

Descoperă cel  
mai iubit desert  
clasic!

## ECLAIR CONCEPT



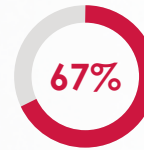
# Fiecare patiserie are o poveste de spus



Conform studiul nostru Taste Tomorrow, consumatorii caută din ce în ce mai mult produse de patiserie autentice și delicioase, cu texturi și arome noi.



Preferă aromele tradiționale



Le-ar plăcea să încerce alimente cu texturi diferite



Vor să încerce arome noi sau o combinație de arome care sunt inițial neobișnuite

Consumatorii vor, de asemenea, să cunoască povestea din spatele patisieriei lor preferate. 65% dintre consumatori vor să știe de unde provin ingredientele\*.

\*Sursa: Innova Market Insights

În plus, acordă importanță impactului asupra sănătății lor și a planetei. Interesul pentru produsele locale a crescut semnificativ.



Nu vor să facă compromisuri în privința gustului și consumă mai puțin sau mănâncă porții mai mici



Preferă o alternativă mai sănătoasă fără compromisuri în privința ocaziilor de consum



Aprovizionarea locală este considerată mai bună pentru mediu

Pentru a răspunde acestor așteptări, dorim, împreună cu voi, să reinventăm patisieria.

Cum să procedăm?



## ALEGEȚI-VĂ CLASICUL

Căutăm o patiserie clasică, foarte cunoscută și populară printre consumatori și reinterpretăm acest clasic în moduri diferite.



## FIȚI CREATIV

Lucrând cu arome surprinzătoare, combinații interesante, texturi noi și un aspect original, puteți evidenția o poveste cu o notă amuzantă și inspirantă.



## CONCENTRAȚI-VĂ PE SĂNĂTATE ȘI STAREA DE BINE

Există numeroase posibilități de a fi creativ și de a aduce propria poveste de sănătate și bunăstare. De exemplu, puteți **adăuga mai multe fructe** în produsele de patiserie pentru un profil nutrițional mai bun. Consumatorii aleg adesea porții mai mici pentru a se putea bucura pe deplin de masa lor, fără să se simtă vinovați.



## OPTAȚI PENTRU LOCAL ȘI DURABIL

Din ce în ce mai multe produse sunt realizate cu materii prime locale. Umplutura noastră de mere rase, **Topfil Apple Pieces 80%**, conține mere românești din regiunea Voinești. În plus, un lanț de aprovizionare trasabil este important. Datorită **Cacao-Trace**, contribuim la o calitate mai bună a vieții cultivatorilor de cacao.

**Ne-am concentrat pe celebrul Éclair. Descoperiți rețetele noastre creative și metodele de lucru cu umpluturile noastre de fructe Topfil, cu un conținut ridicat de fructe, și ciocolata sustenabilă Belcolade Cacao-Trace.**



