

Готовые решения ПУРАТОС для вашего бизнеса





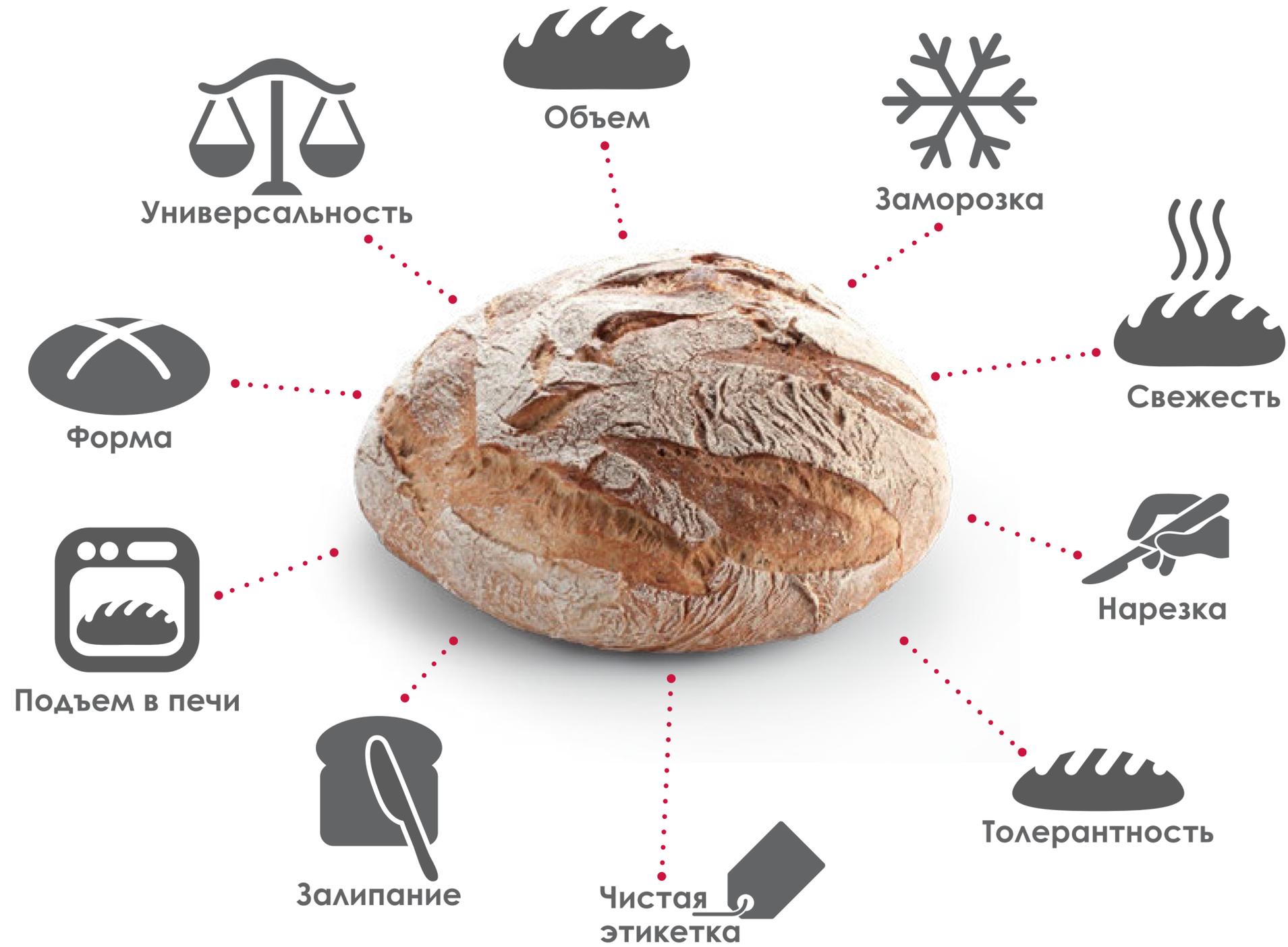
Около 11 000 сотрудников по всему миру
Более 1 300 разработчиков и технологов-демонстраторов
Продукция ПУРАТОС представлена в более чем 130 странах
75 заводов в 52 странах
119 Инновационных центра в мире

Головной офис ПУРАТОС Россия расположен в Подольске, Московской области. Филиалы компании работают в Санкт-Петербурге, Новосибирске, Самаре, Волгограде, Краснодаре, Екатеринбурге, Казани, Минске и Алмате. Дистрибьюторы ПУРАТОС присутствуют почти во всех регионах России, что позволяет быстро доставлять продукцию нашим партнерам по всей стране и за ее пределами.

В 2009 году в Подольске открылось собственное производство ПУРАТОС, которое продолжает развиваться и наращивать мощности. Сегодня компания производит ингредиенты на трех фабриках: две из них находятся в Подольске, а третья – по производству заквасок – расположена в Санкт-Петербурге. Ассортимент продукции «Пуратос» постоянно обновляется инновационными продуктами, уникальными для нашего рынка.

