

Catálogo de productos

Salud & Bienestar



Conozca nuestra línea
Salud & Bienestar



Productos
de origen
vegetal

¿Sabías que
los consumidores tienen un
mayor interés
por aquellos alimentos
que **fortalecen su**
salud e inmunidad?

Granos y
semillas



Productos
orgánicos



FRUTAS



2L
de agua
AL DÍA



Actividad
FÍSICA



El enfoque de la salud

Para una alimentación más saludable se requiere tanto de eliminar ingredientes innecesarios, como de agregar más “productos buenos”. De acuerdo con las necesidades de los consumidores y las directrices establecidas por las organizaciones internacionales, y sin comprometer el sabor y la textura, estamos trabajando en:

Incrementar la disponibilidad de nutrientes e ingredientes reconocidos por su impacto positivo en la salud, como las fibras y cereales integrales.

Disminuir la presencia de nutrientes e ingredientes reconocidos por su impacto negativo en la salud, si se consumen en exceso, como sal, ciertas grasas y azúcares.



El enfoque del bienestar

Con el objetivo de ofrecer a los consumidores una propuesta diseñada entorno a sus necesidades, estamos trabajando en un enfoque más holístico. Hemos desarrollado soluciones que, aunque no están vinculadas científica y directamente con una mejor salud, a menudo se consideran parte de un estilo de vida saludable.



Índice

Pag. 4	Tegral Queque Vainilla sin Azúcar Agregada Tegral Queque Chocolate sin Azúcar Agregada		
Pag. 5	Crema Bavaria sin Azúcar Agregada		
Pag. 7	Ambiente Splendid	Pag. 14	Softgrain Multigrain Softgrain Sprouted Rye
Pag. 8	Mimetic 32	Pag. 15	Tegral Whole Grain Cake
Pag. 9	Fruitfil Fresa Fruitfil Guayaba	Pag. 17	O-Tentic Origin O-Tentic Durum
Pag. 10	Fruitfil Piña Fruitfil Maracuyá	Pag. 18	O-Tentic Tutto Pugliese Miroir Neutre
Pag. 11	Topfil Peach Topfil Strawberry	Pag. 20	Tegral Brioche Puraslim
Pag. 12	Fruitfil Manzana	Pag. 21	Cremfil Ultim Avellana Cremfil Ultim



En Puratos ayudamos
a reducir el consumo
de azúcar





4010954
Presentación: 5 kg

Tegral Queque Chocolate sin Azúcar Agregada



Premezcla para elaboración de queques de chocolate sin azúcar agregada

Tegral Queque Chocolate sin Azúcar Agregada	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Modo de uso

Batir todos los ingredientes juntos, 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad media.

Hornear a 165 °C

- ✓ Sin azúcar añadido
- ✓ Excelente sabor
- ✓ Más saludable

Aplicación: Bases, galletas, muffins, chimeneas, pancakes



4010952
Presentación: 5 kg

Tegral Queque Vainilla sin Azúcar Agregada



Premezcla para elaboración de queques de vainilla sin azúcar agregada

Tegral Queque Vainilla sin Azúcar Agregada	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Modo de uso

Batir todos los ingredientes juntos, 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad media.

Hornear a 165 °C

- ✓ Sin azúcar añadido
- ✓ Excelente sabor
- ✓ Más saludable

Aplicación: Bases, galletas, muffins, chimeneas, pancakes





Crema Bavaria sin Azúcar Agregada



Relleno de crema pastelera sin azúcar agregada

Modo de uso

Listo para aplicar

✓ Alta calidad ✓ Termoestable ✓ Excelente sabor

✓ Listo para usar ✓ Sin azúcar agregada

Aplicación: Ideal para productos de perfil saludable



4011910
Presentación: 1 kg



Conozca nuestras alternativas
de consumo *conscientemente*



conscientemente



4000301
Presentación: 1 L

Ambiente



Crema vegetal para decoraciones

Modo de uso

Refrigerar hasta lograr temperatura entre 5 y 7 °C. Batir a media velocidad entre 8 a 12 minutos con globo.

- ✓ Rendimiento superior
- ✓ Color más blanco
- ✓ Sabor natural
- ✓ Esculturabilidad
- ✓ Ideal para combinar con sabores cítricos

Aplicación: decoraciones elaboradas



4005591
Presentación: 1 L

Splendid



Crema vegetal para decoraciones

Modo de uso

Batir a media velocidad entre 8 a 12 minutos con globo.

