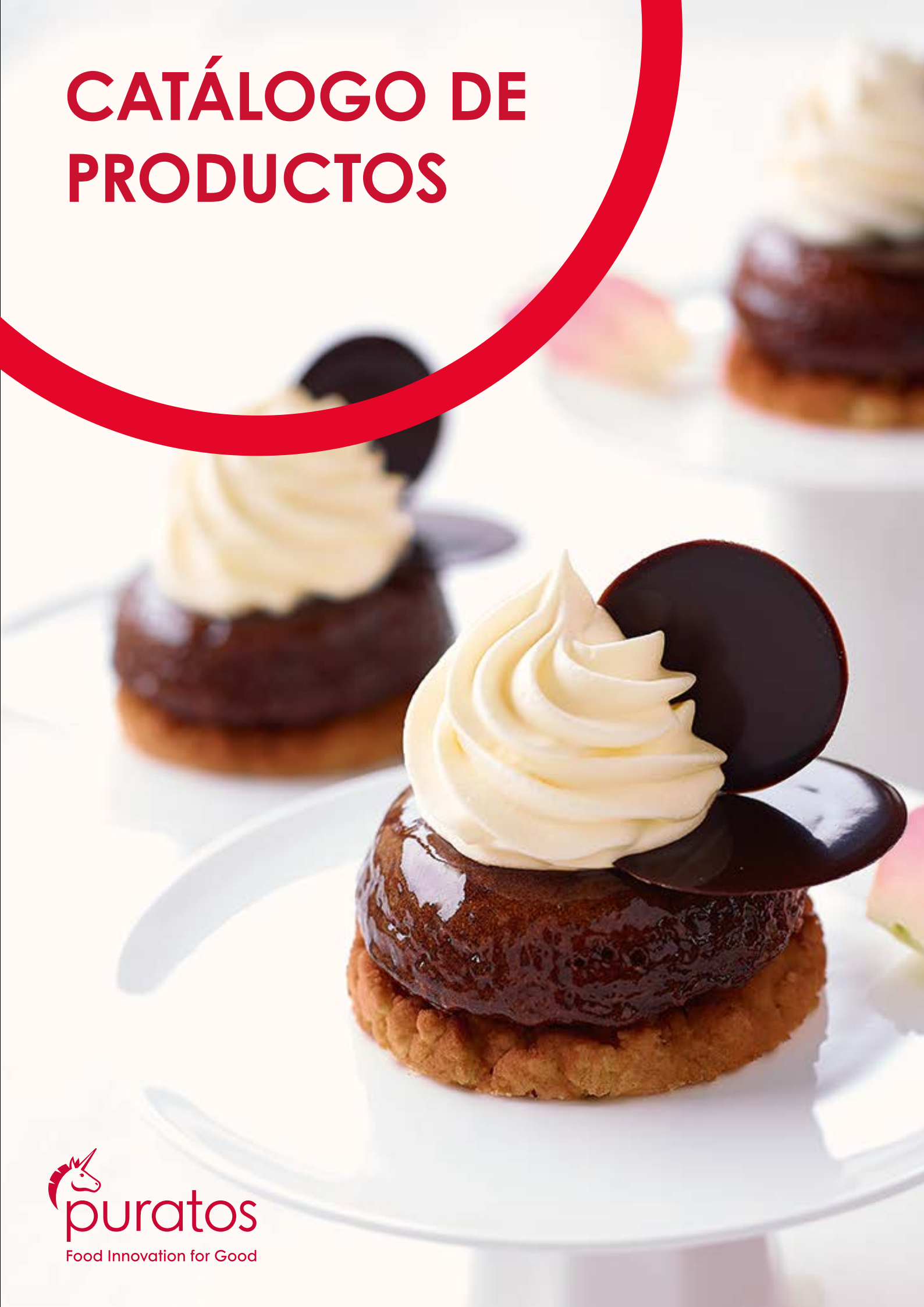
CATÁLOGO DE PRODUCTOS



puratos
Food Innovation for Good

ÍNDICE

PASTELERÍA

Cremas Vegetales / UHT

		Pág.
4001079	PASSIONATA X 1LT	6
4013304	AMBIANTE X 1LT	6
4013302	CHANTYPAK X 1LT	7
4005414	WHIPACK X 1LT	7
4013487	DULCERÍO TRES LECHES PERÚ X 1LT	7

Premezclas de Pastelería

4014931	T. TORTA DE CHOCOLATE EXTREMO X 10KG	8
4112991	TEGRAL BIZCOCHUELO PREMIUM X 10KG	8
4113000	T. BIZ. 3 LECHES PREMIUM X 10 KG	8
4014140	T. TRES LECHES CHOCOLATE X10KG	9
4112930	TEGRAL CHIFFON X 10 KG.	9
4015477	TEGRAL CHIFON NARANJA X 25 KG	10
4112924	EASY QUEQUE X 5 KG	10
4112945	EASY TORTA CHOCOLATE X 5 KG.	10
4112957	EASY BIZCOCHUELO S X 5KG	11
4112956	EASY QUEQUE LV X 10KG	11
4112974	EASY QUEQUE NARANJA X5KG	11

Línea

4112933	T. SATIN CREME CAKE X 10 KG.	12
4016796	T. SATIN ZANAHORIA X 5KG	12
4018506	T. SATIN CREME CAKE CAPUCCINO X 5KG	12
4017756	T. SATIN QUEQUE PLÁTANO X 5KG	12
4018058	T. SATIN QUEQUE MULTISEMILLAS X 5KG	12