Технологи и менеджеры нашей компании обладают глубокими знаниями и опытом в области разработки и внедрения инновационных продуктов. Они готовы предоставить исчерпывающую информацию о наших технологических решениях, провести мастер-классы по их применению и поделиться рецептурами готовых изделий. Наши эксперты могут организовать эти мероприятия как на вашей производственной площадке, так и в Инновационных центрах «Пуратос», которые оснащены всем необходимым оборудованием и ресурсами для проведения индивидуальных инновационных дней и семинаров.

ВСЕ ДЛЯ ХЛЕБА



На протяжении 250 поколений пекари вкладывают свою душу и мастерство в создаваемые ими хлеба. А достижения в области современных ингредиентов и технологий дают возможность выводить качество хлебобулочных изделий на совершенно новый уровень.

В компании «Пуратос» мы делаем всё для того, чтобы современные пекари получали доступ и к наследию многих поколений хлебопеков, которые творили задолго до нас, и к инновационным продуктам и процессам.

Мы тщательно изучаем историю хлебов по всему миру и сохраняем хлебопекарное наследие в нашей Библиотеке Заквасок. Мы внедряем в процессы инновации, вдохновленные природой и заново открываем традиционные ингредиенты, такие как закваски и зерна. И считаем, что все имеет значение: внешний вид, аромат, вкус, текстура.

Мы помогаем нашим клиентам и партнерам добиваться успеха, превращая культурное наследие многих поколений, собранное по всему миру, в новые возможности. Сделайте шаг на встречу вашему идеальному хлебу, используя ингредиенты «Пуратос».



 puratos
Food Innovation for Good

Мы знаем, что будущее хлеба лежит в его прошлом.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- **S500**
Универсальный хлебопекарный улучшитель, который подходит для всех типов изделий, всех видов муки и технологий, чистая этикетка.
- **S500 АРТИЗАН**
Хлебопекарный улучшитель, который позволяет добиться эффекта холодного ночного брожения (крупнопористый открытый мякиш, хрустящая корочка) в более короткие временные интервалы.
- **S5000**
Универсальный хлебопекарный улучшитель, который подходит для всех типов изделий, всех видов муки и технологий.
- **ДУНАПАН ЭКСТРА**
Улучшитель для массовых сортов ХБИ из пшеничной муки, разработан для промышленных линий.

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- **ГРЕЙН ДИЗАЙН КВАТРО**
Мульти злаковое покрытие с повышенной сцепкой с поверхностью.
- **КРАФТ ДИЗАЙН**
Тигровое покрытие с эффектом растрескивания.

ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- **ИЗИ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**
Легкая в использовании сбалансированная смесь для приготовления картофельных хлебов.



- ИЗИ ЧИАБАТТА

Концентрированная хлебопекарная смесь, идеально подходит для классической чиабатты.

- ПУРАВИТА ОВСЯНАЯ

Хлебопекарная смесь, обогащенная овсяными хлопьями и семенами льна.

ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

Комплексные хлебопекарные закваски для создания ремесленного пшеничного хлеба:

- О-ТЕНТИК ДУРУМ

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски и муки твердых сортов пшеницы Дурум для производства высококачественного хлеба с богатым и насыщенным вкусом и ароматной хрустящей корочкой.

- О-ТЕНТИК ОРИДЖИН

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски для производства хлебов с уникальным вкусом и ароматом традиционного французского хлеба из хорошо выброженного теста.

Уникальные натуральные готовые к использованию закваски Сапоре, получены путем натурального сбраживания муки бактериями, привезенными из различных уголков мира.

- САПОРЕ РИГОЛЕТТО

Натуральная высококонцентрированная сухая молочнокислая закваска средней кислотности на основе пшеничной муки для изготовления высококачественных ХБИ с богатым ароматом хлебной корочки.

- САПОРЕ ИОЛАНТА

Натуральная высококонцентрированная сухая пшеничная закваска с насыщенным сливочным вкусом-ароматическим профилем.

- САПОРЕ ТОСКА

Натуральная высококонцентрированная сухая закваска на базе твердых сортов пшеницы со сливочным вкусом и ароматом, раскрывающимся в пшеничных изделиях нежным и приятным послевкусием.

- САПОРЕ ТРАВИАТА

Натуральная высококонцентрированная сухая ржаная закваска с выраженным фруктовым вкусоароматическим профилем и легкими кисломолочными и ржаными нотками.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ РЖАНОГО ХЛЕБА

ВАРИАНТЫ ЗАВАРНЫХ ПАСТ:

- БАЛТИЯ КВАСНАЯ

Пастообразная смесь для приготовления заварных ржано-пшеничных и ржаных заварных ХБИ с темным мякишем с насыщенным солодовым вкусом и ароматом.

- БАЛТИЯ ЗАВАРНАЯ

Пастообразная смесь для приготовления заварных ржано-пшеничных и ржаных заварных ХБИ вкусового профиля как у Бородинского, Литовского, Рижского и аналогичных типов хлебов.