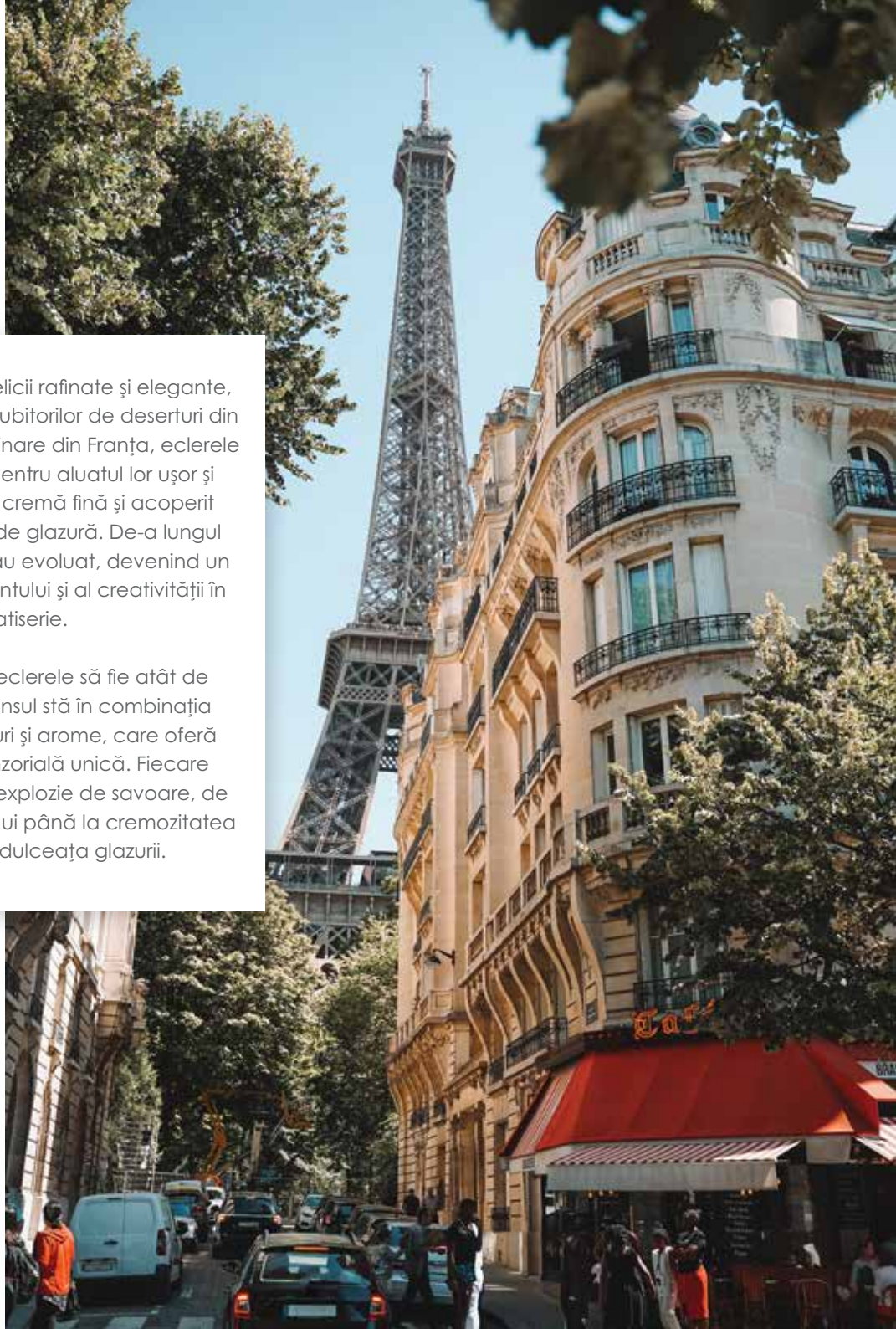


# Eclerul



Eclerele, aceste delicii rafinate și elegante, au captivat inimile iubitorilor de deserturi din întreaga lume. Originare din Franța, eclerele sunt cunoscute pentru aluatul lor ușor și aerat, umplut cu cremă fină și acoperit cu un strat lucios de glazură. De-a lungul timpului, eclerele au evoluat, devenind un simbol al rafinamentului și al creativității în patiserie.

Dar ce face ca eclerele să fie atât de îndrăgite? Răspunsul stă în combinația perfectă de texturi și arome, care oferă o experiență senzorială unică. Fiecare mușcătură este o explozie de savoare, de la crocantul aluatului până la cremozitatea umpluturii și dulceața glazurii.