Productos de 1 Kilo

4015641	Tegral Torta De Chocolate AASS Bag 1Kg	13
4015640	Bizcochuelo Tres Leches AASS Bag 1Kg	13
4015609	X-press Brownie AASS Bag 1kg	13
4112999	QUEQUEDECASAPREMI VAINILX 1 KG	13
4112997	QUEQUEDECASAPREM NARANJAX1 KG	13
4113005	FINITA X 1KG	13

Cremas en Polvo

4113009	CREMY 4X4 X 1KG	14
4112920	CPT x 5 KG	14

Brillos

4005719	SUNSET GLAZE EC X1L	14
4100185	SUBLIMO GLAZE&GO NEUTRO 1.2 KG	14

Otros

4112948	MERENGUE EN POLVOX5KG	15
4112923	ANTIMOHO x 5 KG	15
4112998	POLVO DE HORNEAR X 0.25 KG	15
4112936	MIXO x 900 GRMS.	15
4112937	MIXO x 4 KG	15
4112938	MIXO x 20 KG	15

Rellenos

4112970	CREMFIL CHOCOLATE X5KG	16
4112968	CREMFIL DURAZNO X 5KG	16
4112967	CREMFIL MANGO X 5KG	16
4112966	CREMFIL GUANÁBANA X 5 KG	16
4112969	CREMFIL MARACUYA	17
4112943	CREMFIL LUCUMA X 5KG	17
4106011	CREMFIL VAINILLA X 4.5KG	17

4015118 CREMFIL COCO BAL X 5KG 18
4112950 COLDFILL FRESA x 5 KG 18
4112942 COLDFILL DURAZNO x 5 KG 18
4112939 GLASSE DURAZNO X 5 KG 19
4112940 GLASSE FRESA X 5 KG 19
4112975 DELIMIEL X 5 KG 19
4015891 DELIMIEL 1 KG 19

Panadería

Mejoradores

4112904 S 500 KIMO X 25 KG. 20
4112955 S500 SENSE X 5 KG. 20
4014163 SOFT`R TT X 5 KG. 21
4112901 PAN UP PLUS X 5 KG 21
4016683 SOFT'R PAN DE MOLDE x 10 KG 21
4112907 TOUPAN CTRL SB x 5 KG 21
4112981 TOUPAN SENSE PLUS X 5 KG 22
4112982 TOUPAN SENSE PLUS X 1KG 22
4112906 SUPER SUAVE FRESH X 5 KG. 22
4112905 SUPER SUAVE FRESH X1kg 22

Línea Puraví

4112917 TEGRAL PURAVI PAN GRANOSX10KG 22
4112914 TEGRAL PAN CENTENO PURAVI X10K 22
4112913 E.PURAVI PAN MULTICEREALX10KG 23
4112971 EASY PURAVI PAN GRANOSX10KG 23

Premezclas

4112908 EASY CIABATTA X 10 KG 24
4112959 EASY CIABATTA ITALIANO X 10KG 24
4018460 EASY PAN DE MOLDE PLUS X5KG 24
4018449 EASY PANES BLANDOS X5KG 24
4112980 EASY PANES PERUANOS 25
4112958 EASY PANES SOFT SP N X 10 KG 25
4014139 EASY PANES DULCES 10KG 25

Masa Madre

4100276 OTENTIC DURUM X1KG 26

Chocolatería

CACAO TRACE

4011257	CT BELCO NOIR C501 DROPS X 1 KG	28
4006947	CT BELCO NOIR SELECTION DROPS 5KG	28
4011245	CT BELCO LAIT SEL(LECHE) DROPS 1K	28
4010119	CT BELCO LAIT SEL(LECHE) DROPS 5K	28
4011258	CT BELCO BLANC SEL. DROPS 1 KG	29
4015765	CT BELCO BLANC SEL. DROPS 5 KG	29
4006061	BELCOLADE NOIR PERU64 X 1 KG.	29
4001642	BELCOLADE NOIR PERU64 X 15 KG.	29
4100240	BELCO CHIPS BITTER X5 B GRAINS	29
4100645	BELCOLADE BITTER S/AZUCAR 5KG.	29
4102212	BELCOLADE LECHE S/AZUCAR 5KG.	29

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

4005993	COVERLUXMOLDEOSEMIAMARGO GOTX1	30
4018553	CARAT COVERLUX BLANCO CAR 15X800 Gr	30
4006045	CARAT COVERLUX BLOQUES X 1 KG.	30
4006046	CARAT DECORCREM PASTA X 4.5KG	30

Productos Pastelería

CREMAS UHT

PASSIONATA 1 Lt

Descripción
Crema vegetal que tiene un perfil de sabor de una mezcla 50% crema de leche + 50% crema vegetal.

Beneficios
- Sabor lácteo y mantequilloso.
- Sensación duradera de frescura en la boca.
- Solo 17% de grasa.
- No contiene colesterol.
- Rendimiento hasta 3 litros después de batir pura.
- Crema UHT que garantiza que ha sido eliminado cualquier microorganismo vivo.
-El diseño del envase evita la merma y residuo.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco (HR 65% máx.) a temperaturas ambientales no superiores a 20°C. Una vez abierto mantener en refrigeración y utilizar en menos de 3 días. Evitar variaciones de temperatura.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción que se indica en el envase y dependiendo de las condiciones de almacenamiento dadas.

