

Cioccolato

Il cioccolato è un'arte, ma un'arte semplice, per Puratos. Basta avere passione, un pizzico di creatività e i prodotti di base giusti che garantiscano i migliori risultati.

Puratos propone la gamma di cioccolato Belcolade, il vero cioccolato Belga, con i migliori ingredienti naturali, con diverse viscosità per le varie applicazioni, le creme per ganache, gli ingredienti base ed una selezione di cioccolati monorigine ebiologici, utilizzando per alcuni di essi cacao provenienti da produzioni certificate Rainforest Alliance e Fairtrade.

Arricchiscono la gamma Puratos le decorazioni Chocolante, che danno estro alle creazioni di pasticceria e cioccolato ed il surrogato Carat che, con le coperture e le creme, consente l'utilizzo di prodotti a base cacao con semplicità.

I continui studi di mercato, effettuati grazie al laboratorio di analisi sensoriale Puratos, permettono di innovare secondo le richieste e preferenze dei consumatori.

Mille possibilità per altrettante creazioni uniche, gustose e personalizzate. Scoprire le infinite combinazioni e possibilità d'impiego, consentirà di creare con semplicità prodotti creativi e vetrine di sicuro successo.





Belcolade: il Vero Cioccolato Belga

- Cioccolato Puro Fondente p 38
- Cioccolato Puro al Latte p 39
- Cioccolato Puro Bianco p 39
- Burro e Polvere di Cacao p 39
- Pralinate e Creme p 39
- Cioccolati Speciali p 40
- Cioccolati Monorigine p 41
- Base per farciture e ripieni Cryst-o-fil p 41

Chocolanté: Decorazioni

- Decorazioni di Cioccolato Puro p 42

Carat: surrogato di Cioccolato

- Surrogato di Cioccolato p 43



Belcolade: il Vero Cioccolato Belga

Belcolade è l'unico vero cioccolato Belga, frutto di studi e di anni di esperienza, ottenuto dai migliori ingredienti naturali, che combinati a metodi tradizionali sono lavorati applicando i più elevati standard di controllo qualità.

Belcolade garantisce anni di esperienza in certificazioni specifiche, come BRC, Kosher e Parve.

Qualità, gusto ed esclusività sono le caratteristiche di una gamma in continua evoluzione...

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

- **BASSA FLUIDITÀ**
- **ALTA FLUIDITÀ**

Cioccolato Puro Fondente

PRODOTTO	DESCRIZIONE	FLUIDITÀ	IMBALLO
Noir Selection (C501/J)	Copertura di cioccolato fondente. Cacao minimo 55%. Burro di cacao totale 34/36%.	•••••	*
Noir Selection (C501/U)	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 50%. Burro di cacao totale 27/29%.	•	Scatola 10 kg (2 x 5 kg) Sacco 20 kg
Noir Selection (C501/N)	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 53%. Burro di cacao totale 32/34%.	•••	Scatola 10 kg (2 x 5 kg)
Fondente 60/40/38	Copertura di cioccolato fondente in gocce amaro. Cacao minimo 60%. Burro di cacao totale 38/40%.	•••••	Sacco 20 kg
Noir Extra	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Un aroma intenso, relativamente dolce con un gusto tondo di cacao a una nota di caffè. Cacao minimo 57%. Burro di cacao 36/38%.	•••••	Scatola 10 kg (2 x 5 kg) Sacco 20 kg
Noir Supérieur	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Un'intensa sensazione di cacao forte, leggermente dolce. Cacao minimo 60%. Burro di cacao 34/36%.	•••••	Scatola 10 kg (2 x 5 kg) Sacco 20 kg
Noir Supreme	Copertura di cioccolato fondente extra amaro in gocce. Un tripudio di cacao intenso, con profumi di terra e caffè. Cacao minimo 71%. Burro di cacao 41/43%.	•••••	Scatola 10 kg (2 x 5 kg)
Noir Absolu Ebony	Massa di cacao pura in gocce già concata. L'esperienza estrema del cacao puro. Cacao minimo 96%.	•••	Scatola 8 kg (8 x 1 kg) Sacco 20 kg
Grain Noir Selection 10.000	Cioccolato puro fondente in gocce. Stabile alla cottura per la produzione di biscotti, muffins e lieviti dolci o come decorazione. Cacao minimo 50%. Pezzatura 10.000 / kg	•	Scatola 10 kg (2 x 5 kg)
Grain Noir Selection 4.000 / 20.000	Cioccolato puro fondente in gocce. Stabile alla cottura per la produzione di biscotti, muffins e lieviti dolci o come decorazione. Cacao minimo 50%. Pezzatura 4.000 / kg - 20.000 / kg	•	Sacco 20 kg
Sticks 300	Barrette di cioccolato puro stabili alla cottura, per farcire dolci come "Pain au chocolat" e altre specialità di panificazione e pasticceria. Lunghezza 7,8 cm.	•	Scatola 24 Kg (15 x 1,6 Kg)
Chunks 10 MM Noir	Cioccolato puro fondente in pezzetti da 1 cm. Cacao minimo 50%. Pezzatura 4.000 / kg.	•	Sacco 20 kg