- БАЛТИЯ ЯБЛОЧНАЯ

Пастообразная смесь на основе яблочного пюре для приготовления заварных ржано-пшеничных и ржаных заварных ХБИ.

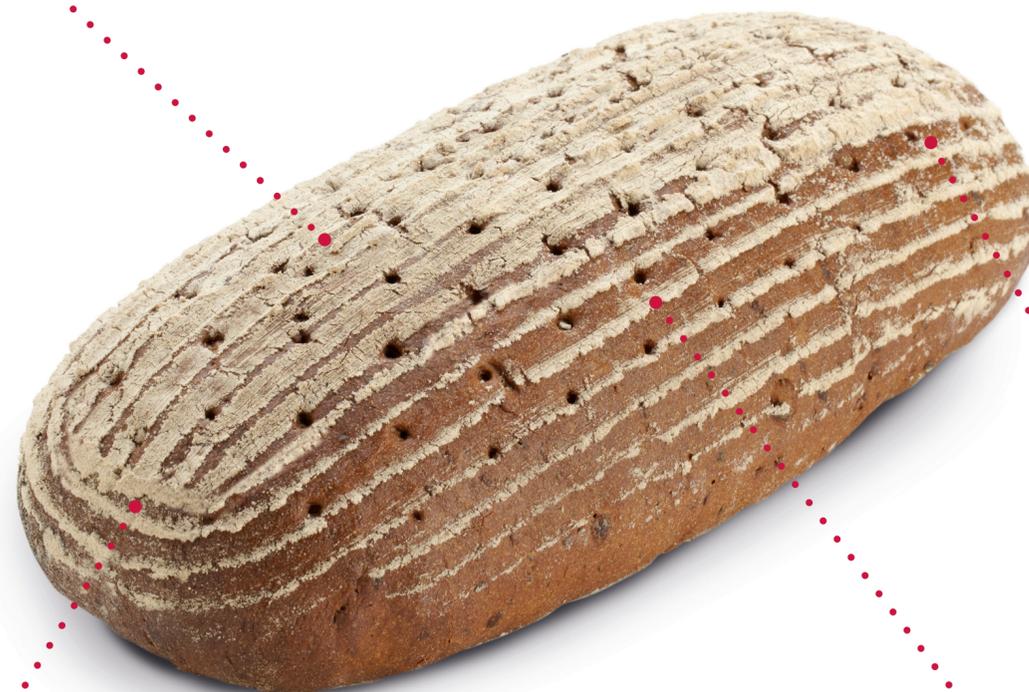
ВАРИАНТЫ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СМЕСЕЙ:

- ИЗИ КАРЕЛИЯ

сухая смесь для производства ржано-пшеничных хлебов подобных карельскому, бородинскому и различным формам прибалтийских хлебов.

- ПУРАВИТА СПЕККЛ ДАРК

смесь с ферментированным солодом и натуральной закваской для приготовления зерновых хлебов.



- ПУРАВИТА МУЛЬТИ

смесь для ржаных хлебов с высоким содержанием зерен и семян, обогащенная пищевыми волокнами.

ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- САПОРЕ ЮДИФЬ

натуральная сухая ржаная закваска с выраженным вкусом молочнокислых и уксуснокислых нот с приятным оттенком ржаной хлебной корочки.

- САПОРЕ ТРАВИАТА

Натуральная высококонцентрированная сухая ржаная закваска с выраженным фруктовым вкусоароматическим профилем и легкими кисломолочными и ржаными нотками.

- ПРИМА АНДЖЕЛО

Сухая ржаная комплексная хлебопекарная закваска с доминирующими во вкусе молочнокислыми и уксуснокислыми нотами, с приятным оттенком ржаной хлебной корочки. Содержит ферменты, продлевающие мягкость и свежесть и придающие толерантность тестовой заготовке.

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- ТВС ИНТЕНС РЖАНОЙ ФРЕШ

Технологическое вспомогательное средство для ржано-пшеничных и ржаных хлебов, обеспечивает мягкость и свежесть изделия. Не требует вынесения на этикетку.

- ТВС S500 РЖАНОЙ

Технологическое вспомогательное средство для ржаных и ржано-пшеничных хлебов, увеличивающее мягкость и объем, продлевает свежесть изделия, не требует вынесения на этикетку.