AMBIANTE 1 Lt

Descripción
Crema vegetal para chantilly. Ideal para montar, rellenar y decorar.

Beneficios
- Excelente estabilidad y esculptabilidad.
- Dulzor fino.
- Rinde hasta 3.2 litros aprox. batida pura.
- Producto estable para el congelamiento y descongelamiento.
- Crema UHT que garantiza que ha sido eliminado cualquier microorganismo vivo.
-El diseño del envase evita la merma y residuo.

Almacenamiento
En un ambiente a temperatura menor a 20˚C. Una vez abierto mantener en refrigeración y utilizar en menos de 3 días. Conservar el envase cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento indicadas.

CHANTYPAK 1 Lt

Descripción
Crema vegetal para chantilly. Ideal para montar, rellenar y decorar.

Beneficios
-Ideal para utilizarlo como relleno y aplicaciones para la pastelería.
- Ofrece estabilidad y rendimiento.
- Delicado sabor a vainilla.
- Buena textura y excelente volumen (rinde 3 litros aprox).
- Crema UHT que garantiza que ha sido eliminado cualquier microorganismo vivo.
- El diseño del envase evita la merma y residuo.

Almacenamiento
En un ambiente a temperatura menor a 20°C. Una vez abierto mantener en refrigeración y utilizar en menos de 3 días. Conservar el envase cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción indicada y en el envase y en las condiciones de almacenamiento dadas.

WHIPPAK 1Lt

Descripción
Mezcla a base de grasa vegetal hidrogenada para crema de chantilly, ideal para rellenar y decoraciones de pastelería.

Beneficios
- Ideal para utilizarlo en decoraciones de tortas de cumpleaños, bodas, etc.
- Excelente estabilidad y esculptabilidad.
- Delicado sabor lácteo no graso.
- Rinde 3 litros aprox.
- El diseño del envase evita la merma y residuo.

Almacenamiento
En un ambiente seco (HR. Máx 65%) a temperatura 2-20°C. Una vez abierto mantener en refrigeración y utilizar en menos de 3 días. Conservar el envase cerrado después de cada uso y evitar las variaciones de temperatura.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción indicada en el envase y en las condiciones de almacenamiento dadas.

DULCERÍO TRES LECHES 1Lt

Descripción
Jarabe listo para usar y de uso directo en la aplicación sobre el bizcochuelo tres leches, de buena densidad y excelente sabor lácteo similar a la preparación tradicional.

Beneficios
- Listo para usar.
- Excelente viscocidad.
- Puede ser mezclado con cualquier tipo de fruta, licor y chocolate.
- Crema UHT que garantiza que ha sido eliminado cualquier microorganismo vivo.
- El diseño del envase evita la merma y residuo.

Almacenamiento
En un ambiente a temperatura menor a 20°C. Una vez abierto mantener en refrigeración y utilizar en menos de 3 días. Conservar el envase cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento indicadas.

PREMEZCLAS

TEGRAL TORTA DE CHOCOLATE EXTREMO X 10 Kg

Descripción
Premezcla completa en polvo para la elaboración de torta de chocolate.

Beneficios
- Cuenta con la tecnología Acti-Fresh, que otorga una mayor frescura y permite que tus tortas se mantengan con mayor suavidad y humedad por más tiempo.
- Mayor rendimiento.
-Mayor sabor y aroma a chocolate, de acuerdo a las preferencias del consumidor.
- Excelente textura y fácil manipulación, no se quiebra.
- Premezcla completa, lista para usar.
- Versátil, aplicación en diversas recetas.
- Mejor manejo de stocks.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

TEGRAL BIZCOCHUELO PREMIUM X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar bizcochuelos, piononos y bizcotelas.

Beneficios
- Cuenta con la tecnología enzimática Acti-Fresh, que le otorga a tu bizcochuelo mayor frescura, suavidad y humedad en el tiempo.
- Mayor volumen y rendimiento.
- Excelente estructura de miga, con óptimo nivel de absorción.
- Gran flexibilidad, fácil de manipular pues no se quiebra.
- Sabor tradicional, adecuado a las preferencias del consumidor.
- Producto versátil, se puede utilizar en diversidad de recetas.
- Mejor manejo de stocks.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

TEGRAL BIZCOCHUELO TRES LECHES PREMIUM X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar tortas tres leches.

Beneficios
- Alveolo abierto, que permite una mayor y mejor absorción.
- Agradable sabor y color.
- Miga esponjosa y regular.
-Retiene hasta 1.5 veces el peso del bizcochuelo.
- Versatilidad.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

PREMEZCLAS

TEGRAL TRES LECHES CHOCOLATE X 10 Kg

Descripción
Premezcla completa en polvo para la elaboración de torta de chocolate.

Beneficios
-Cuenta con la tecnología Acti-Fresh, que otorga una mayor frescura y permite que tus tortas se mantengan con mayor suavidad y humedad por más tiempo.
- Mayor rendimiento.
-Mayor sabor y aroma a chocolate, de acuerdo a las preferencias del consumidor.
- Excelente textura y fácil manipulación, no se quiebra.
- Premezcla completa, lista para usar.
- Versátil, aplicación en diversas recetas.
- Mejor manejo de stocks.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

TEGRAL CHIFFON X 10 Kg

Descripción
Premezcla completa en polvo a base de harina de trigo para elaborar chiffones tradicionales y piononos.