* confezioni: Pani in scatola da 10 kg (4 x 2,5 kg) - Pani in scatola da 25 kg (5 x 5 kg) - Gocce in scatola da 8 kg (8 x 1 kg) - Gocce in scatola da 10 kg (2 x 5 kg) - Gocce in sacco da 20 kg



Cioccolato Puro al Latte

PRODOTTO	DESCRIZIONE	FLUIDITÀ	IMBALLO
Lait Selection	Copertura di cioccolato al latte. Il preferito tra i cioccolati al latte, con un piacevole gusto di cacao e una nota di miele. Grassi totali 36/38%.	●●●●	**
Lait Clair	Copertura di cioccolato al latte in gocce extra chiaro, ben bilanciato, dal gusto ricco ed intenso. Gusto italiano. Grassi totali 34/36%.	●●●●	Scatola 10 kg (2 x 5 kg) Sacco 20 kg
Lait Supreme	Copertura di cioccolato al latte in gocce, dalla grande personalità, dal colore caldo ed intenso. Grassi totali 36/38%.	●●●●	Scatola 10 kg (2 x 5 kg)
Lait Caramel	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Un originale cioccolato al latte con un gusto intenso di caramello. Grassi totali 34/36%.	●●●●	Scatola 10 kg (2 x 5 kg)
Grain Lait Selection 20.000	Ciccolato al latte in gocchine. Pezzatura 20.000/kg	●	Sacco 20 kg

Cioccolato Puro Bianco

PRODOTTO	DESCRIZIONE	FLUIDITÀ	IMBALLO
Blanc Selection	Copertura di cioccolato al latte. La referenza standard, perfettamente bilanciata: il preferito nel mercato del cioccolato bianco. Grassi totali 36/38%.	●●●●	**
Blanc Intense	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Una nuova frontiera nel cioccolato bianco: meno zucchero per un gusto ancora più intenso e cremoso. Grassi totali 36/38%.	●●●●	Scatola 10 kg (2 x 5 kg)

** confezioni: Pani in scatola da 10 kg (4 x 2,5 kg) - Gocce in scatola da 8 kg (8 x 1 kg) - Gocce in scatola da 10 kg (2 x 5 kg) - Gocce in sacco da 20 kg

Burro e Polvere di Cacao

PRODOTTO	DESCRIZIONE	IMPIEGO	IMBALLO
Polvere di Cacao Olandese	Polvere di cacao olandese della migliore qualità, dal colore caldo e piacevole. Contenuto di burro: 22-24 %	pronto all'uso	Scatola 6 Kg (2 x 3 Kg)
Puro Burro di Cacao	Burro di cacao puro di primissima spremitura. Una fantastica innovazione: il burro di cacao in gocchine, per una maggiore facilità d'uso.	pronto all'uso	Scatola 8 Kg (2 x 4 Kg)