- ТВС ИНТЕНС СУПЕР

Технологическое вспомогательное средство для производства ржаных и ржано-пшеничных, улучшает текстуру, продлевает свежесть и мягкость мякиша 7–10 дней, увеличивает интенсивность цвета корочки.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ЧИАБАТТЫ

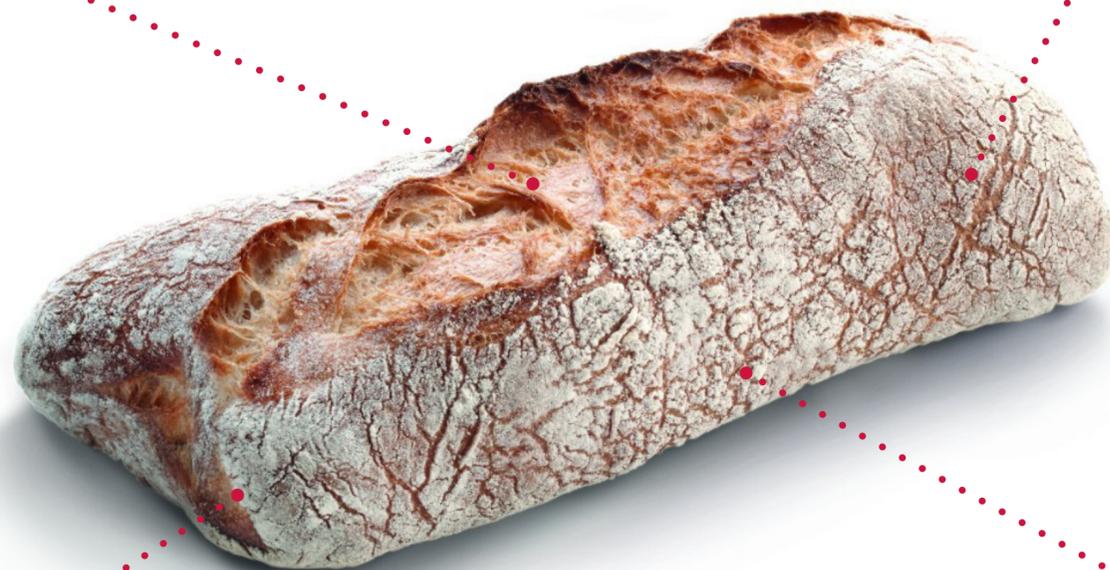
ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ИЗИ ЧИАБАТТА

Концентрированная хлебопекарная смесь, идеально подходит для изготовления классической чиабатты.

- ПУРАВИТА МОРКОВНАЯ

Хлебопекарная смесь, которая позволяет создать чиабатту с необычным вкусом и повышенной пользой продукта.



ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- О-ТЕНТИК ДУРУМ

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски и муки твердых сортов пшеницы Дурум для производства высококачественного хлеба с богатым и насыщенным вкусом и ароматной хрустящей корочкой.

- О-ТЕНТИК ОРИДЖИН

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски для производства хлебов с уникальным вкусом и ароматом традиционного французского хлеба из хорошо выброженного теста.

- САПОРЕ ТОСКА

Натуральная высококонцентрированная сухая закваска на базе твердых сортов пшеницы со сливочным вкусом и ароматом, раскрывающимся в пшеничных изделиях нежным и приятным послевкусием.

ВАРИАНТЫ ЗЕРЕН:

- СОФТГРЕЙН КУКУРУЗА

Готовые к использованию мягкие зерна кукурузы и семена подсолнечника, ферментированные в натуральной пшеничной закваске.

- ПРОРОЩЕННЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ЗЕРНА РЖИ В СИРОПЕ

Готовые к использованию мягкие зерна, добавляют готовому изделию солодово – ореховые ноты во вкусе и аромате.

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- S500

Универсальный хлебопекарный улучшитель, который подходит для всех типов изделий, всех видов муки и технологий.

- S500 АРТИЗАН

Хлебопекарный улучшитель, который позволяет добиться эффекта холодного ночного брожения (крупнопористый открытый мякиш, хрустящая корочка) в более короткие временные интервалы.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА

ВАРИАНТЫ ЗЕРЕН:

Готовые к использованию мягкие цельные зерна, обогащенные натуральным вкусом и ароматом закваски. Можно добавлять напрямую в тесто в процессе замеса, украшают и обогащают любую рецептуру.

- СОФТГРЕЙН КУКУРУЗА

Готовые к использованию мягкие зерна кукурузы и семена подсолнечника, ферментированные в натуральной пшеничной закваске.

- ПРОРОЩЕННЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ЗЕРНА РЖИ В СИРОПЕ

Готовые к использованию мягкие зерна, добавляют готовому изделию солодово – ореховые ноты во вкусе и аромате.

- СОФТГРЕЙН ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА

Гречневая ядрица, проваренная в смеси пшеничной и ржаной заквасок, с добавлением солодовых экстрактов, специй и пряностей.

- СОФТГРЕЙН ПРОРОЩЕННОЕ ЗЕРНО

Готовые к использованию, мягкие цельные пророщенные зерна ржи, обогащенные натуральной закваской.



ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ПУРАВИТА ГРЕЙН

Мульти злаковая хлебопекарная смесь, содержит 6 видов муки.

- ПУРАВИТА ГРЕЧНЕВАЯ

Комплексная хлебопекарная смесь с добавлением муки из Алтайской гречки, натуральной закваски и семян льна.

- ПУРАВИТА БАЛАНС

Мульти злаковая хлебопекарная смесь, составленная преимущественно из долгих углеводов с низким гликемическим индексом.

