Segregated: separarea fizică a uleiului sustenabil este OBLIGATORIE pe întregul lanț de aprovizionare (de la fructul de palmier până la produsul finit)



Argenta Soft

Descriere: 80% grăsime

Beneficii:

- Ușor de încorporat în aluat sau în compoziția pentru prăjituri (concepută pentru prăjituri și aplicații moi - pâine brioche, pâine toast, cozonac, tsoureki)
- Conferă o aromă cremoasă și dulce de unt și o senzație de topire progresivă în gură
- Asigură un **volum bun și o textură ușoară**
- Prospețime menținută pe toată durata de valabilitate a produsului finit
- Personalizată: sunt disponibile diferite formule: fără conservanți și fără coloranți / fără lecitină și fără coloranți

Ambalare: 20 kg

Condiții de transport: 10 tone/lună potențial
și 5 tone comandă minimă



Aloha Soft

Descriere: 67% grăsimi vegetale

Beneficii:

- **Calitate constantă** a produselor finite
- Ușor de încorporat în aluaturi
- **Contribuie la un gust plăcut al produsului final, fără peliculă de grăsime**
- **Menține prospețimea** și fragilitatea produsului

Ambalare: 20 kg

Condiții de transport: 10 tone/lună potențial
și 5 tone comandă minimă



Ariba Soft

Descriere: 100% grăsime

Beneficii:

- **Gata de utilizare în funcție de aplicația dorită**
- Potrivită atât pentru încorporare, cât și pentru spumare
- Potrivită pentru produsele LSL
- **Gust plăcut fără peliculă de grăsime**

Ambalare: 16 sau 20 kg



Creme



**Argenta Crem
RMB**



Crema Ideal Plus



Argenta Crem RMB

Descriere: 80% grăsime

Margarină fără grăsimi hidrogenate

Culoare albă după amestecare

Încorporează ușor alte ingrediente (cacao, umpluturi de fructe etc.)



Beneficii:

- **Conținut scăzut de grăsimi saturate**
- Conținut de sare scăzut
- **Gust plăcut fără peliculă de grăsime**
- **Textură cremoasă și ușoară**
- Menține **stabilitatea produsului finit**
- **Gata de utilizare** în funcție de aplicația dorită
- **Capacitate de spumare excelentă**
- Potrivită pentru produse proaspete și LSL

Ambalare: 20 kg

Condiții de transport: 10 tone/lună potențial
și 5 tone comandă minimă



Crema Ideal Plus

Descriere: <60% grăsimi

Cremă vegetală gata de spumat. Produsul poate fi folosit ca atare sau amestecat cu până la 40% apă

Beneficii:

- **Gata de utilizare după spumare**, pentru aplicații cum ar fi crema de unt
- Grăsimi vegetale de **calitate înaltă**
- **Gust plăcut** fără peliculă de grăsime
- Cu un **gust delicios**, dulce și cremos de vanilie
- Asigură un **volum ridicat** când este spumată
- Structura albă permite o **varietate de culori**
- Poate fi folosită atât pentru **umpluturi** cât și pentru **decorare**

Ambalare: 23 kg

Condiții de transport: 10 tone/lună potențial
și 5 tone comandă minimă



Ameliorator pentru patiserie



ACTI-FRESH PO 14

Descriere: Ameliorator pudră pentru checuri și produse de patiserie-cofetărie, ce îmbunătățește textura și prospețimea produsului finit

Aplicații: checuri, blat pentru torturi și prăjituri în straturi, negresă, brioșă - cupcakes, brownie, fun cake

Caracteristici:

- Ajută la îmbunătățirea prospețimii produsului finit până la maxim 6 luni
- Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- Produse de înaltă calitate la fiecare producție, ce își mențin prospețimea pe întreaga durată de valabilitate
- Ușor de utilizat
- Îmbunătățește textura checurilor



Mixuri pentru prăjituri și blaturi



**Easy Dulceria
Cake**



**Tegral Chec
de Casa**



**Tegral Chiffon
Cake**



Tegral Biscuit



Tegral Savoie



Tegral Clara Ultra



**Tegral Prajitura
de Post**



Tegral Negresa



**Tegral Satin
Cream Cake CL**



**Tegral Satin
Cream Cake
Green Velvet**



**Tegral Satin
Cream Cake
Purple Velvet**



**Tegral Satin
Cream Cake
Red Velvet**



Easy Dulcerio Cake

Descriere: Amestec pudră concentrat destinat obținerii checurilor și a muffins-urilor cu textură aerată

Aplicații: prăjituri, brioșe glazurate, brioșe, mini prăjituri, checuri

Caracteristici:

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Conține tehnologia Acti-Fresh** pentru prosepțime îndelungată
- Asigură o **textură aerată**, ușor umedă, produselor finite
- **Aromă plăcută de citrice**



Tegral Chec de Casă

Descriere: Amestec pudră complet recomandat pentru obținerea unor prăjituri cu o textură și o aromă similare cu cea a „checului de casă”

Aplicații: checuri „făcute în casă”

Caracteristici:

- Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- Conferă o **textură fină** și un **miez aerat tipic** prăjiturii tradiționale făcute în casă
- **Miez regulat și fin** fără imperfecțiuni
- Asigură **prosepțime îndelungată** produselor pe perioada termenului de valabilitate



Tegral Chiffon Cake

Descriere: Amestec complet de materii prime pentru obținerea rapidă și sigură a checului tip „chiffon” – forma „chiffon” – rotundă, înaltă, cu horn la mijloc.

Aplicații: checuri de tip „chiffon”, foi de ruladă

Caracteristici:

- Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- **Textură pufoasă**
- **Volum superior**
- **Aromă plăcută**



Tegral Biscuit

Descriere: Amestec pudră complet complet pentru obținerea blaturilor de tort

Aplicații: torturi aniversare și prăjituri în straturi

Caracteristici:

- Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Asigură un **volum optim**
- Se obține un **miez cu porozitate uniformă**
- Produsele finite pot suporta însiropări



Tegral Savoie

Descriere: Mix pudră de patiserie pentru obținerea foilor de ruladă, a blaturilor și a foilor pentru prăjituri

Aplicații: rulade, torturi aniversare și prăjituri în straturi

Caracteristici:

- Ambalare: Sac 25 kg

Beneficii:

- Recomandat și pentru blaturi însiropate, având o **capacitate mare de reținere a siropului**
- Recomandat pentru produse proaspete
- **Interacțiune bună** cu diverse tipuri de umpluturi



Tegral Clara Ultra

Descriere: Mix complet de patiserie /cofetărie pentru coji de eclere și choux-uri

Aplicații: eclere și coji de choux

Caracteristici:

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- Rețetă ușoară - **se lucrează cu apă rece** (~20°C)
- Se poate turna manual sau cu mașina
- **Pot fi coapte** în toate tipurile de cuptoare
- Se folosește pentru produse proaspete sau ambalate
- Se asigură consistența aluatului, **volumul optim și calitatea produsului finit**



Tegral Prăjitură de Post



FĂRĂ LACTOZĂ



VEGETAL



GRĂSIMI
REDUSE

Descriere: Mix complet de patiserie recomandat pentru prăjiturile pe bază de plante, simple sau cu incluziuni sau umpluturi. Soluție pe bază de plante, potrivită pentru perioadele de post: nu conține ouă, lapte sau derivate ale acestora.

Aplicații: diferite tipuri de prăjituri, simple sau cu incluziuni

Caracteristici:

- Recomandat pentru aplicații proaspete
- Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Produs vegan:** nu conține ouă, lapte sau derivate ale acestora
- **Rețetă simplă** și ușor de preparat
- **Conferă o aromă plăcută de citrice**
- **Produs versatil** care permite utilizare în mai multe aplicații, simple sau cu umpluturi



Tegral Negresă



FĂRĂ LACTOZĂ



VEGETAL



GRĂSIMI
REDUSE

Descriere: Mix complet de patiserie recomandat pentru obținerea de aplicații proaspete de patiserie/cofetărie cu cacao. Produsul este pe bază de plante.

Aplicații: negresă, checuri, prăjituri în straturi

Caracteristici:

- Ambalare: Sac 15 kg
- **Beneficii:**
- **Gust plăcut, echilibrat de cacao**
- **Textură bogată:** Miez coeziv, ușor umed
- **Vegan:** Nu conține ingrediente de origine animală, potrivit perioadelor de post
- **Produs versatil,** permite obținerea unor prăjituri simple sau cu diferite umpluturi



Tegral Satin Cream Cake CL

Descriere: Mix complet pentru patiserie destinat obținerii de checuri și muffins.

Aplicații: checuri, muffins, prăjituri în straturi

Caracteristici:

- Ambalare: Sac 15 kg
- **Beneficii:**
- Permite **etichetare curată** (Cleaner Label)
- Se obțin produse finite cu miez umed, porozitate medie și textură fină, catifelată
- Se recomandă pentru produse proaspete, cu termen mic de valabilitate
- Se pretează pentru o **varietate de aplicații**



Mixuri pentru creme instant



Cremyvit Aeris



Fineco



Cremyco



Cremygel



Cremyvit Vanilla PB



Cremyvit Aeris

Descriere: Pudră instant termostabilă pentru creme aerate, cu aromă de vanilie, destinată umplerii și decorării produselor de patiserie