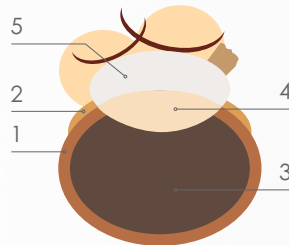


Sănătate  
și stare de  
bine

## ECLER BANANA SPLIT



- COMPOZIȚIE  
& DECORARE**
- 1. Coajă ecler
  - 2. Crumble
  - 3. Mousse ciocolată
  - 4. Inserție
  - 5. Cremă de vanilie



**ASAMBLARE**

Se taie capacul de la ecler.  
Se umple cu mousse de ciocolată până aproape sus.  
Se toarnă inserția de banană.  
Pentru decor se toarnă aveline din crema de vanilie, iar între aveline se pun felii de banană

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| <b>1. COAJĂ ECLER</b> | g   |
| Tegral Clara Ultra    | 500 |
| Ulei                  | 340 |
| Apă 20°C              | 870 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| <b>2. CRUMBLE</b> | g   |
| Unt               | 150 |
| Zahăr             | 150 |
| Făină             | 210 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>3. MOUSSE CIOCOLATĂ</b>           | g   |
| Apă                                  | 145 |
| Cremyco                              | 50  |
| Belcolade Selection Noir Cacao Trace | 200 |
| Whippak                              | 200 |
| Frîșcă 35%                           | 200 |

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| <b>4. INSERȚIE</b>              | g   |
| Topfil Finest Banana Smooth 70% | 200 |

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| <b>5. CREMĂ DE VANILIE</b> | g     |
| Baton de vanilie           | ½ buc |
| Whippak                    | 100   |
| Frîșcă 35%                 | 400   |
| Zahăr                      | 50    |

**COAJĂ ECLER**

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.  
Regim de coacere:  
Cuptor rotativ sau convecție: la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

**CRUMBLE**

Se amestecă cu paleta toate ingredientele după care se întinde strat subțire (2mm) și se decupează discuri.

**MOUSSE CIOCOLATĂ**

Se face crema de vanilie.  
Se topește ciocolata și se amestecă cu crema de vanilie, apoi se încorporează frîșca semi-bătută.

**INSERȚIE**

Se aplică cu poșul la baza mousse-ului.

**CREMĂ DE VANILIE**

Se extrag semințele de vanilie și se amestecă cu restul ingredientelor. Se spumează până se obține o crema aerată.



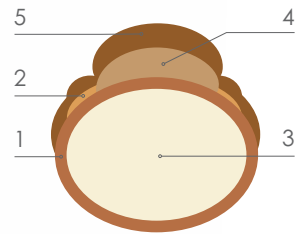




## ECLER AMBER PASSION

### COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Coajă ecler
2. Crumble
3. Cremă de ciocolată
4. Caramel cu fructul pasiunii
5. Glazură de ciocolată



### ASAMBLARE

Se taie capacul de la ecler.  
Se umple cu crema de ciocolată până aproape sus.  
Se toarnă caramelul cu fructul pasiunii.  
Se pun în congelator și apoi se glasează.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 1. <b>COAJĂ ECLER</b>     | g   |
| <b>Tegral Clara Ultra</b> | 500 |
| Ulei                      | 340 |
| Apă 20°C                  | 870 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 2. <b>CRUMBLE</b> | g   |
| Unt 82%           | 150 |
| Zahăr             | 150 |
| Făină             | 210 |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 3. <b>CREMĂ DE CIOCOLATĂ</b>                 | g   |
| Frîșcă 35%                                   | 800 |
| <b>Belcolade Selection Amber Cacao Trace</b> | 400 |
| <b>Whippak</b>                               | 200 |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 4. <b>CARAMEL CU FRUCTUL PASIUNII</b> | g   |
| Piure de fructul pasiunii             | 200 |
| Unt                                   | 100 |
| Sare                                  | 5   |
| <b>Deli Caramel</b>                   | 500 |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 5. <b>GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ</b>               | g   |
| <b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b> | 700 |
| <b>Praliné Noisette 50%</b>                  | 100 |
| <b>Noix Pecan Hach Small Medi</b>            | 100 |
| Fulgi de porumb                              | 25  |

### COAJĂ ECLER

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.  
Regim de coacere:  
Cuptor rotativ sau convecție: la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

### CRUMBLE

Se amestecă cu paleta toate ingredientele după care se întinde strat subțire (2mm) și se decupează discuri.