Beneficios
Excelente volumen, miga uniforme y mayor tiempo de vida que una receta tradicional.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

TEGRAL CHIFFON NARANJA X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar chiffones con sabor a naranja.

Beneficios
Excelente volumen, miga uniforme y mayor tiempo de vida que una receta tradicional.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

PREMEZCLAS

TEGRAL TURRÓN X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo para la elaboración de palitos tradicionales con el sabor típico de turrón.

Beneficios
- Versatilidad en aplicaciones.
- Practicidad.
- Sabor tradicional.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY QUEQUE X 5Kg

Descripción
Premezcla en polvo diseñada para elaborar queques comerciales de gran volumen y excelente textura.

Beneficios
- Producto rentable.
- Mayor volumen.
- Humedad prolongada.
- Exquisito sabor casero.
-Versatilidad en la preparación de productos.
- Mejor manejo de stocks.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY TORTA DE CHOCOLATE X 5Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar tortas sabor chocolate.

Beneficios
Versus una receta tradicional obtienes:
- Menos ingredientes utilizados.
- Menos tiempo invertido en la preparación.
- Mayor volumen y suavidad.
- Mayor humedad, frescura y duración.
- Mejor consistencia y estructura de miga.
-Se puede trabajar con cualquier tipo de harina (panadera o pastelera).

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

PREMEZCLAS

EASY BIZCOCHUELO S X 5Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de bizcochuelos.

Beneficios
Versus una receta tradicional obtienes:
- Mayor volumen y suavidad.
- Mayor humedad y frescura.
- Mayor duración.
- Mejor consistencia.
- Mejor estructura de miga.
-Se puede trabajar con cualquier tipo de harina (panadera o pastelera).

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY QUEQUE LV X 5 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar queques con una mayor humedad.

Beneficios
- Frescura prolongada gracias a la tecnología Acti-Fresh, ideal para queques empacados.
- Excelente volumen.
- Buena estructura de miga.
- Suavidad y humedad prolongada.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY QUEQUE NARANJA X 5 Kg

Descripción
Una solución práctica para preparar fácilmente el tradicional queque de naranja casero con la practicidad que ofrece una premezcla.

Beneficios
- Producto rentable.
- Mayor volumen.
- Humedad prolongada.
- Exquisito sabor casero.
- Versatilidad en la preparación de productos.
- Mejor manejo de stocks.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

INNOVA A TRAVÉS DE NUESTRA LÍNEA DE TEGRALES SATIN

TEGRAL SATIN CREME CAKE

LÍNEA SATÍN

Beneficios
- Mayor tiempo de vida y frescura prolongada del producto final.
- Producto versátil (se pueden hacer varios productos: galletas, tortas, kekes, etc.).
- Producción estandarizada.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25 °C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

TEGRAL SATIN QUEQUE MULTISEMILLAS

TEGRAL SATIN ZANAHORIA

TEGRAL SATIN QUEQUE PLÁTANO

TEGRAL SATIN CREME CAKE CAPUCCINO

NUESTROS PRODUCTOS DE 1 KILO

Beneficios
- Mayor tiempo de vida y frescura prolongada del producto final.
- Producto versátil con mayor rendimiento.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25 °C.
Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

BIZCOCHUELO TRES LECHES

QUEQUE DE CASA PREMIUM

QUEQUE DE CASA PREMIUM SB NARANJA

CREMY 4X4

FINITA

TEGRAL TORTA DE CHOCOLATE

X-PRESS BROWNIE

CREMAS EN POLVO

CREMY 4X4

Descripción
Premezcla para la preparación de crema pastelera instantánea.

Beneficios
- Versatilidad de uso.
- Múltiples opciones de preparación:
- En frio con agua o con leche.
- En caliente con agua o con leche.
- En el caso de productos horneados, no exponer el Cremy 4 X 4 al horno mas de siete minutos.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25 C.
Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

CPT STABIL X 5 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de almidón de maíz para elaborar crema pastelera.

Beneficios
Con delicioso sabor y textura ideal para todo tipo de relleno de piezas de pastelería horneadas.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C.
Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

BRILLOS

SUNSET GLAZE EC

Descripción
Preparado líquido UHT a base de proteína vegetal para dar brillo a productos de panificación.

Beneficios
- Libre de huevo.
- Listo para usar.
- Permite diluir hasta con 30% de agua.
-Esterilizado UHT, no requiere refrigerar antes de usar.
- Reduce desperdicios y tiempo de trabajo.
- No contiene azúcar.
- Etiqueta limpia o Clean Label.

Almacenamiento
En ambiente seco (máx. 65% HR) entre 3 y 25°C. Evitar variaciones de temperatura. Una vez abierto, mantener refrigerado y utilizar en menos de 3 días.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

SUBLIMO H GLAZE&GO NEUTRO 1.2 KG

Descripción
Abrillantador listo para usar, recomendado para pies de frutas, queques, tortas y otros productos de pastelería.

Beneficios
-Bajo contenido de sodio.

Almacenamiento
En ambiente fresco y seco (HR 65% max.), temperatura entre 18 - 25 °C.
Conservar el envase cerrado después de cada uso. Una vez abierto mantener refrigerado y usarlo antes de 3 semanas.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

OTROS

MERENGUE EN POLVO X 5Kg

Descripción
Mezcla en polvo para la elaboración de merengue instantáneo. Puede ser mezclado con colorantes, coco rallado, etc.