- ПУРАВИТА ИММУНИТИ

Функциональная хлебопекарная смесь для производства хлебов, обогащенных витаминами B6 и D3.

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- ГРЕЙН ДИЗАЙН КВАТРО

Сухая зерновая смесь для декорирования поверхности хлебобулочных изделий с высокой сцепкой с поверхностью.

- КРАФТ ДИЗАЙН

Сухая смесь (декоративной покрытие с тигровым эффектом) для предания эффекта растрескивания поверхности ХБИ.

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- S500

Универсальный хлебопекарный улучшитель, который подходит для всех типов изделий, всех видов муки и технологий, чистая этикетка.

- S500 АРТИЗАН

Хлебопекарный улучшитель, который позволяет добиться эффекта холодного ночного брожения (крупнопористый открытый мякиш, хрустящая корочка) в более короткие временные интервалы.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ БАГЕТА

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- S500

Универсальный хлебопекарный улучшитель, который подходит для всех типов изделий, всех видов муки и технологий, чистая этикетка.

- S500 АРТИЗАН

Хлебопекарный улучшитель, который позволяет добиться эффекта холодного ночного брожения (крупнопористый открытый мякиш, хрустящая корочка) в более короткие временные интервалы.

- S5000

Универсальный хлебопекарный улучшитель, который подходит для всех типов изделий, всех видов муки и технологий.

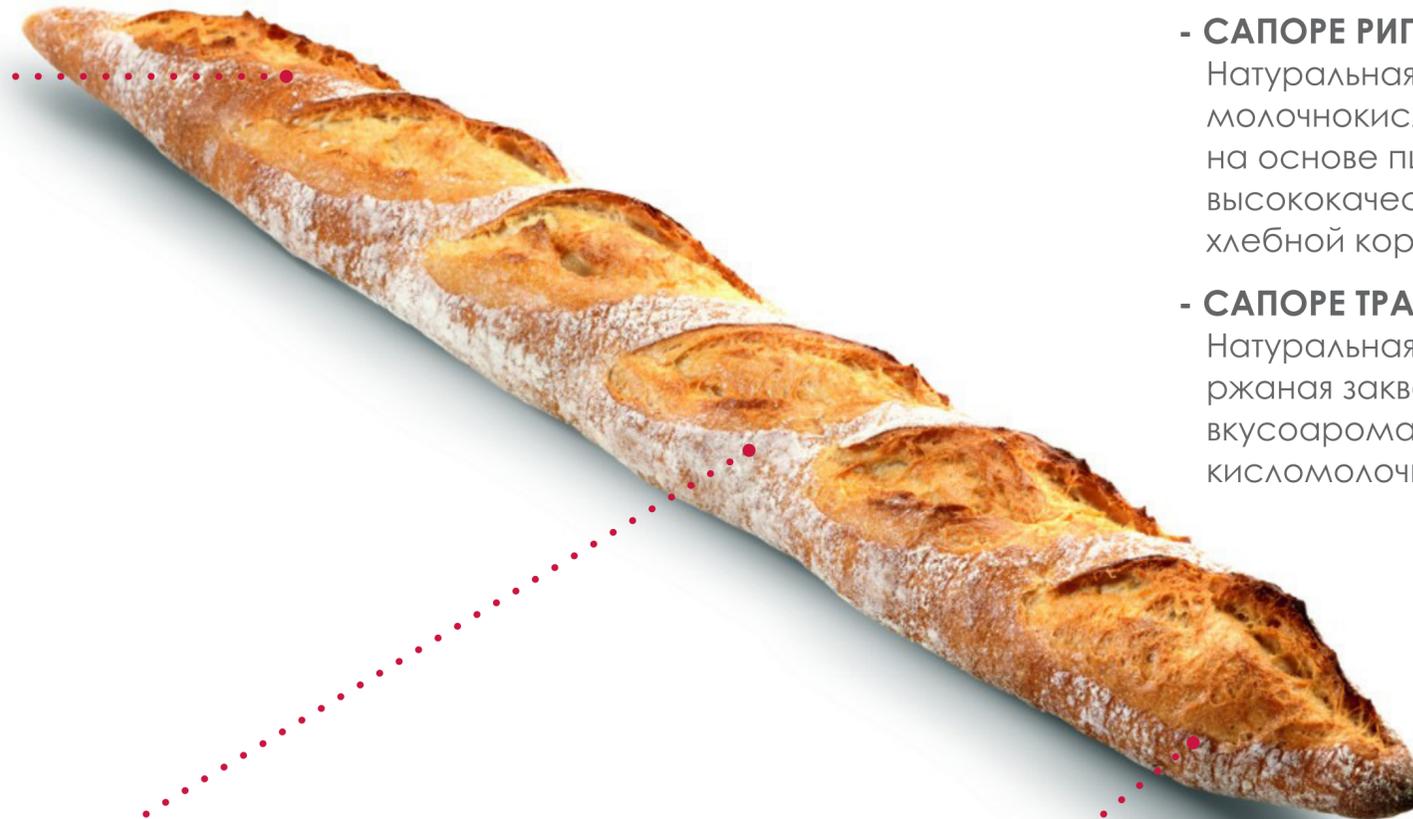
ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ПУРАВИТА ХМЕЛЕВАЯ

Хлебопекарная смесь для приготовления хлеба в основе вкуса, которого лежит необычная комбинация ржаной закваски, хмеля, солода и тмина.