### CREMĂ DE CIOCOLATĂ

Se încălzește frîșca la 60°C, se toarnă peste ciocolată și se emulsifică cu ajutorul unui blender.  
Se adaugă **Whippak** lichid și se lasă la rece peste noapte.

### CARAMEL CU FRUCTUL PASIUNII

Se fierbe piureul de fructul pasiunii cu untul și sarea și se reduc până la 170 gr. Se lasă să se răcească până la 30°C, apoi se adaugă **Deli Caramel**. Se lasă la rece.

### GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ

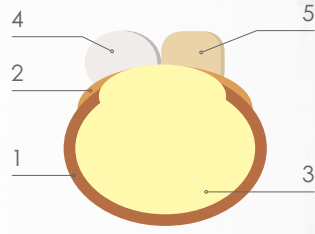
Se topește ciocolata, se adaugă praline-ul, uleiul, nucile și fulgii de porumb. Se aplică la 38°C.

## ECLER POMME- CANNELLE



### COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Coajă ecler
2. Crumble
3. Cremă de scorțișoară
4. Cremă de scorțișoară spumată
5. Jeļu de mere



### ASAMBLARE

Tăiați eclerul pe orizontală și deschideți-l.  
Se umple cu crema de scorțișoară până la margine.  
Decorati cu jeļu de mere și cremă de scorțișoară.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 1. <b>COAJĂ ECLER</b>     | g   |
| <b>Tegral Clara Ultra</b> | 500 |
| Ulei                      | 340 |
| Apă 20°C                  | 870 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 2. <b>CRUMBLE</b> | g   |
| Unt 82%           | 150 |
| Zahăr             | 150 |
| Făină             | 210 |

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| 3. <b>CREMĂ DE SCORTIȘOARĂ</b> | g    |
| Lapte                          | 1000 |
| <b>Cremyco</b>                 | 300  |
| Baton de scorțișoară           | 20   |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 4. <b>CREMĂ DE SCORTIȘOARĂ SPUMATĂ</b> | g   |
| Frîșcă 35%                             | 125 |
| <b>Whippak</b>                         | 125 |
| Cremă de scorțișoară                   | 250 |

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 5. <b>JELEU DE MERE</b>              | g     |
| Gelatină pudră (180 bloom)           | 9     |
| Apă                                  | 45    |
| <b>Topfil Apple Pieces 80%</b>       | 750   |
| Lime                                 | 1 buc |
| <b>Harmony Sublimo Glaze&amp; Go</b> | QS    |

### COAJĂ ECLER

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.  
Regim de coacere:  
Cuptor rotativ sau convecție: la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

### CRUMBLE

Se amestecă cu paleta toate ingredientele după care se întinde strat subțire (2mm) și se decupează discuri.

### CREMĂ DE SCORTIȘOARĂ

Se încălzește laptele la 50°C, se adaugă batoanele de scorțișoară și se lasă la infuzat peste noapte la frigider. Aduceți laptele la temperatura camerei și adăugați **Cremyco** și bateți totul cu un tel timp de 3 min. la viteză rapid până se obține o cremă aerată. Se lasă crema să stea timp de 10 min., apoi se spumează până obțineți o textură foarte fină.

### CREMĂ DE SCORTIȘOARĂ SPUMATĂ

Se spumează frîșca și **Whippak** și se amestecă cu crema de scorțișoară.

### JELEU DE MERE

Se hidratează gelatina în apă.  
Se topește masa de gelatină și se amestecă cu **Topfil**-ul, coaja și zeama de lime.  
Întindeți umplutura de mere cu o grosime de 1 cm și lăsați deoparte până când se congelează. Tăiați benzi de 13,5 x 1 x 1 cm și acoperiți cu **Harmony Sublimo Glaze&Go**.