Beneficios
- Listo para usar.
- Amplia variedad de aplicaciones.
- Buen sabor y textura.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento indicadas.

ANTIMOHO X 5Kg

Descripción
Conservante para productos de panadería y pastelería.

Beneficios
Extiende el tiempo de vida de los productos, evitando la aparición de mohos en ellos.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 12 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

MIXO 900 Gr / 4Kg / 20 Kg

Descripción
Emulsificante que incrementa la incorporación de aire en toda clase de batidos.

Beneficios
- Suaviza la miga y retiene la frescura de los productos y prolonga su Vida Útil.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de Almacenamiento dadas.

POLVO DE HORNEAR X 250 Gr

Descripción
Agente leudante de doble acción diseñado para la elaboración de todo tipo de productos de pastelería: queques, bizcochuelos, donuts, pies, galletas, roscas y todo tipo de batidos.

Beneficios
- Brinda esponjosidad a los productos.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25 °C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de Almacenamiento dadas.

RELLENOS

CREMFIL CHOCOLATE X 5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a chocolate.

Beneficios
- Contiene cacao.
- Con colorantes naturales.
- Listo para usar y aplicar en tortas y pasteles.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de Almacenamiento y conservación dadas.

CREMFIL DURAZNO X 5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a durazno.

Beneficios
Contiene pulpa de durazno.
- Con colorantes naturales.
- Listo para usar y aplicar en tortas y pasteles.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

CREMFIL MANGO X 5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a mango.

Beneficios
-Hecho con colorantes naturales.
-Listo para usar y aplicar en tortas y pasteles.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

CREMFIL GUANÁBANA X 5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a guanábana.

Beneficios
- Contiene pulpa de guanábana.
- Con colorantes naturales.
- Listo para usar y aplicar en tortas y pasteles.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

RELLENOS

CREMFIL MARACUYÁ X 5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a maracuyá.

Beneficios
-Hecho con colorantes naturales.
-Listo para usar y aplicar en tortas y pasteles.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

CREMFIL LÚCUMA X 5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a lúcuma.

Beneficios
- Contiene pulpa de lúcuma.
- Con colorantes naturales.
- Dulce definido y de fácil aplicación.
-Listo para usar y aplicar en tortas y pasteles.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

CREMFIL VAINILLA X 4.5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a vainilla.

Beneficios
- Contiene extracto de vainilla.
- Producto listo para usar.
-No pierde su estructura después de la cocción.
- Estable durante el horneo y congelación.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco. Proteger de la luz. Una vez abierto mantener en refrigeración. Conservar el envase cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción indicada en el envase y en las condiciones de almacenamiento dadas.

CREMFIL COCO X 5 Kg

Descripción
Delicioso relleno cremoso con sabor a coco.

Beneficios
-Contiene pulpa de coco.
-Producto listo para usar.
-No pierde su estructura después de la cocción.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

RELLENOS

COLDFIL DURAZNO X 5 Kg

Descripción
Jalea de durazno para decoración de pasteles.

Beneficios
Se recomiendo como:
- Relleno de tortas frías, donuts, piononos, muffins.
- Decoración externa en tortas, postres, helados.
- Para aromatizar mousses y helados.
- Cubierta de tortas, pies, tartaletas de frutas, cheesecakes.
- Listo para usar.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

COLDFIL FRESA X 5 Kg

Descripción
Jalea de fresa para decoración de pasteles.

Beneficios
Se recomienda como:
- Relleno de tortas frías, donuts, piononos, muffins.
- Decoración externa en tortas, postres, helados.
- Para aromatizar mousses y helados.
- Cubierta de tortas, pies, tartaletas de frutas, cheesecakes.
- Listo para usar.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

GLASSÉ DURAZNO X 5 Kg

Descripción
Jarabe sabor durazno para decorar productos de pastelería.

Beneficios
- Viscosidad obtenida por mezcla y cocción. Ideal para la decoración y cubierta de tortas, tartaletas de frutas, panadería danesa y otros productos topping.
- Decoración externa en galletas, helados y pastelería seca.
- Listo para usar.
- No requiere calentamiento previo.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción indicada en el envase y en las condiciones de almacenamiento dadas.

RELLENOS

GLASSÉ FRESA X 5 Kg

Descripción
Jarabe sabor a fresa para decorar productos de pastelería.

Beneficios
-Viscosidad obtenida por mezcla y cocción.
- Ideal para la decoración y cubierta de tortas, tartaletas de frutas, panadería danesa y otros productos topping.
- Decoración externa en galletas, helados y pastelería seca.
- Listo para usar.
- No requiere calentamiento previo.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción indicada en el envase y en las condiciones de almacenamiento dadas.

DELI MIEL X 5 Kg

Descripción
Jarabe listo para cubierta y relleno de turrones.
También puede ser usado en otros productos de panadería y pastelería.

Beneficios
- Buena consistencia líquida de alta viscosidad obtenido por mezcla y cocción.
- Color dorado.
- Fácil uso y aplicación.
- Estabilidad media (15 días producto terminado).
- También puede ser usado en otros productos de panadería y pastelería.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento y conservación dadas.