Aplicații: creme aerate cu aromă de vanilie pentru umplerea și decorarea produselor dulci de patiserie. Nu este stabil la congelare-decongelare

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Tăiere curată, ideală pentru deserturi precum cremșnit/ creme**
- **Volum optim datorită aerării**
- **Ușor de utilizat și preparat**
- **Potrivit pentru o gamă largă de produse finite**



Fineco

Descriere: Pudră instant termostabilă pentru obținerea cremelor cu aromă de vanilie, destinate umplerii și decorării produselor de patiserie

Aplicații: creme cu aromă de vanilie destinate umplerii produselor de patiserie

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Tăiere curată**
- **Preparare la rece**
- **Stabilitate la coacere**



Cremyco

Descriere: Pudră instant, termostabilă, pentru obținerea cremelor cu aromă de vanilie, destinată umplerii și decorării produselor de patiserie

Aplicații: creme cu aromă de vanilie recomandate ca umplutură pentru produsele de patiserie, tarte, choux-uri

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Stabilitate la coacere**
- **Tăiere curată**
- **Aromă plăcută de vanilie**
- **Rețetă ușoară**



Cremygel

Descriere: Mix pudră complet pentru prepararea la rece a cremelor instant cu lapte

Aplicații: creme cu aromă de vanilie, destinate umplerii și decorării produselor de patiserie

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Rețetă ușoară**
- **Optimizarea costurilor**
- **Textură cremoasă, ușoară**



Cremyvit Vanilla Plant Based



Descriere: Mix pudră complet pentru prepararea la rece a cremelor instant cu aromă de de vanilie din ingrediente vegetale.

Aplicații: creme cu aromă de vanilie

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- **Tăiere curată**, ideală pentru deserturi precum cremșnit/ creme
- **Gust plăcut** de vanilie
- **Textură cremoasă** și aspect curat
- Potrivit pentru **nenumărate aplicații finite**



Umpluturi cu nuci



Descriere: Umpluturi cu nuci atent selecționate pentru specialități de patiserie și brutărie

Caracteristici:

- Capacitate de hidratare mare: se amestecă cu 40-45% apă
- Ambalare: Sac 15 sau 25 kg

Beneficii:

- Bucățile de nuci au dimensiuni variabile - de la ușor vizibile la nuci măcinate
- **Gust intens de nucă**, similar cu umplutura de nuci făcută în casă
- **Umplutură stabilă la congelare/decongelare**
- **Stabilitate la coacere**



Denumire	Descriere	Ambalare	Doza de utilizare/rețetă
Walnut Filling 40 Chunky	Amestec pudră pentru umpluturi de nucă.	Sac 25 kg	Produsul se va coace înainte de a fi consumat.
Tegral WALNUT Filling	Amestec pudră pentru umpluturi, conținând nuci atent selecționate, pentru specialități de patiserie și brutărie	Sac 15 kg	Se amestecă pudra cu 40-45% apă. Se lasă 10-15 minute pentru hidratare. Utilizați în aplicații din aluaturi dulci, foietaje.
Tegral NUTMIX	Amestec pudră complet pentru umpluturi, conținând arahide și nuci atent selecționate, pentru specialități de patiserie și brutărie.	Sac 25 kg	Se amestecă pudra cu 40-45% apă. Se lasă 10-15 minute pentru hidratare. Utilizați în aplicații din aluaturi dulci, foietaje.

Alte mixuri pentru creme instant

Speciale

Paloma Ovablanca

Descriere: Mix pudră recomandat pentru bezele

Aplicație: Amestecați părți egale de Paloma Ovablanca, zahăr pudră și apă (1:1:1)

Caracteristici:

Ambalare: Cutie 15 kg

Beneficii:

- Conferă un **volum optim** bezelei
- Textură fermă, gust și aromă plăcută



Dolce Nero

Descriere: Mix pudră pentru prepararea la rece a cremelor cu cacao

Aplicație: Produs versatil: poate fi hidratat cu 25-30% apă pentru a obține cremă cu cacao sau poate fi utilizat pentru a da gust și culoare aluaturilor

Caracteristici:

Ambalare: Sac 15 kg

Beneficii:

- Gust intens de cacao
- Aromă fină de rom
- **Textură cremoasă și bogată**
- **Versatil** – poate fi folosit în multe aplicații, ca umplutură sau pentru a da aromă aluatului



Umpluturi și creme gata de utilizat



Umpluturi cu fructe

Vivafil



Topfil



Starfruit



Caracteristici:

Activitatea apei (aw) $\approx 0,89-0,9$, excepție Plum: 0,76

Textură de gem

Ambalare: Găleată 13 kg

Beneficii:

- **Stabilitate excelentă** la coacere și congelare/decongelare
- **Min. 26% fruct** cu piureuri de fructe
- Perfecte pentru **produsele laminare închise și deschise**
- **Posibilități de personalizare** disponibile



VIVAFIL STRAWBERRY

- 26% fruct (măr și căpșună)
- 0,80 Aw
- pe bază de amidon
- potrivită pentru aplicațiile LSL
- textură granulară



VIVAFIL WILDBERRY

- 26% fruct (măr și fructe de pădure)
- 0,80 Aw
- pe bază de amidon
- stabilă la coacere
- potrivită pentru aplicațiile LSL
- textură granulară



VIVAFIL APRICOT 26

- 26% fruct (doar caisă)
- 0,80 Aw
- pe bază de amidon
- stabilă la coacere
- potrivită pentru aplicațiile LSL*
- textură granulară



VIVAFIL SOUR CHERRY

- 26% fruct (măr și vișină)
- 0,80 Aw
- pe bază de amidon
- potrivită pentru aplicațiile LSL*
- textură granulară



VIVAFIL BAKE-IN SOUR CHERRY PIECES

- 50% conținut de fruct (vișine)
- stabilitate foarte bună la coacere
- cu bucăți de fruct
- stabilitate la congelare – decongelare



VIVAFIL APPLE 35*

- 35% conținut de mere românești
- 0,80 Aw
- stabilă la coacere și congelare-decongelare
- potrivită pentru aplicații proaspete și congelate
- textură granulară



TOPFIL

Aplicații:

produse de patiserie fină, proaspete sau congelate: rulade, cheesecake, patiserie laminată închisă, torturi și prăjituri în straturi, mousse-uri și șarlote, tarte, éclair - choux, desert la pahar



TOPFIL WILDBERRIES 60%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu fructe de pădure atent selecționate, pentru

Caracteristici:

- 60% conținut fruct (fructe întregi și bucăți calibrate)
- Ambalare: Găleată 14 kg



TOPFIL APPLE 60%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de mere atent selecționate

Caracteristici:

- 60% conținut fruct (bucăți calibrate)
- Ambalare: Găleată 13 kg



TOPFIL CHERRY 65%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de cireșe atent selecționate

Caracteristici:

- 65% conținut fruct (bucăți calibrate)
- Ambalare: Găleată 14 kg

Beneficii:

- **Gust autentic și proaspăt** de fructe
- **Aspect atractiv** al produselor finite
- **Fără coloranți și arome artificiale**
- **Scurtarea timpului de producție**
- **Stabilitate mare** la congelare-decongelare



TOPFIL CHERRY 40%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de cireșe atent selecționate

Caracteristici:

- 40% conținut fruct (bucăți calibrate)
- Ambalare: Găleată 14 kg

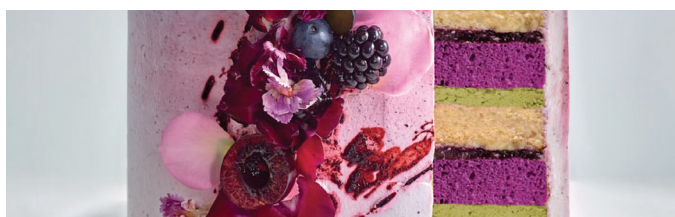


TOPFIL APRICOT 60%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de caise atent selecționate

Caracteristici:

- 60% conținut fruct (bucăți calibrate)
- Ambalare: Găleată 14 kg



TOPFIL WILD BLUEBERRY 60%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu afine atent selecționate

Caracteristici:

- 60% conținut fruct (bucăți calibrate)
- Ambalare: Găleată 5 kg

Aplicații:

produse de patiserie fină, proaspete sau congelate unde este necesară stabilitate ridicată la coacere.



TOPFIL APPLE 80%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de mere cuburi și piure de măr

Caracteristici:

- 80% conținut fruct
- Ambalare: Găleată 12 kg



TOPFIL PUMPKIN 50%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de dovleac

Caracteristici:

- 50% conținut fruct
- Ambalare: Găleată 12 kg



TOPFIL SOUR CHERRY 65%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de vișine atent selecționate

Caracteristici:

- 65% conținut fruct
- Ambalare: Găleată 12 kg

Beneficii:

- Gust autentic și proaspăt de fructe
- Conținut ridicat de fructe
- Etichetă mai curată
- Performanță la coacere



TOPFIL APPLE PIECES 80%

Descriere: Umplutură gata de utilizat din mere rase și piure de măr

Caracteristici:

- 80% conținut fruct
- Ambalare: Găleată 12 kg



TOPFIL SOUR CHERRY 40%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu bucăți de vișine atent selecționate

Caracteristici:

- 40% conținut fruct
- Ambalare: Găleată 12 kg



TOPFIL PLUM SMOOTH 90%

Descriere: Umplutură gata de utilizat cu conținut ridicat de prune

Caracteristici:

- 90% conținut fruct
- Ambalare: Găleată 12 kg

STARFRUIT

Gama Starfruit - o gamă de piure de fructe, cu un gust autentic al fructelor, pentru plăcerile sănătoase și dulci

Aplicații: mousse-uri și șarlote, tarte, eclair - choux

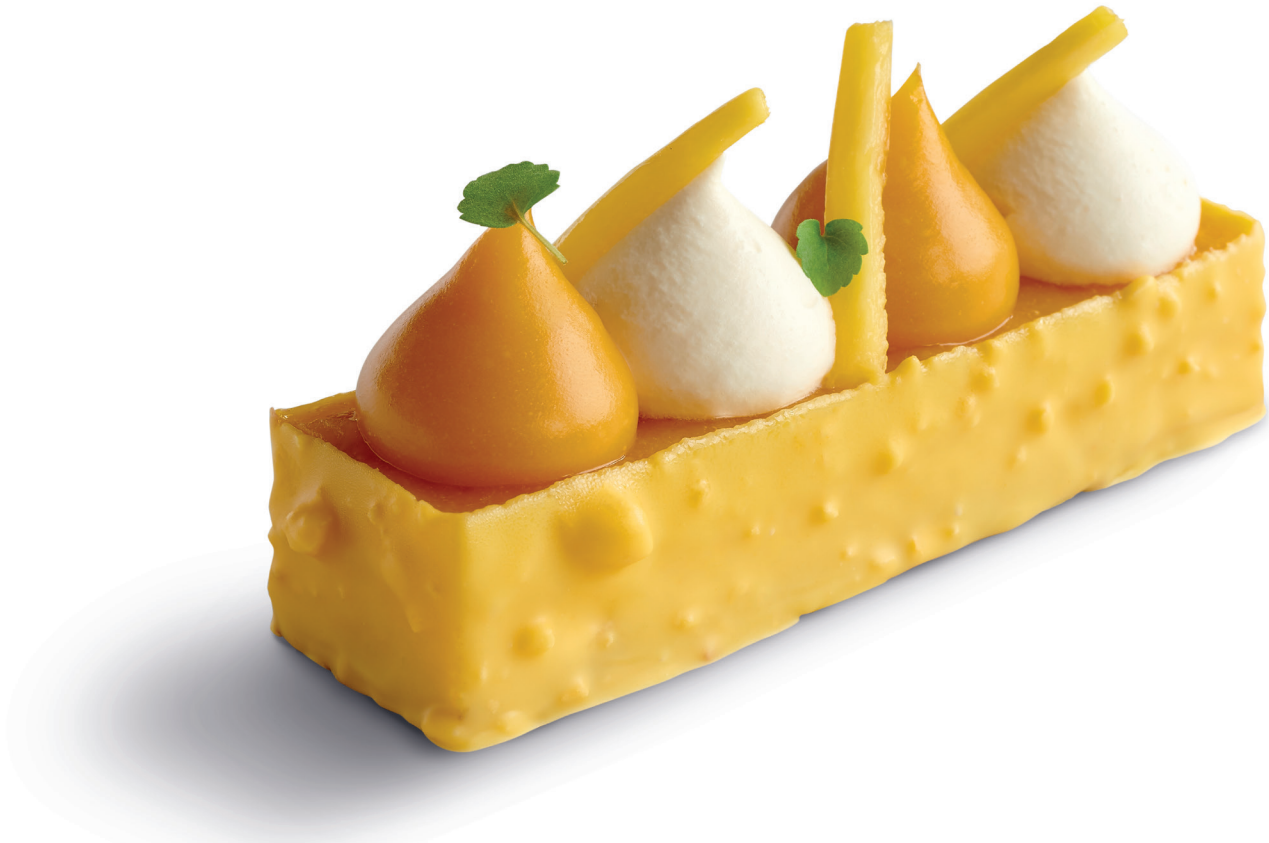
Ambalare: Cutie 1 L

Beneficii:

- **90% fruct** și doar 10% zahăr
- **Fără aditivi, coloranți sau arome artificiale**
- **Versatilitate fără limite:** se pot folosi pentru aromatizarea aluaturilor și cremelor, în strat ca atare sau ca umplutură produse fine de cofetărie
- Perfect atunci când **gustul și textura fac diferența**
- **Nenumărate utilizări** în aplicațiile de ciocolată, patiserie/ cofetărie și viennoiserie