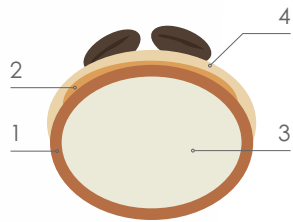






ECLER  
CAFÉ-BLANC  
INTENSE

- COMPOZIȚIE & DECORARE**
- 1. Coajă ecler
  - 2. Crumble
  - 3. Cremă de ciocolată și cafea
  - 4. Glazură de ciocolată



**ASAMBLARE**

Se umple eclerul prin bază cu crema de ciocolată și cafea.

Se răcește în congelator, apoi se glasează.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>1. COAJĂ ECLER</b>     | g   |
| <b>Tegral Clara Ultra</b> | 500 |
| Ulei                      | 340 |
| Apă 20°C                  | 870 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| <b>2. CRUMBLE</b> | g   |
| Unt 82%           | 150 |
| Zahăr             | 150 |
| Făină             | 210 |

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| <b>3. CREMĂ CIOCOLATĂ ȘI CAFEA</b>                   | g   |
| Cafea boabe                                          | 100 |
| Frîșcă 35%                                           | 800 |
| <b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b> | 100 |
| <b>Whippak</b>                                       | 200 |

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| <b>4. GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ</b>                       | g     |
| Gelatină pudră (180 bloom)                           | 15    |
| Apă                                                  | 75    |
| Lapte                                                | 100   |
| Glucoză                                              | 250   |
| Cafea solubilă                                       | 1     |
| <b>Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace</b> | 475 g |
| <b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b>         | 25 g  |
| <b>Miroir Glassage Neutre</b>                        | 500 g |

**COAJĂ ECLER**

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

Cuptor rotativ sau convecție: la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

**CRUMBLE**

Se amestecă cu paleta toate ingredientele după care se întinde strat subțire (2mm) și se decupează discuri.

**CREMĂ CIOCOLATĂ ȘI CAFEA**

Coaceți boabele de cafea la 180°C timp de 3 minute. Încălziți frîșca la 50°C și adăugați boabele de cafea. Se lasă la infuzat timp de 15 minute. Scoateți boabele de cafea și încălziți amestecul la 60°C.

Se toarnă crema infuzată peste ciocolată și amestecați folosind un blender până se obține o textură omogenă. Adăugați **Whippak** și amestecați din nou pentru scurt timp. Lăsați la frigider o temperatură de 4-6°C timp de 12 ore.

**GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ**

Se amestecă gelatina pudră cu apa și se lasă la hidratat 15 min. Aduceți laptele, glucoza și cafeaua instant la fierbere. Se toarnă ciocolata. Adăugați gelatina hidratată și topită în prealabil. Apoi adăugați **Miroir Glassage Neutre** la temperatura camerei și amestecați totul folosind un blender. Se lasă să se odihnească peste noapte într-un loc răcoros. Lucrați glazura la o temperatură de 24-26°C.



ECLER  
CHEESECAKE-  
MYRTILLES

- COMPOZIȚIE & DECORARE**
- 1. Coajă ecler
  - 2. Crumble
  - 3. Cremă de cheesecake cu afine
  - 4. Bezea
  - 5. Glazură



**ASAMBLARE**

Se umple eclerul prin bază cu crema de cheesecake și afine.