Productos Panadería

MEJORADORES

S 500 KIMO 25 KG

Descripción
Mejorador completo en polvo para masas de panificación.

Beneficios
-Utiliza tecnologia de panes congelados crocantes y/o blandos.
-Ayuda a aumentar la tolerancia durante la fermentación, asegurando siempre un buen volumen.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25 °C.
Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

S 500 SENSE 5 KG

Descripción
Mejorador completo en polvo que contiene una tecnologia enzimatica unica de masa madre y enzimas de frescura que prolongan la vida del pan.

Beneficios
Ofrece tranquilidad en el proceso de preparación, ya que brinda tolerancia y seguridad en todas las etapas y en todo tipo de condiciones. Además, permite obtener una mayor calidad, volumen, color y frescura en el pan, reduciendo la cantidad de grasa en la receta. Se puede aplicar en panes blandos y crocantes.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25 °C.
Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

SOFT'R TT X 5 Kg

Descripción
Mejorador en polvo para la elaboración de todo tipo de panes blandos.

Beneficios
Mayor volumen, mejor aspecto exterior de los productos horneados, excelente textura y miga suave. Los productos retienen su frescura por más tiempo.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

PAN UP PLUS X 5 Kg

Descripción
Mejorador de panes diseñado para darle mayor tolerancia a la masa durante la fermentación y que ayuda a aumentar el volumen del pan.

Beneficios
- Ideal para todo tipo de panes y puede ser usado en todo tipo de horno.
- Ofrece mayor volumen, más tolerancia y buen color.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

SOFT'R PAN DE MOLDE 10 KG

Descripción
Mejorador en polvo para la elaboración de pan de molde.

Beneficios
-Mayor volumen, mejor aspecto exterior de los productos horneados, excelente textura y miga suave.
-Los productos retienen su frescura por más tiempo.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25 °C.
Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

TOUPAN CONTROLLER SB X 5Kg

Descripción
Mejorador completo en polvo que contiene ingredientes de alta tecnología para la elaboración de todo tipo de panes crocantes y suaves.

Beneficios
Ofrece tolerancia y seguridad en el proceso dando como resultado panes de excelentes características.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

MEJORADORES

TOUPAN SENSE PLUS X 5 Kg / 1 Kg

Descripción
Mejorador completo en polvo que contiene ingredientes de alta tecnología y masa madre para la elaboración de todo tipo de panes.

Beneficios
Ofrece tolerancia y seguridad en cualquier tipo de horno y proceso dando como resultado un pan de excelente volumen, greña, miga y sabor.

SUPER SUAVE FRESH X 5 Kg / 1 Kg

Descripción
Mezcla de emulsificantes y enzimas de frescura de última tecnología, que permite la elaboración de panetones con receta tradicional.

Beneficios
El uso de este ingrediente permite optimizar el rendimiento del proceso y obtener panetones de gran suavidad y con humedad que perdura a través del tiempo.

LÍNEA PURAVÍ

TEGRAL PURAVI PAN DE GRANOS X 10 Kg

Descripción
Premezcla completa en polvo a base de harina de trigo para elaborar panes con semillas.

Beneficios
- Combinación de cereales y semillas que hacen de este producto rico en fibra, calcio, vitaminas y minerales.
- Ayuda a aumentar la energía, controlar el peso y favorece la digestión.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

TEGRAL PURAVI PAN CENTENO X 10 Kg

Descripción
Premezcla completa en polvo a base de harina de trigo, harina de centeno y semillas de linaza.

Beneficios
Cuenta con semillas de linaza, harina de centeno y harina de malta rica en vitaminas B y E, fibra, minerales y Omega 3 que favorecen la digestión y regulan los niveles de colesterol.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

LÍNEA PURAVÍ

EASY PURAVI PAN MULTICEREAL X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar panes con semillas.

Beneficios
-Permite elaborar panes con un alto contenido de semillas, que contribuyen al aporte diario de fibra, vitaminas y minerales.
- Ayuda a fortificar los huesos y dientes por el contenido de calcio, a regular los niveles de colesterol, favorece la digestión y aumenta tu energía.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 4 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY PURAVI PAN DE GRANOS X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo que contiene avena, harina de trigo integral y harina de malta; además de semillas de linaza, girasol y ajonjolí.

Beneficios
- Combinación de cereales y semillas que hacen de este producto rico en fibra, calcio, vitaminas y minerales.
- Ayuda a aumentar la energía, controlar el peso y favorece la digestión.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

PREMEZCLAS

EASY CIABATTA X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar panes ciabatta.

Beneficios
- No requiere larga fermentación.
- Imparte al pan el aroma y sabor típico sin requerir una larga fermentación.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY CIABATTA ITALIANO X 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de pan ciabatta y otras especialidades italianas.

Beneficios
- Auténtico sabor.
- Punto exacto de crocancia en la corteza.
- Excelente estructura de miga.
- Aroma de un pan de antaño.
- Brinda calidad constante en el resultado.
- Permite realizar distintas recetas con la misma premezcla.
- Imparte al pan el aroma y sabor típico sin requerir una larga fermentación.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY PAN DE MOLDE PLUS X 5 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar pan de molde.

Beneficios
- Gran suavidad y esponjosidad.
- Permite obtener productos con un buen tiempo de vida en anaquel.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY PANES BLANDOS X 5 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de panes suaves con miga uniforme y estructura firme.