- ПУРАВИТА КУКУРУЗНАЯ

Хлебопекарная смесь для приготовления кукурузного хлеба.



ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- О-ТЕНТИК ДУРУМ

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски и муки твердых сортов пшеницы. Дурум для производства высококачественного хлеба с богатым и насыщенным вкусом и ароматной хрустящей корочкой.

- О-ТЕНТИК ОРИДЖИН

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски для производства хлебов с уникальным вкусом и ароматом традиционного французского хлеба из хорошо выброженного теста.

- САПОРЕ РИГОЛЕТТО

Натуральная высококонцентрированная сухая молочнокислая закваска средней кислотности на основе пшеничной муки для изготовления высококачественных ХБИ с богатым ароматом хлебной корочки.

- САПОРЕ ТРАВИАТА

Натуральная высококонцентрированная сухая ржаная закваска с выраженным фруктовым вкусоароматическим профилем и легкими кисломолочными и ржаными нотками.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ТОСТОВОГО ХЛЕБА

ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ИЗИ ТОСТ

Специализированная концентрированная хлебопекарная смесь для производства тостовых хлебов, булочек для гамбургеров, булочек для хотдогов.

- ПУРАВИТА ФАЙБЕР

Хлебопекарная смесь с отрубями для изготовления хлебобулочных изделий с повышенным содержанием клетчатки.

- ПУРАВИТА МОРКОВНАЯ

Мульти злаковая хлебопекарная смесь с добавлением сушеной моркови.

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- СОФТР ГОЛД

Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий черствение.

- S500 МБ ПРОТЕКТ (для долгосрочных хлебов)

Улучшитель хлебопекарный для предотвращения всех видов микробиологической порчи.



ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- САПОРЕ ТОСКА

Натуральная высококонцентрированная сухая закваска на базе твердых сортов пшеницы со сливочным вкусом и ароматом, раскрывающимся в пшеничных изделиях нежным и приятным послевкусием.

- САПОРЕ РИГОЛЕТТО

Натуральная высококонцентрированная сухая молочнокислая закваска средней кислотности на основе пшеничной муки для изготовления высококачественных ХБИ с богатым ароматом хлебной корочки.

- САПОРЕ ИОЛАНТА

Натуральная высококонцентрированная сухая пшеничная закваска с насыщенным сливочным вкусо-ароматическим профилем.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРА

ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ИЗИ ТОСТОВЫЙ

Хлебопекарная смесь, которая идеально подходит для изготовления булочек для гамбургеров и хотдогов, и тостовых хлебов.

- ПУРАВИТА МЕН

Хлебопекарная смесь с высоким содержанием протеина, содержит семена подсолнечника, ячменные хлопья и натуральную сухую закваску.

- ПУРАВИТА ИММУНИТИ

Зерновая функциональная смесь для производства хлебов, обогащенных витамином D3 и B6.

- ПУРАВИТА ФАЙБЕР

Хлебопекарная смесь для изготовления хлебов с высоким содержанием клетчатки.

ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- О-ТЕНТИК БРАВО

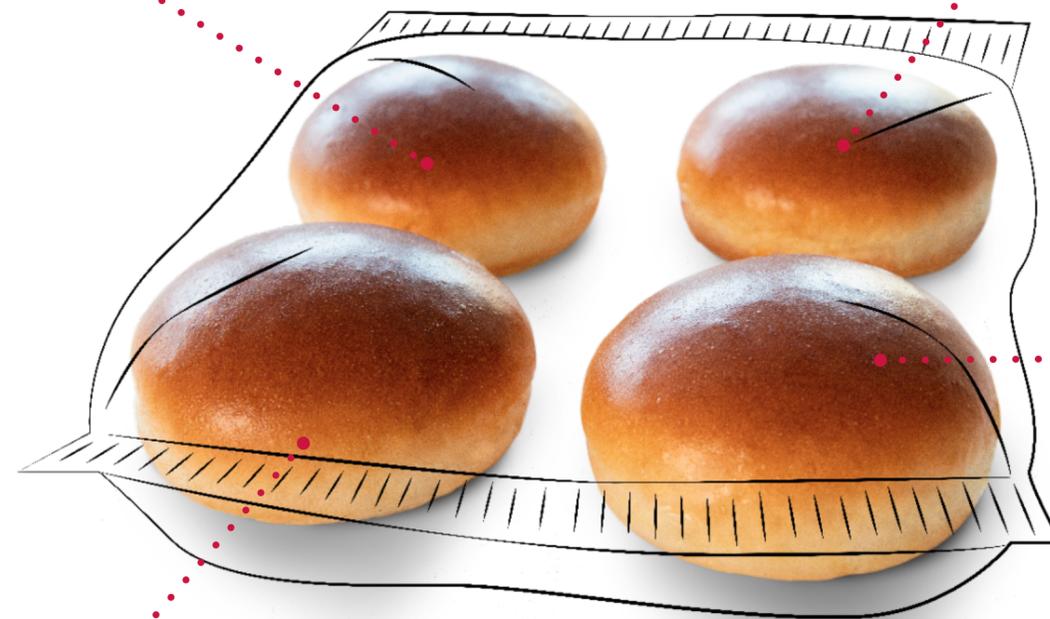
Уникальный хлебопекарный ингредиент для сдобных изделий.