Pralinate e Creme

PRODOTTO	DESCRIZIONE	IMPIEGO	IMBALLO
Praliné Almond 50/50	Pasta pralinata contenente il 50% di mandorle ed il 50% di zucchero.	pronto all'uso	Secchiello 5 kg
Praliné Hazelnut 50/50	Pasta pralinata contenente il 50% di nocciole ed il 50% di zucchero.	pronto all'uso	Secchiello 5 kg
Nutocrem	Crema alla nocciola pronta all'uso, per coperture e ripieni. Particolarmente adatta alla cottura. Perfettamente stabile alla surgelazione	pronto all'uso	Secchiello 4 kg



Belcolade

Ciocolati Speciali

PRODOTTO	DESCRIZIONE	FLUIDITÀ	IMBALLO
Noir Selection Sugar Free	Ciocolato puro fondente in pani SENZA ZUCCHERO. Cacao Minimo 55%.	●●●●	Scatola 25 Kg (5 x 5 Kg)
Lait Selection No Sugar Added	Ciocolato puro al latte in pani SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO.	●●●●	Scatola 25 Kg (5 x 5 Kg)
Blanc Selection No Sugar Added	Ciocolato puro bianco in pani SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO.	●●●●	Scatola 25 Kg (5 x 5 Kg)
Noir Collection Organic 74	Copertura di cioccolato fondente in gocce biologico Cacao minimo 74 %. Burro di cacao totale 43 %.	●●●●	Sacco 20 kg
Lait Collection Organic 37	Copertura di cioccolato al latte in gocce FINISSIMO biologico.	●●●●	Sacco 20 kg
Blanc Collection Organic 55	Copertura di cioccolato bianco in gocce biologico.	●●●●	Sacco 20 kg
 Oxanti	Ciocolato con elevato e prolungato potere antiossidante. Monorigine Equador con il 65% di contenuto di cacao.	●●●●	Scatola 2 x 5 Kg
Ciocolato in polvere fondente	Ciocolato puro fondente in polvere. Ottimo in gelateria, per semifreddi e bevande.		Scatola 15 Kg
Ciocolato in polvere latte	Ciocolato puro al latte in polvere. Ottimo in gelateria, per semifreddi e bevande.		Scatola 15 Kg
Belco Ice fondente	Ciocolato puro fondente in gocce per ricopertura di gelati. Con burro anidro.	●●●●	Sacco 20 kg
Belco Ice latte	Ciocolato puro al latte in gocce per ricopertura di gelati. Con burro anidro.	●●●●	Sacco 20 kg
Belco Ice bianco	Ciocolato puro bianco in gocce per ricopertura di gelati. Con burro anidro.	●●●●	Sacco 20 kg

oxanti

Il cioccolato dal gusto intenso...
con elevato e prolungato potere
ANTIOSSIDANTE

Oxanti è il nuovo cioccolato dal gusto intenso con elevato potere antiossidante prolungato che Belcolade, in collaborazione con la Ricerca & Sviluppo Puratos e l'Istituto di Ricerca di Nutrizione dell'Università di Roma ha creato, sulla base dei trends di mercato.

Gli antiossidanti sono molecole che ci proteggono da cancro, problemi cardiovascolari, agenti ossidanti del tempo. Le fave di cacao sono ricche di antiossidanti, soprattutto flavonoidi che aiutano a ridurre i rischi cardiovascolari, controllare il diabete e l'ipertensione.

Oxanti è prodotto con cacao monorigine proveniente dall'Equador (65% di contenuto di cacao), selezionato sulla base di test di analisi sensoriale effettuati su consumatori che hanno scelto il gusto caratteristico di Oxanti.

Studi clinici dimostrano inoltre che i poteri antiossidanti di Oxanti rimangono attivi fino a 5 ore dopo il consumo, al contrario di tutti gli altri cibi con poteri antiossidanti.

Il potere antiossidante è naturale e non vi sono altri additivi per aumentarne o prolungarne le performances.