Beneficios
- Excelentes resultados gracias a la tecnología Puraslim que permite obtener fantástica frescura y textura reduciendo hasta en un 50% el uso de la manteca en la preparación.
- Versatilidad en aplicaciones.
- Valor diferenciador, mejor sabor, suavidad y volumen.
- Ahorros importantes ante las fluctuaciones de precio de la manteca.
- Frescura prolongada hasta por 3 días.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

PREMEZCLAS

EASY PANES PERUANOS X 5 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para elaborar panes karamanduka y especialidades regionales.

Beneficios
- Esta premezcla te permite obtener panes de excelente sabor y textura gracias a la tecnología Puraslim, que permite reducir la cantidad de grasa en la receta hasta en 50%.
-Se obtiene un resultado estandarizado, generando ahorro frente a la receta tradicional.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY PANES SOFT SP-N 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo que contiene avena, harina de trigo integral y harina de malta; además de semillas de linaza, girasol y ajonjolí.

Beneficios
- Combinación de cereales y semillas que hacen de este producto rico en fibra, calcio, vitaminas y minerales.
- Ayuda a aumentar la energía, controlar el peso y favorece la digestión.tradicional.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

EASY PANES DULCES 10 Kg

Descripción
Premezcla en polvo a base de harina de trigo para la elaboración de panes dulces suaves con miga uniforme y estructura firme

Beneficios
- Fantástica frescura y textura.
-Para panes dulces como chancay, laminados, bollos dulces

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

MASA MADRE

O-TENTIC DURUM 1 Kg

Descripción
Masa madre activa en polvo que entrega un sabor, aroma, volumen y crocancia única en sus preparaciones. Ideal para elaboración de panes crocantes especiales o premium.

Beneficios
- Se caracteriza por brindar un típico perfil de sabor "mediterráneo".
- Excelente apertura de greña, aspecto y volumen.
- Se puede aplicar en procesos directos, fermentación controlada o congelada.
- Aporta mayor elasticidad a la masa, siendo más fácil de trabajar incluso a altas temperaturas de masa.
- Auténtico sabor de un pan de antaño, con corteza especial y crujiente que solo se obtiene con procesos de larga fermentación en un pan tradicional.

Almacenamiento
En ambiente seco (HR < 65%) y temperatura entre 16 - 20°C. Una vez abierto, el producto puede ser almacenado máximo por 1 semana entre 0 y 7°C, mantenido en su empaque.

Vida Útil
Hasta 12 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

OTROS

LEVADURA OKEDO INSTANT X 0.5

Descripción
Levadura seca instantánea recomendada para masas con un contenido de azúcar mayor al 5% y poca o mucha grasa.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco. Conservar el envase cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 2 años a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

PURALIX X 1 Kg

Descripción
Agente desmoldante diseñado para el perfecto desmoldado de todo tipo de productos de panadería y pastelería.

Beneficios
- La aplicación de una capa delgada sobre el molde o bandeja donde irá colocado el producto es suficiente para reemplazar la manteca sin afectar el sabor de los productos horneados.
- Listo para usar.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 6 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

GLUTEN DE TRIGO X 5 Kg

Descripción
Gluten de trigo es un aditivo para uso en la industria alimenticia.

Beneficios
Con capacidad de absorción de agua de al menos 150%.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco menor a 25°C. Mantener cerrado el envase después de cada uso.

Vida Útil
Mínimo 12 meses a partir de la fecha de producción indicada en el envase y en las condiciones de almacenamiento dadas.

Productos Chocolatería

CACAO TRACE

BELCOLADE NOIR C501 DROPS 1 y 5 Kg

Descripción
Chocolate oscuro en gotas de forma circular plana, que contiene más del 55.5% de cacao en su composición.

Beneficios
- Se recomienda para moldeo fino y de figuras, pralinés, bañados, rellenos de barras y en bombonería.
- Entrega excelente brillo y textura en el producto final.

Almacenamiento
En ambiente fresco y seco (HR < 60%), temperatura entre 16-20°C y libre de olores extraños. Proteger de la luz. Conservar el empaque cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 2 años a partir de la fecha de producción y en las condiciones de amacenamiento dadas.

BELCOLADE LAIT SELECTION DROPS 1 y 5 Kg

Descripción
Chocolate de leche con más del 35.5% de cacao en su composición, en gotas de forma circular plana.

Beneficios
- Se recomienda para moldeo fino y de figuras, pralinés, bañados, rellenos de barras y en bombonería.
- Entrega excelente brillo y textura en el producto final

Almacenamiento
En ambiente fresco, seco (HR < 60%), una temperatura entre 16-20°C y libre de olores extraños. Proteger de la luz. Conservar el empaque bien cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 18 meses en las condiciones de almacenamiento dadas.

BELCOLADE BLANC SELECTION DROPS 1 y 5 Kg

Descripción
Chocolate blanco en gotas de forma circular plana, con más del 29.5% de cacao en su composición.

Beneficios
- Se recomienda para moldeo fino y de figuras, pralinés, bañados, rellenos de barras y en bombonería.
- Entrega excelente brillo y textura en el producto final.

Almacenamiento
En ambiente fresco, seco (HR < 60%)), una temperatura entre 16-20°C y libre de olores extraños. Proteger de la luz. Conservar el empaque bien cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 12 meses en las condiciones de almacenamiento dadas.