Denumire	Descriere
STARFRUIT FRAMBOISE	piure de fructe cu gust de zmeură
STARFRUIT MANGUE	piure de fructe cu gust de mango
STARFRUIT EXOTIQUE FRUIT	piure de fructe exotice (banană, fructul pasiunii, mango, lămâie)



CREME GATA DE UTILIZAT

Coldfil



Cremfil Classic



Cremfil Ultim



Gama Deli



Cremfil Classic

Descriere: Umpluturi aromate, gata de utilizare, termostabile și stabile la congelare-decongelare, potrivite pentru aplicații în patiserie și cofetărie

Umpluturile pot fi folosite ca bază pentru tarte sau pot fi spumate cu alte ingrediente cum ar fi lactatele sau cremele vegetale

Aplicații: orice produs de brutărie sau patiserie

Caracteristici:

- Activitatea apei $\approx 0,9$
- Ambalare: Găleată 13 kg

Beneficii:

- **Gata de utilizare**
- **Stabilitate excelentă la coacere**
- Stabile la congelare-decongelare
- **Gamă largă de opțiuni** de gusturi și arome



Gama de gusturi Cremfil Classic

Strawberry

Cu conținut de
căpșuni și semințe



Forest Fruits

Cu conținut de fructe
de pădure și semințe



Apricot

Cu conținut de piure
de caise și cuburi de
caise confiate



Caramel sărat

Conține zahăr caramelizat,
lapte și sare



Cremă de zahăr ars

Aromă de zahăr ars



Lemon

Conține suc de
lămâie natural



Vanilie

**Alegerea de TOP a
consumatorilor -
cu aromă de vanilie**



Imperial

Aromă de Șampanie



Alune de pădure

Clasic tradițional
cu aromă de alune
de pădure



Cappuccino

Conține cafea
instant



Ciocolată

**Alegerea de TOP a
consumatorilor -
conține ciocolată neagră**



Coconut

Conține fulgi de cocos



Caramel

**Clasic tradițional
cu aromă de caramel**



Cremfil Ultim



Descriere: Umpluturile pe bază de apă conțin 20% grăsime

Aplicații: potrivite pentru o gamă largă de produse de patiserie

Caracteristici:

Ambalare: Găleată 12 kg

Beneficii:

- Textură plăcută similară cu cea a umpluturilor pe bază de grăsimi
- **Mai puțin zahăr, mai puține grăsimi** față de umpluturile pe bază de grăsimi
- **Etichetă mai curată**
- Sortimente speciale, **ușor de integrat** în rețete
- **Pot fi amestecate** cu frișcă sau cremă vegetală pentru creme aerate, spumate
- Potrivite pentru LSL
- Aw ~ 0,85

Cremfil Ultim BUENO

Cremă gata de utilizare cu un gust intens de alune de pădure. Conține 4% pastă de alune de pădure și nu are coloranți.



Coldfil VANILLA



Descriere: Cremă cu aromă de vanilie, gata preparată, pentru aplicații care nu necesită stabilitate la coacere (gogosi, berliner și alte aplicații de patiserie)

Aplicații: Pentru injectarea sau aplicarea în croissante, foitaje, gogoși, gogoși berlineze, brișe proaspete și alte produse de patiserie. Se recomandă utilizarea în produse proaspete cu termen de valabilitate de câteva zile sau pentru produse congelate

Caracteristici:

Ambalare: Găleată 13 kg

Beneficii:

- Recomandată atât pentru aplicații proaspete cât și congelate
- Textură ușoară
- Gust și aromă plăcută de vanilie



Gama Deli

Gama Deli este compusă dintr-o varietate de creme delicioase, care îmbogățesc gustul oricărui produs în care sunt utilizate. Fiecare dintre aceste creme are la bază o rețetă autentică și utilizează cele mai bune ingrediente, obținând astfel creme deosebit de savuroase, cu o textură perfectă.

Cremele din gama Deli sunt ușor de folosit și extrem de versatile: sunt gata de utilizat sau pot fi folosite în amestec cu frișcă, cremă vegetală sau tradițională de vanilie. În plus, se pot folosi ca umplutură, decor sau pentru aromatizarea altor creme/blaturi.