- ✓ Rendimiento superior
- ✓ Color más blanco
- ✓ Sabor natural
- ✓ Esculturabilidad
- ✓ Ideal para combinar con sabores cítricos

Aplicación: Decoraciones elaboradas





Mimetic 32



Nueva generación de grasas para laminar

Modo de uso

Grasa para laminar

- ✓ Excelente sabor
- ✓ Excelente volumen
- ✓ Excelente punto de fusión en boca

Aplicación: Pastas hojaldradas



4102689
Presentación: 10 kg



Más frutas en nuestros rellenos





Fruitfil Fresa



Relleno de fresa de alta calidad

Modo de uso

Listo para aplicar

✓ Alta calidad ✓ Termoestable ✓ Excelente sabor

✓ Listo para usar

Aplicación:

- Decoración de productos de pastelería
- Relleno de productos de pastelería



4108685
Presentación: 1 kg



Fruitfil Guayaba



Relleno de guayaba de alta calidad

Modo de uso

Listo para aplicar

✓ Alta calidad ✓ Termoestable ✓ Excelente sabor

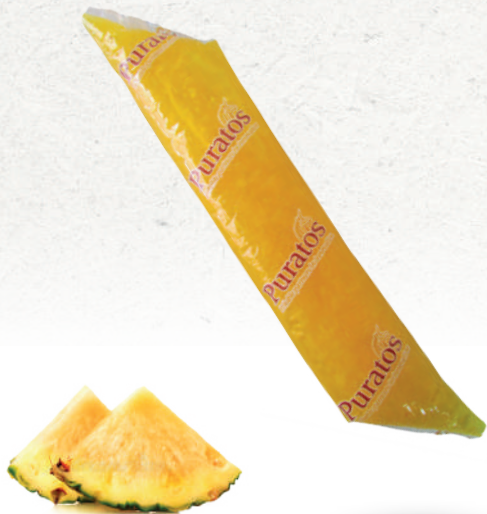
✓ Listo para usar

Aplicación:

- Decoración de productos de pastelería
- Relleno de productos de pastelería



4108684
Presentación: 1 kg



Presentación: 1 kg
4108686

Fruitfil Piña



Relleno de piña de alta calidad

Modo de uso

Listo para aplicar

- ✓ Alta calidad
- ✓ Termoestable
- ✓ Excelente sabor

Arreglar fruta

- ✓ Listo para usar

Aplicación:

- Decoración de productos de pastelería
- Relleno de productos de pastelería



4013381
Presentación: 1 kg

Fruitfil Maracuyá



Relleno de maracuyá de alta calidad

Modo de uso

Listo para aplicar

- ✓ Alta calidad
- ✓ Termoestable
- ✓ Excelente sabor

- ✓ Listo para usar

Aplicación:

- Decoración de productos de pastelería
- Relleno de productos de pastelería





Fruitfil Manzana



Relleno con trozos de manzana de alta calidad

Modo de uso

Listo para aplicar

- ✓ Excelente calidad
- ✓ Termoestable
- ✓ Listo para usar
- ✓ Delicioso sabor a la fruta natural

Aplicación:

- Decoración de productos de pastelería
- Relleno de productos de pastelería
- Rellenos de panadería



4108683
Presentación: 1 kg



4107107

Presentación: 9,09 kg

Topfil Peach



Relleno con trozos de melocotón de alta calidad

Modo de uso

Listo para aplicar

- ✓ Excelente calidad
- ✓ Termoestable
- ✓ Listo para usar
- ✓ Delicioso sabor a la fruta natural

Aplicación:

- Decoración de productos de pastelería
- Relleno de productos de pastelería



4107102

Presentación: 9,09 kg

Topfil Strawberry



Relleno con fresas enteras de alta calidad

Modo de uso

Listo para aplicar

- ✓ Alta calidad
- ✓ Termoestable
- ✓ Excelente sabor
- ✓ Listo para usar

Aplicación:

- Decoración de productos de pastelería
- Relleno de productos de pastelería



Incorpore granos y semillas a su dieta diaria



granos y semillas



4107184
Presentación: 17,24 Kg

Softgrain Multigrain



Mezcla de granos hidratados en masa madre con un leve sabor a fermentación líquida

Modo de uso

10 al 30% sobre el peso de la harina

- ✓ Excelente sabor
- ✓ Estandarización
- ✓ Mayor frescura en granos

Dosificación: 10-300

Aplicación:

- Todo producto que requiera fermentación (Panes dulces, salados, croissants, etc.)
- Incluso productos de pastelería (Cookies, muffins, etc.)



4009811
Presentación: 12kg

Softgrain Sprouted Rye



Granos de centeno hidratados en masa madre con un leve sabor a fermentación líquida

Modo de uso

Listo para adicionar, 10 - 30% sobre el peso de la harina

- ✓ Excelente sabor
- ✓ Estandarización
- ✓ Mayor frescura en granos

Dosificación: 10-300

Aplicación:

- Todo producto que requiera fermentación (Panes dulces, salados, croissants, etc.)