BELCOLADE NOIR PERÚ64 1 y 5 Kg

Descripción
Chocolate oscuro que contiene más del 64% de cacao en su composición.

Beneficios
- Los granos de cacao usados son originarios de Perú. Las variedades usadas son el Criollo y el Trinitario, caracterizados por brindar al chocolate un sabor ligeramente amargo con notas a frutas frescas y acentuado por un bouquet de frutas secas.
- Se recomienda en la elaboración de pralinés, barras, tabletas.
- Entrega excelente brillo y textura en el producto final.

Almacenamiento
En ambiente fresco y seco (HR < 60%), temperatura entre 16 - 20°C y libre de olores extraños. Proteger de la luz. Conservar el empaque bien cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 2 años a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

BELCOLADE CHIPS BITTER 5 Kg

Descripción
Cobertura chocolate negro sin azúcar en bloques, que contiene más del 55.5% de cacao en su composición.

Beneficios
- Se recomienda para moldeo fino y de figuras, pralinés, rellenos de barras y en bombonería.
- Entrega excelente brillo y textura en el producto final.
- Todo el sabor y calidad del chocolate Belcolade sin adición de azúcar en su preparación.

Almacenamiento
En ambiente fresco y seco (HR < 60%), temperatura entre 18-20°C y libre de olores extraños. Proteger de la luz. Conservar el empaque cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 24 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

BELCOLADE BITTER S/AZÚCAR 5 Kg

Descripción
Cobertura de chocolate de leche sin azúcar en bloques, que contiene el 33.5% de cacao en su composición.

Beneficios
- Se recomienda para moldeo fino y de figuras, pralinés, rellenos de barras y en bombonería.
- Entrega excelente brillo y textura en el producto final.
- Todo el sabor y calidad del chocolate Belcolade sin adición de azúcar en su preparación.

Almacenamiento
En ambiente fresco, seco (HR < 60%), temperatura entre 18-20°C y libre de olores extraños. Proteger de la luz. Conservar el empaque cerrado después de cada uso.

Vida Útil
Hasta 18 meses a partir de la fecha de producción y en las condiciones de almacenamiento dadas.

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

COVERLUX MOLDEO SEMIAMARGO GOTAS 1 KG

Descripción
Cobertura en gotas con sabor a chocolate semiamargo. Otorga una apariencia brillante, con textura suave y sabor excepcionalmente rico.

Beneficios
- Fácil uso gracias a su presentación en gotas.
- Sabor más dulce para el gusto local.
- Buen brillo y crack.
- 0% de contenido de grasas trans.
- Alto contenido de cacao.
- No requiere templado. Funde rápidamente.
- Secado rápido y uniforme.
- Gran aroma.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco (HR < 65%), temperatura entre 10 y 24°C. Cerrar el empaque después de cada uso. Mantener fuera del alcance de la luz. Mantener alejado de sustancias odoríferas.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción que se indica en el envase y manteniendo el empaque original sin abrir, y en las condiciones de Almacenamiento dadas.

CARAT COVERLUX BLANCO 15 x 800 Gr

Descripción
Cobertura de chocolate sucedáneo blanco premium para moldear. Se aplica para la elaboración de bombones, trufas, decoraciones y moldeados en general.

Beneficios
- Funde rápidamente y no requiere templado para su utilización.
- Excelente granulometría, rápido secado, brillo uniforme y crack superior; además de una gran versatilidad en aplicaciones.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco (HR < 65%), temperatura entre 18-20°C. Proteger de la luz. Una vez abierto el producto conservar en envase original.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y mantenido en su empaque original sin abrir, y en las condiciones de almacenamiento dadas.

CARAT COVERLUX BLOQUE 1 KG

Descripción
Cobertura de chocolate sucedáneo premium en forma de bloque, de sabor bitter y excelente brillo y desempeño. Se aplica para la elaboración de bombones, trufas, decoraciones y moldeados en general.

Beneficios
- Funde rápidamente y no requiere templado para su utilización.
- Excelente granulometría, rápido secado, brillo uniforme y crack superior; además de una gran versatilidad en aplicaciones.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco (HR < 65%), temperatura entre 18-20°C. Proteger de la luz. Una vez abierto el producto conservar en envase original.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y mantenido en su empaque original sin abrir, y en las condiciones de almacenamiento dadas.

CARAT DECORCREM 4.5 Kg

Descripción
Crema de cacao en pasta diseñada especialmente para recubrimiento de todo tipo de productos de pastelería.

Beneficios
- Proporciona un buen brillo y aspecto final, textura suave, aroma y sabor agradable.
- Se aplica como recubrimiento para productos de pastelería, saborizantes para cremas y elementos decorativos.

Almacenamiento
En un ambiente fresco y seco (HR < 65%), temperatura entre 18-20°C. Proteger de la luz. Una vez abierto el producto conservar en envase original.

Vida Útil
Hasta 9 meses a partir de la fecha de producción y mantenido en su empaque original sin abrir y en las condiciones de almacenamiento dadas.

puratos

www.puratos.com.pe
PURATOS PERÚ S.A. Av. Industrial. SN Urb. Praderas de Lurín (sublt 32-33 Esquina Calle F) Lurín - Lima - Lima
T. 617 9394 Línea Gratuita: 0800-0-0108 contactoperu@puratos.com
www.puratos.pe www.facebook.com/PuratosPeru Instagram.com/Puratos.peru Puratos Peru