Deli Citron

Descriere: Cremă de lămâie, gata de utilizat, recomandată pentru tarta franțuzească cu lămâie

Aplicații: gogoși berliner, gogoși donut, patiserie laminată închisă, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, brioșă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheese cake, tarte éclair - choux desert la pahar, specialități (macarons, bezele), praline înrobate, praline, batoane de ciocolată

Caracteristici:

Ambalare: Găleată 5 kg

Beneficii:

- **Produs versatil** - se poate folosi ca atare sau în combinație cu alte ingrediente
- **Gata de utilizat** ca umplutură sau decor în produse de patiserie și ciocolaterie sau poate fi parte a unui produs mai deosebit
- **Stabilă la coacere**



Deli Caramel

Descriere: Umplutură cu caramel real, obținută după rețetă tradițională

Aplicații: cornuri și batoane, pannettone, patiserie laminată închisă, berliner, donut, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, brioșă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheese cake, tarte éclair - choux desert la pahar, specialități (macarons, bezele), praline înrobate, praline, batoane de ciocolată

Caracteristici:

- Ambalare: Găleată 5 kg
- Stabilitate medie la coacere

Beneficii:

- **Gata de utilizat** ca atare sau în combinație cu alte ingrediente
- Recomandat atât pentru **produse proaspete** cât și pentru **produse cu termen mediu de valabilitate** (3-6 luni)
- Activitatea apei (AW): 0.85



Deli Cheesecake

Descriere: Cremă gata de utilizat ca bază pentru prepararea prăjiturilor cu brânză (de exemplu, Cheesecake)

Aplicații: cheesecake

Caracteristici:

Ambalare: Găleată 5 kg

Beneficii:

- **Pastă cremoasă** cu textură scurtă
- Conține **30% cremă de brânză și ouă**
- **Gata de utilizat** ca atare sau în produse care necesită coacere

Glazuri

puratos

*Every
pâtisserie
creation
has a story
to tell*

Harmony



Brillo



Miroir Glassage



HARMONY

Descriere: Glazuri concentrate calde pentru finisarea produselor de patiserie și cofetărie

Aplicații: recomandate pentru utilizarea pe fructe, tarte, prăjituri, checuri, pentru a le evidenția aspectul și pentru a le crește prospețimea în timp

Pot fi diluate cu 30-60% apă și aplicate la o temperatură de aproximativ 70°C.

Caracteristici:

Ambalare: Găleată 12 kg

Beneficii:

- Asigură o **bună acoperire**
- **Gelificare rapidă**

Harmony Classic NEUTRA

Transparent



Harmony Classic BRIANT

Galbenă cu aromă de caise



Harmony Classic RUBY

Roșie cu aromă de căpșună



BRILLO

Descriere: Glazuri gata de utilizare pentru acoperirea suprafețelor orizontale.

Aplicații: recomandate pentru acoperirea produselor de tip mousse, șarlote etc. pentru a evidenția aspectul și pentru a le mări prospețimea în timp.

Caracteristici:

Ambalare: Găleată 5 kg

Beneficii:

- Acoperire bună pe suprafețe plane
- Luciu special
- Glazurare fixotropică
- Stabile la congelare-decongelare

Brillo NEUTRA

Transparent



Brillo CAMEL

Cu aromă de caramel



Brillo CHOCOLATE

Cu aromă de ciocolată



Brillo RED

Cu aromă de căpșună



Brillo WHITE

Cu aromă de caise



MIROIR GLASSAGE

Descriere: Glazuri pentru decorarea produselor tip bavarois, a mousse-urilor și a produselor fine de cofetărie

Aplicații: mousse-uri și șarlote

Caracteristici:

Ambalare: Găleată 5 kg

Miroir Glassage NEUTRE

Glazură neutră

Beneficii:

- **Acoperă în totalitate produsul**, inclusiv suprafețe curbate sau verticale
- **Efect de oglindă** (aspect foarte strălucitor)
- **Nu are nevoie de timp pentru setare**
- **Se poate combina cu alte ingrediente** pentru a obține culori diferite.

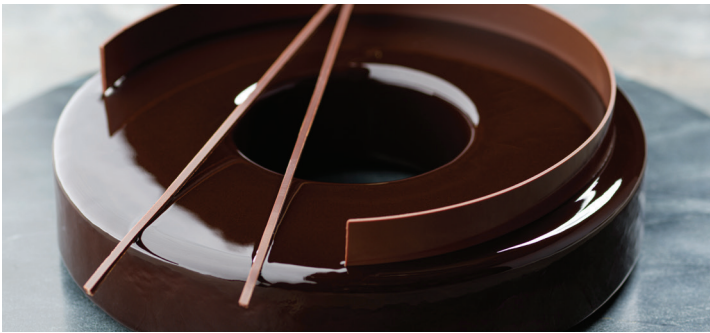


Miroir Glassage NOIR

Glazură cu aromă de ciocolată

Beneficii:

- **Gata de utilizat la rece**
- Poate fi **aplicată cu pensula** sau prin **pulverizare**
- **Structură tixotropică**



Miroir Glassage FRUITS ROUGES

Glazură cu aromă de fructe roșii

Beneficii:

- Gata de utilizat la rece
- Poate fi **aplicată cu pensula** sau prin **pulverizare**
- **Structură tixotropică**
- Conține doar **coloranți și arome naturale**, pe bază de concentrat de căpșune;
- **Tăietură curată**