Great Taste
& Wellness



Ciocolati Monorigine

PRODOTTO	DESCRIZIONE	FLUIDITÀ	IMBALLO
NC Uganda 80	Fondente al 80% di cacao minimo, senza lecitina, FORASTERO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
NC Ecuador 71	Fondente al 71% di cacao minimo, senza lecitina, NACIONAL	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
NC Grenada 67	Fondente al 67% di cacao minimo, senza lecitina, CRIOLLO E TRINITARIO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
NC Costa Rica 64	Fondente al 64% di cacao minimo, senza lecitina, TRINITARIO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
NC Papua New Guinea 64	Fondente al 64% di cacao minimo, senza lecitina, TRINITARIO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
NC Perù 64	Fondente al 64% di cacao minimo, senza lecitina, CRIOLLO & TRINITARIO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
NC Congo 58 "Forastero doux" Amelonado	Fondente al 58% di cacao minimo, senza lecitina, FORASTERO DOUX	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
LC Vanuatu 44	Latte al 44% di cacao minimo, senza lecitina, FORASTERO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
LC Grenada 44	Latte al 44 % di cacao minimo, senza lecitina, CRIOLLO e TRINITARIO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
LC Venezuela 43	Fondente al 43% di cacao minimo, senza lecitina, CRIOLLO & TRINITARIO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
LC Costa Rica 38	Fondente al 38% di cacao minimo, senza lecitina, TRINITARIO	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)
BC Dom. Rep. 31	Bianco con 31% di cacao minimo, senza lecitina, SANCHEZ	●●●●	Scatola 8 kg (8 x 1 kg)

Base per farciture e ripieni "Cryst-o-fil" (senza grassi idrogenati)

PRODOTTO	DESCRIZIONE	IMPIEGO	IMBALLO
Cryst-o-fil fondente	Base di cioccolato fondente pronta precristallizzata per ripieni e farciture. Contiene minimo il 50 % di Puro Cioccolato Belga fondente.	pronto all'uso	Scatola 12 kg (4 x 3 kg)
Cryst-o-fil latte	Base di cioccolato al latte pronta precristallizzata per ripieni e farciture. Contiene minimo il 50 % di Puro Cioccolato Belga al latte.	pronto all'uso	Scatola 12 kg (4 x 3 kg)
Cryst-o-fil bianco	Base di cioccolato bianco pronta precristallizzata per ripieni e farciture. Contiene minimo il 50 % di Puro Cioccolato Belga Bianco.	pronto all'uso	Scatola 12 kg (4 x 3 kg)

BASE PRE-CRISTALLIZZATA PER COPERTURE E FARCITURE CON VERO CIOCCOLATO BELGA

Cryst-o-fil è una esclusiva ed innovativa soluzione.

Una **base precristallizzata** contenente più del **50% di vero cioccolato Belga**.

Gli altri ingredienti sono grassi del latte e grassi vegetali non idrogenati.

Non contiene inoltre alcun tipo di conservante.

Cryst-o-fil è la base ideale per le vostre farciture al cioccolato. La struttura precristallizzata consente di esprimere la creatività al massimo in maniera oggi ancora più semplice. Il vantaggio di **Cryst-o-fil** è combinare una **struttura cremosa e una rapida scioglievolezza**, simile alla crema di burro o alle farciture fresche di crema, ad una prolungata conservazione. La perfetta stabilità dei cristalli garantisce che questa eccellente struttura e la percezione del gusto, **restino inalterati e per tutta la durata del prodotto finale.**

Richiedi il Ricettario "Cryst-o-fil"