Se decorează alternativ cu bezele și cercuri din glazură.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>1. COAJĂ ECLER</b>     | g   |
| <b>Tegral Clara Ultra</b> | 500 |
| Ulei                      | 340 |
| Apă 20°C                  | 870 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| <b>2. CRUMBLE</b> | g   |
| Unt 82%           | 150 |
| Zahăr             | 150 |
| Făină             | 210 |

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| <b>3. CREMĂ DE CHEESECAKE CU AFINE</b> | g    |
| <b>Deli Cheesecake</b>                 | 1200 |
| <b>Topfil Wild Blueberry 60%</b>       | 300  |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| <b>4. BEZEA</b> | g   |
| Albuș           | 100 |
| Zahăr           | 100 |
| Zahăr pudră     | 100 |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>5. GLAZURĂ</b>             | g     |
| Apă                           | 150 g |
| Zahăr                         | 150 g |
| <b>Harmony Classic Neutre</b> | 500 g |
| Colorant Violet               | 3 g   |
| Colorant Argintiu             | 0,5 g |

**COAJĂ ECLER**

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

Cuptor rotativ sau convecție: la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

**CRUMBLE**

Se amestecă cu paleta toate ingredientele după care se întinde strat subțire (2mm) și se decupează discuri.

**CREMĂ DE CHEESECAKE CU AFINE**

Se amestecă **Deli Cheesecake** cu **Topfil Wild Blueberry 60%** până se marmorează.

**BEZEA**

Albușul se bate spumă, se adaugă zahărul și se lasă să se amestece la viteză medie timp de 2-3 min.

Adăugați treptat zahărul pudră cernut.

Turnați bile mici pe o tavă de copt acoperită cu un covoraș de silikon. Acoperiți cu hârtie de copt și aplatizați biluțele formând cercuri. Se usucă la cuptor la 80-90°C.

**GLAZURĂ**

Pregătiți un sirop cu apă și zahăr, adăugați **Harmony Classic Neutre** și amestecați pentru a evita formarea de cocloașe. Se aduce la punctul de fierbere apoi se adaugă coloranții.

Se toarnă jeleul într-o tavă la o grosime de 2-3 mm.

Se lasă la frigider apoi se decupează cercuri.



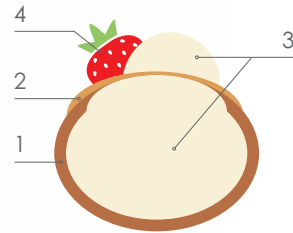




## ECLER FRAISE MOJITO

### COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Coajă ecler
2. Crumble
3. Cremă Mojito
4. Căpșuni



### ASAMBLARE

Se umple eclerul prin bază cu crema Mojito.  
Se decorează partea superioară cu cremă Mojito și căpșuni proaspete.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 1. COAJĂ ECLER            | g   |
| Tegral Clara Ultra        | 500 |
| Ulei                      | 340 |
| Apă 20°C                  | 870 |
| 2. CRUMBLE                | g   |
| Unt 82%                   | 150 |
| Zahăr                     | 150 |
| Făină                     | 210 |
| 3. CREMĂ MOJITO           | g   |
| Gelatină pudră(180 bloom) | 6   |
| Apă (1)                   | 36  |
| Mentă proaspătă           | 12  |
| Apă (2)                   | 200 |
| Suc de lămâie             | 100 |
| Spumant sec               | 200 |
| Cremyco                   | 200 |
| Whippak                   | 175 |
| Frișcă 35%                | 175 |
| 4. CĂPȘUNI                | g   |
| Mentă proaspătă           | 1   |
| Căpșuni                   | 500 |
| Harmony Sublimo Glaze&Go  | 75  |

### COAJĂ ECLER

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.  
Regim de coacere:  
Cuptor rotativ sau convecție: la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

### CRUMBLE

Se amestecă cu paleta toate ingredientele după care se întinde strat subțire (2mm) și se decupează discuri.

### CREMĂ MOJITO

Se amestecă gelatina pudră cu apa (1) și se lasă la hidratat timp de 15 minute. Adăugați frunzele de mentă proaspătă și sucul de lămâie în apă (2). Se amestecă folosind un blender de mână până când frunzele sunt mărunțite. Se strecoară pentru a îndepărta frunzele și se păstrează doar sucul. Adăugați spumantul. Adăugați **Cremyco** și amestecați timp de 3 min cu viteză mare.  
Adăugați gelatina hidratată și topită.  
Adăugați **Whippak** și frișca semi-bătută.