- САПОРЕ ИОЛАНТА

Натуральная высококонцентрированная сухая пшеничная закваска с насыщенным сливочным вкусом-ароматическим профилем.

- САПОРЕ ТОСКА

Натуральная высококонцентрированная сухая закваска на базе твердых сортов пшеницы со сливочным вкусом и ароматом, раскрывающимся в пшеничных изделиях нежным и приятным послевкусием.



ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- СОФТР ГОЛД

Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий черствение.

- S5000

Обеспечивает премиальное качество изделия, стабильность заготовок, подъем, свежесть корректируют нестабильное качество муки.

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- САНСЕТ ГЛЕЙЗ

Декоративное покрытие, которое заменяет смазку яйцом.

- ГРЕЙН ДИЗАЙН КВАТРО

Сухая зерновая смесь для декорирования поверхности хлебобулочных изделий с высокой сцепкой с поверхностью.

- КРАФТ ДИЗАЙН

Сухая смесь (декоративной покрытие с тигровым эффектом) для предания эффекта растрескивания поверхности ХБИ.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ КРУАССАНА

ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ИЗИ КРУАССАН

Концентрированная хлебопекарная смесь, идеально подходит для изготовления классических круассанов.

ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- САПОРЕ ТОСКА

Сухая закваска на муке из твердых сортов пшеницы со сливочным вкусом и ароматом, раскрывающимся в пшеничных изделиях нежным и приятным послевкусием.

- САПОРЕ ИОЛАНТА

Натуральная высококонцентрированная сухая пшеничная закваска с насыщенным сливочным вкусо-ароматическим профилем.

НАЧИНКИ (ВНЕСЕНИЕ ДО ВЫПЕЧКИ):

- КРЕМФИЛ

Термостабильная гомогенная кремовая начинка.

- КРЕМФИЛ УЛЬТИМ

Условно-термостабильная кремовая начинка.

- ВИВАФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка с содержанием 30% натуральных фруктов и ягод.



- ФРУТФИЛ (Д)

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 1 месяца).

НАЧИНКИ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ:

- КАРАТ СУПЕРКРЕМ (ШОКО, НАТТИ)

Нетермостабильный крем-какао с шоколадным вкусом (Шоко) и шоколадно-ореховым (Натти) на жировой основе.

- КОЛДФИЛ

Готовая кремообразная нетермостабильная начинка.

- КРЕМИЛЮКС

Премиальная смесь для приготовления заварного крема «холодным» способом.

ЖИРЫ ДЛЯ СЛОЕНИЯ:

- МИМЕТИК

Жир для слоения нового поколения со вкусом и ароматом сливочного масла.

- АЛОХА ПАСТРИ

Высококачественный маргарин для слоения.

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- САНСЕТ ГЛЕЙЗ

Готовый к использованию продукт заменяет смазку яйцом, гарантирует блестящую и гладкую поверхность.

- ГАНАШ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

- ГАНАШ ДАРК

- КАРАТ КАВЕРФЛЕКС (ДАРК, БЛАНШ, ПИНК)

Покрытие на жировой основе, идеально подходит для заморозки.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ СДОБЫ

ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ИЗИ ПРЕМИУМ СОФТ

Хлебопекарная смесь для приготовления высококачественной классической сдобы с богатым вкусом и ароматом сливочного масла.

- ИЗИ БРИОШЬ ВАНИЛЛА

Хлебопекарная смесь для сдобных дрожжевых изделий с насыщенным вкусом ванили, волокнистой мелкопористой структурой мякиша.

- ИЗИ БРИОШЬ

Смесь для высокорецептурных сдобных изделий с волокнистой мелкопористой структурой, цитрусово-ромовым вкусом и желтоватым мякишем.