CRYST-O-FIL

senza grassi idrogenati





CHOCOLANTÉ: Decorazioni

Decorazioni di Cioccolato Puro

PRODOTTO	DESCRIZIONE	IMPIEGO	IMBALLO
Minitrucoli fondenti	Decorazioni di cioccolato fondente per pasticceria, gelateria, cioccolateria e ristorazione. Ideali per guarnizioni di torte e dolci monoporzioni anche surgelati.	pronto all'uso	Scatola 4 kg
Minitrucoli bianchi	Decorazioni di cioccolato bianco per pasticceria, gelateria, cioccolateria e ristorazione. Ideali per guarnizioni di torte e dolci monoporzioni anche surgelati.	pronto all'uso	Scatola 4 kg
Codette fondenti	Ideali per guarnizioni di torte e dolci monoporzioni anche surgelati.	pronto all'uso	Scatola 12 x 1 kg
Nido forato fondente	Ideale per dolci alternativi e creativi a fine pasto in ristorazione e per dolci monoporzione. Può essere utilizzato con fillings, creme, gelato e completato con altri elementi decorativi.	pronto all'uso	Confezione 28 unità
Bicchierini top fondenti	Ideali per applicazioni in cioccolateria e pasticceria. Possono essere riempiti con fillings di tutti i gusti, creme, gelato ed essere arricchiti con altri elementi decorativi.	pronto all'uso	Confezione 270 unità
Sfere decorate fondenti	Ideali per arricchire dolci di ogni tipo. Possibilità di riempimento con liquori con siringa. Decorazioni varie in ogni confezione. Fondenti	pronto all'uso	Confezione 126 unità
Sfere decorate bianche	Ideali per arricchire dolci di ogni tipo. Possibilità di riempimento con liquori con siringa. Decorazioni varie in ogni confezione. Bianche	pronto all'uso	Confezione 126 unità
Placchette decorate fondenti	Per finitura di torte, per decorazioni artistiche o per personalizzazione di piatti ristorazione. Dimensione ideale anche per monoporzione. Fondenti.	pronto all'uso	Confezione 160 unità
Placchette decorate bianche	Per finitura di torte, per decorazioni artistiche o per personalizzazione di piatti ristorazione. Dimensione ideale anche per monoporzione. Bianche.	pronto all'uso	Confezione 160 unità
Trucoli bicolore	Decorazione di cioccolato fondente e bianco per pasticceria, gelateria cioccolateria e ristorazione. Ideali per decorazione di torte e dolci anche surgelati.	pronto all'uso	Scatola 6 x 2 kg
Bastoncini Decorati fondenti	Decorazioni di cioccolato fondente ideali per arricchire dolci di ogni tipo. Decorazioni varie in ogni confezione.	pronto all'uso	Confezione 180 unità
Bastoncini Decorati bianchi	Decorazioni di cioccolato bianco ideali per arricchire dolci di ogni tipo. Decorazioni varie in ogni confezione.	pronto all'uso	Confezione 180 unità
Sigarette fondenti	Decorazioni di cioccolato fondente ideali per guarnizione di torte dolci monoporzioni anche surgelati.	pronto all'uso	Scatola 16 x 0.9 kg

Puratos

CHOCOLANTÉ

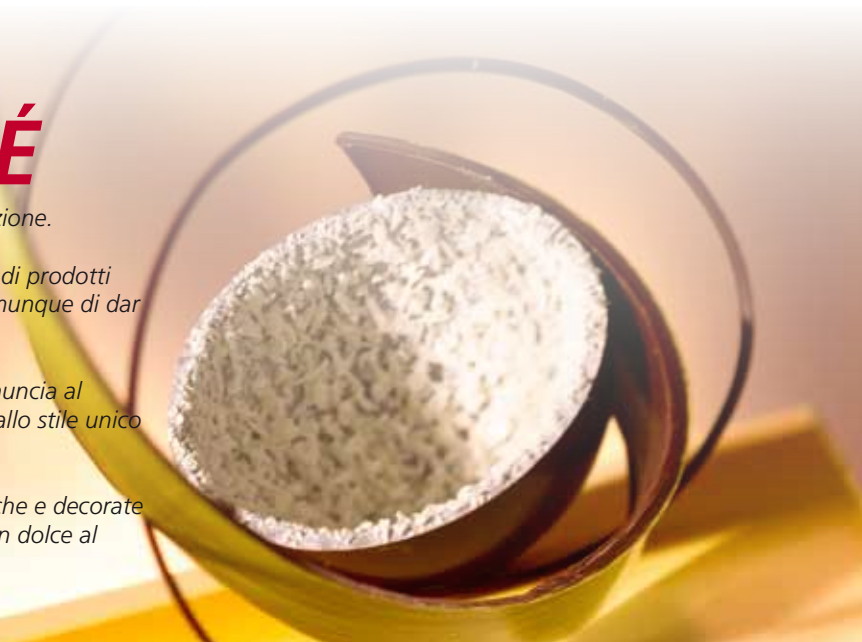
Un buon dolce richiede anche una buona presentazione.