4108737 - 4014378
 Presentación: 1 kg - 10 kg

Tegral Whole Grain Cake



Premezcla para elaboración de queque con cereales

Tegral Whole Grain	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	200 g
Agua	250 g

Modo de uso

Batir todos los ingredientes juntos, 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad media.

Hornear a 165 °C

- Fuente de proteína y fibra
- Excelente sabor
- Estandarización

Aplicación:

- Galletas
- Muffins
- Magdalenas
- Planchas



Una lista de *ingredientes* más corta



Etiqueta Limpia



4100275
Presentación: 1 kg

O-Tentic Origin



Componente activo de panadería a base de masa madre de harina de Centeno

O-Tentic Origin	40 g
Harina	1000 g
Sal	20 g
Agua	650 ml

Modo de uso

Agregar el 4% respecto al peso de la harina

Proceso prefermentado refrigerado Precocido

Excelente acabado final Excelente sabor

Aplicación:

- Ciabatta
- Baguette
- Panes crocantes



4100276
Presentación: 1 kg

O-Tentic Durum



Componente activo de panadería a base de masa madre de harina de Semola

O-Tentic Origin	40 g
Harina	1000 g
Sal	20 g
Agua	650 ml

Modo de uso

Agregar el 4% respecto al peso de la harina

Proceso prefermentado refrigerado Precocido

Excelente acabado final Excelente sabor

Aplicación:

- Ciabatta
- Baguette
- Panes crocantes





4005949
Presentación: 10 kg

O-Tentic Tutto Pugliese



Componente activo de panadería a base de masa madre de harina de Semola

O-Tentic Tutto Pugliese	500 g
Harina	500 g
Sal	20 g
Agua	650 ml

Modo de uso

Agregar el 4% respecto al peso de la harina

- ✓ Proceso prefermentado refrigerado
- ✓ Precocido
- ✓ Excelente acabado final
- ✓ Excelente sabor

Aplicación:

- Ciabatta
- Baguette
- Panes crocantes



4100178
Presentación: 5 kg

Miroir Neutre



Brillo para aplicación en pastelería.

Modo de uso

Listo para aplicar

- ✓ Perfecto para acabado tipo espejo
- ✓ Listo para usar, puede agregar colorante
- ✓ Excelente acabado final
- ✓ Excelente brillo
- ✓ Excelente sabor

Aplicación:

- Fruta fresca
- Postres a base de gelatina
- Glaseados



Para favorecer a una
dieta saludable
ofrecemos productos
reducidos en grasa



reducidos en grasa



4011623

Presentación: 10 kg

Tegral Brioche



Premezcla para la elaboración de pan tipo Brioche

Tegral Brioche	1000 g
Huevo	300 g
Agua	185 g
Levadura instantánea	25 g
Manteca	75 g

Modo de uso

Amasar todos los ingredientes juntos menos la grasa hasta obtener el 80% de gluten. Agregar la grasa y llegar al 100% de gluten. Fermentar. Hornear a 190 °C.

✓ Fácil elaboración ✓ Excelente color ✓ Excelente sabor

✓ Excelente suavidad y frescura

Aplicación: Pan tipo Brioche - Diferentes formatos



4102461

Presentación: 10 kg

Puraslim



Pasta para sustituir grasa

Modo de uso

Listo para aplicar

✓ Perfil saludable ✓ Reducción de costos

Dosificación: 10-200

Aplicación: Todo tipo de panes y pastelería





4014955

Presentación: 1 kg

Cremfil Ultim Avellana



Relleno de chocolate y avellanas

Modo de uso

Listo para aplicar

- ✓ Fácil de aplicar
- ✓ Excelente sabor a chocolate
- ✓ Evita la migración del agua
- ✓ Listo para usar

Aplicación:

- Relleno de productos de pastelería
- Pasta Choux (Éclair)
- Pastel decorado y layer



4007739

Presentación: 1 kg

Cremfil Ultim Chocolate



Relleno de chocolate

Modo de uso

Listo para aplicar


- ✓ Fácil de aplicar
- ✓ Excelente sabor a chocolate
- ✓ Evita la migración del agua
- ✓ Listo para usar

Aplicación:

- Relleno de productos de pastelería
- Pasta Choux (Éclair)
- Pastel decorado y layer





Más sano, 
Más feliz


Puratos
Reliable partners in innovation

Síguenos en
Puratos Centroamérica



Puratos Latinoamérica