### CĂPȘUNI

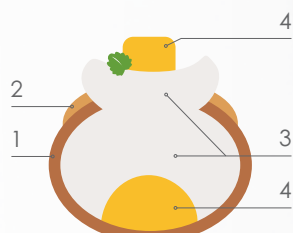
Tăiați mărunț frunzele de mentă proaspătă și adăugați în **Harmony Sublimo Glaze&Go**. Tăiați căpșunile în formă de evantai și acoperiți cu **HarmonySublimo Glaze&Go** și mentă.



## ECLER MANGO EXOTIQUE

### COMPOZIȚIE & DECORARE

1. Coajă ecler
2. Crumble
3. Cremă exotică
4. Umplutură de mango



### ASAMBLARE

Se taie capacul de la ecler.  
Se toarnă umplutura de mango.  
Se umple cu crema exotică.  
Pe suprafața eclerului se toarnă un strat de cremă peste care presară fulgi de cocos, apoi, se toarnă un fil de umplutură de mango.

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| 1. COAJĂ ECLER                                | g   |
| Tegral Clara Ultra                            | 500 |
| Ulei                                          | 340 |
| Apă 20°C                                      | 870 |
| 2. CRUMBLE                                    | g   |
| Unt 82%                                       | 150 |
| Zahăr                                         | 150 |
| Făină                                         | 210 |
| 3. CREMĂ EXOTICĂ                              | g   |
| Gelatină pudră (180 bloom)                    | 9   |
| Apă                                           | 45  |
| Lapte de cocos                                | 175 |
| Lemongrass                                    | 2   |
| Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace | 250 |
| Whippak                                       | 200 |
| Frișcă 35%                                    | 800 |
| 4. UMLUTURĂ DE MANGO                          | g   |
| Topfil Finest Mango Cubes 70%                 | 150 |

### COAJĂ ECLER

Se mixează pudra cu uleiul și 870 g de apă la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5/6 minute la viteză mare.  
Regim de coacere:  
cuptor rotativ sau convecție: la 180°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă. Coacerea se realizează fără abur.

### CRUMBLE

Se amestecă cu paleta toate ingredientele după care se întinde strat subțire (2mm) și se decupează discuri.

### CREMĂ EXOTICĂ

Amestecați gelatina pudră cu apa și lăsați să se înmoaie timp de 15 minute. Aduceți apoi laptele de cocos la punctul de fierbere, adăugați lemongrass-ul și lăsați să infuzeze timp de 30 de minute. Îndepărtați lemongrass-ul și încălziți din nou. Turnați apoi această compoziție peste dropsurile de **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace**. Amestecați până când ciocolata se topește și adăugați masa de gelatină topită anterior, apoi **Whippak**-ul lichid și frișca. Mixați cu grijă folosind un blender vertical. Acoperiți cu folie de plastic și păstrați la frigider. Când compoziția ajunge la o temperatură de 4-5°C, se spumează.

### UMLUTURĂ DE MANGO

Întindeți la o grosime de 6 mm și păstrați la congelator. Tăiați apoi benzi de 6 x 6 mm și de lungimea eclerului. Sfat: pentru finisare, puteți adăuga un liant suplimentar în umplutură pentru a avea o mai bună consistență. Înmuiați 5 g de gelatină pudră în 25 g de apă rece. Se topește și se adaugă în umplutură.





[www.puratos.ro](http://www.puratos.ro)

Puratos SA - Șoseaua de Centură nr 25, Com. Tunari, Jud. Ilfov, România  
Tel: +40 21 529 49 49 / Fax: +40 21 529 49 69  
e-mail: [info\\_romania@puratos.com](mailto:info_romania@puratos.com)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good