Decorare richiede però tempo e dedizione. La linea di prodotti Chocolanté semplifica tale lavoro, consentendo comunque di dar sfogo alla creatività.

Tutti i prodotti della linea sono ideali per chi non rinuncia al gusto di cioccolato puro anche nelle decorazioni, dallo stile unico e di classe.

Molte decorazioni possono essere abbinate a ganache e decorate con frutta o altre piccole decorazioni, diventando un dolce al piatto innovativo.

La linea è in continua evoluzione.



CARAT: surrogato di Cioccolato



Surrogato di Cioccolato

PRODOTTO	DESCRIZIONE	FLUIDITÀ	IMBALLO
Coverliq dark BG	Surrogato di cioccolato fondente per copertura. Ideale per prodotti che richiedono maggiore fluidità.	●●●●●	Scatola 10 Kg
Coverlux extra dark	Surrogato di cioccolato extra fondente per copertura, in gocce. Colore scuro e gusto deciso. Adatto ad ogni lavorazione di pasticceria.	●●●	Scatola 10 Kg
Cover universal dark	Surrogato di cioccolato fondente in gocce per copertura, fluido.	●●●	Scatola 20 Kg
Coverlux milk	Surrogato di cioccolato al latte per copertura, in gocce. Gusto intenso. Adatto ad ogni lavorazione di pasticceria.	●●●	Scatola 10 Kg
Coverlux white	Surrogato di cioccolato bianco per copertura, in gocce. Gusto delicato. Adatto ad ogni lavorazione di pasticceria.	●●●	Scatola 10 Kg
Dark Coating 200 NH	Surrogato di cioccolato fondente per copertura senza grassi idrogenati.	●●●	Scatola 10 Kg
Cover Fluid NH White	Surrogato di cioccolato bianco per copertura senza grassi idrogenati.	●●●	Scatola 10 Kg
Cover Fluid NH Milk	Surrogato di cioccolato bianco per copertura senza grassi idrogenati.	●●●	Scatola 10 Kg
Decorcrem	Preparato al cacao per coperture a freddo.	●●●	Secchiello 4 Kg
Decorcrem white	Preparato al latte per coperture a freddo.	●●●	Secchiello 4 Kg
Filocrem kimo	Crema al cacao pronta all'uso. Stabile in cottura ed in surgelazione. Ideale per croissanteria e prodotti da forno.	●●●	Secchiello 5/15 Kg
Nociocrem	Preparato al cacao e nocciola per farcitura di prodotti da forno. Stabile in cottura ed in surgelazione. Ideale anche a freddo. Senza grassi idrogenati.	●●	Secchiello 5/15 Kg
Darkrem	Preparato al cacao per farcitura di prodotti da forno. Stabile in cottura ed in surgelazione. Ideale anche a freddo. Senza grassi idrogenati.	●●	Secchiello 5/15 Kg

- **BASSA FLUIDITÀ**
- **ALTA FLUIDITÀ**

Puratos
CARAT

L'utilizzo di surrogato di alta qualità consente risultati validi in maniera semplice e con un gusto intenso di cacao. Carat ne è la prova!

Una gamma completa di surrogato, creme e coperture con caratteristiche di gusto ineguagliabili, grazie all'utilizzo di materie prime di qualità massima.

I prodotti Carat garantiscono semplicità di utilizzo, flessibilità nella produzione e risultati perfetti, con un ottimo rapporto qualità prezzo.

La gamma comprende creme al cacao ed alla nocciola stabili in cottura ed alla surgelazione senza grassi idrogenati.