Miroir Glassage CHOCOLAT BLANC

Glazură cu ciocolată albă

Beneficii:

- **Conține 20% ciocolată albă belgiană**
- Glazură perfectă pentru finisaje premium
- Special concepută pentru **acoperire completă**, inclusiv pe suprafețe verticale sau curbate
- **Ușor de utilizat** și aplicat pe produsul finit
- **Stabilă la congelare – decongelare**



Crème végétale





AMBIANTE

Descriere: Cremă vegetală cu performanțe excelente în decorarea produselor de cofetărie

Aplicații: berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brioșă - cupcakes, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, eclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)

Caracteristici:

- Cremă vegetală UHT
- Ambalare: Cutie de carton 1L

Beneficii:

- **Conveniență:** se păstrează la temperatură ambientală
- **Excelentă lucrabilitate și toleranță** pe produsul finit
- **Performanță de durată**
- **Acoperire foarte bună**, dar în egală măsură delicată.



PASSIONATA

Descriere: Cremă vegetală inovatoare care înlocuiește cu succes amestecul tradițional de frișcă naturală și cremă vegetală

Aplicații: mousse-uri și șarlote, torturi și prăjituri în straturi, tarte, eclair - choux, desert la pahar

Caracteristici:

- Stabilitate pe produsul finit - își păstrează culoarea, volumul și textura de 3 ori mai mult timp decât în cazul utilizării amestecului tradițional de frișcă și cremă vegetală
- Ambalare: Cutie de carton 1L

Beneficii:

- **Poate fi păstrată la temperatura camerei**, înainte de utilizare, se răcește la frigider (5-8°C) timp de 12 ore
- Se evită situațiile neplăcute legate de fluctuațiile de calitate ale smântânii pentru frișcă
- **Nu trebuie adăugat zahăr**
- **Spumare rapidă** față de amestecul tradițional de frișcă naturală și cremă vegetală.



WHIPPAK

Descriere: Cremă vegetală, stabilă la congelare-decongelare. Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.

Aplicații: mousse-uri și șarlote, torturi și prăjituri în straturi, tarte, eclair - choux, desert la pahar

Caracteristici:

- Prin mixare, volumul crește cu până la 300%
- Ambalare: Cutie de carton 1L

Beneficii:

- **Stabilă la congelare-decongelare**
- **Consistență și textură fermă**
- Produse finite cu **aspect plăcut, atractiv**
- **Capacitate mare de spumare**
- **Reducerea costurilor**
- **Calitate constantă**

ITALMAX

Descriere: Cremă vegetală UTH, gata de utilizat, cu grad ridicat de spumare, perfectă pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie

Aplicații: mousse-uri și șarlote, tarte, desert la pahar

Caracteristici:

- Aromă neutră, cu note subtile de smântână
- Ambalare: Cutie de carton 1L

Beneficii:

- **Aspect atractiv** al produselor finite
- **Textură plăcută, cremoasă**
- **Grad ridicat de spumare (3,5)**
- **Stabilitate optimă**

FESTIPAK

Descriere: Cremă vegetală fără zahăr adăugat, gata preparată

Aplicații: mousse-uri și șarlote, tarte, desert la pahar

Caracteristici:

- Aromă neutră, cu note subtile de smântână
- Ambalare: Cutie de carton 1L
- 26% conținut de grăsime

Beneficii:

- Recomandată atât în **aplicații dulci, cât și sărate**
- **Gust cremos, bogat**
- **Deserturi gustoase, fără zahăr adăugat**

Mixuri pentru mousse, șarlotă și cremă bavareză

GAMA BAVAROIS

Descriere: Stabilizator și aromatizant pudră pentru frișcă, recomandat și pentru obținerea șarlotelor, mousse-urilor și a prăjiturilor în straturi.

Aplicații: mousse-uri și șarlote, torturi și prăjituri în straturi, tarte, éclair - choux, desert la pahar

Caracteristici:

Ambalare: Sac 1,25 kg



Poza produs referință	Denumire produs	Caracteristici	Beneficii
	BAVAROIS BULGARIA	Aromă plăcută de iaurt	• Conferă textură fermă • Aspect atractiv al produsului finit • Simplifică procesul de producție
	BAVAROIS FRAISE	Aromă plăcută de căpșune	• Ușor de utilizat • Simplifică procesul de producție • Stabilitate excelentă
	BAVAROIS NEUTRE	Aromă neutră	• Ușor de utilizat • Simplifică procesul de producție • Stabilitate excelentă
	BAVAROIS TIRAMISU	Aromă de tiramisu	• Ușor de utilizat • Simplifică procesul de producție • Stabilitate excelentă