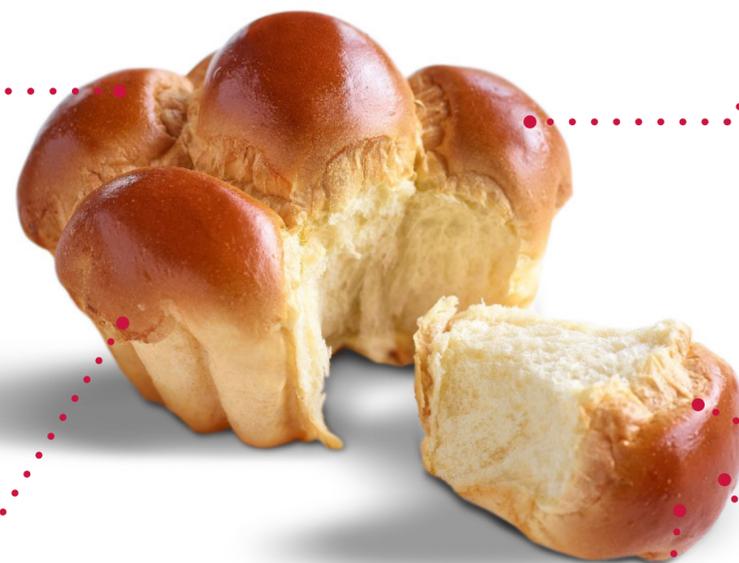
ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- О-ТЕНТИК БРАВО

Уникальный хлебопекарный ингредиент, идеально подходит для широкого ассортимента потрясающих сдобных изделий. Позволяет добиться выдающегося результата и сократить время приготовления. Обладает сливочным ароматом, раскрывающимся нежным и приятным послевкусием.

- САПОРЕ ИОЛАНТА

Натуральная высококонцентрированная сухая пшеничная закваска с насыщенным сливочным вкусо-ароматическим профилем.



ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- САНСЕТ ГЛЕЙЗ (ГЛЯНЦЕВОЕ ПОКРЫТИЕ)

Готовый к использованию продукт заменяет смазку яйцом, гарантирует блестящую и гладкую поверхность.

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- СОФТР ГОЛД

Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий черствение.

- СОФТР СДОБА

Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий с чистой этикеткой, для придания им мягкости и замедляющий черствение.

- СОФТР МЕЛТИНГ

Это уникальная технология, которая позволяет производить мягкие сдобные хлебобулочные изделия с превосходной тающей текстурой.

ВАРИАНТЫ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК:

- ФРУТФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 1 месяца).

- ФРУТФИЛ Д

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 6 месяцев).

- ВИВАФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка с содержанием 30% натуральных фруктов и ягод.

- ТОПФИЛ

Нетермостабильная фруктовая начинка, содержащая 60-80% натуральных фруктов и ягод. Подходит для изделий с бортами.

ВАРИАНТЫ КРЕМОВЫХ НАЧИНОК:

- КРЕМФИЛ (Д)

Термостабильная гомогенная кремовая начинка.

- ДЕЛИ

Начинки премиум класса на основе сгущенного молока. Ассортимент: лимон, соленая карамель, ирис, мак, чизкейк, творожный сыр, йогурт, кофе.

- КРЕМИГОЛД БС

Комплексная смесь для приготовления заварного крема «холодным» способом.

- КРЕМИКО БС

Смесь для приготовления заварного крема «холодным» способом.

- КРЕМИАЛЬ ВАНИЛЛА

(не содержит молочных продуктов)
Сухая смесь для приготовления «холодным» способом крема аналогичного заварному.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ПОНЧИКА

ВАРИАНТЫ СМЕСЕЙ:

- ИЗИ СОФТ ДОНАТ

Концентрированная смесь для производства дрожжевых пончиков с отличным коротким вкусом и тягучей текстурой.

- ИЗИ ПОНЧИК

Смесь для производства дрожжевых пончиков (берлинеров) с дозировкой 30%.

- ИЗИ БЕРЛИННЕР

Смесь для производства дрожжевых пончиков (берлинеров) с дозировкой 10%.

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- КАРАТ КАВЕРФЛЕКС (ДАРК, БЛАНШ, ПИНК)

Покрытие на жировой основе, идеально подходит для заморозки.



НАЧИНКИ: ...

- КОЛДФИЛ

Готовая кремообразная нетермостабильная начинка.

- КРЕМФИЛ

Термостабильная гомогенная кремовая начинка.

- КРЕМФИЛ УЛЬТИМ

(ореховая, шоколадно-апельсиновая, темный шоколад)

Условно-термостабильная кремовая начинка. Обладает богатым насыщенным вкусом и тающей во рту консистенцией. Кремфил Ультим ореховая содержит 8% тертого обжаренного фундука, что придает начинке ярко выраженный ореховый вкус. Кремфил Ультим темный шоколад содержит 12% шоколада. Кремфил Ультим шоколадно-апельсиновая содержит 12% шоколада, апельсиновое масло и апельсиновый сок

- КРЕМИАЛЬ ВАНИЛЛА

Смесь для приготовления заварного крема «холодным» способом.

- ФРУТФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (до 1 месяца в готовом изделии).

- ДЕЛИ

Начинки премиум класса на основе сгущенного молока. Ассортимент: лимон, соленая карамель, ирис, мак, чизкейк, творожный сыр, йогурт, кофе.

- КАРАТ СУПЕРКРЕМ (Натти, Шоко)

Нетермостабильный крем-какао с шоколадным вкусом (Шоко) и шоколадно-ореховым (Натти) на жировой основе.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ПИЦЦЫ

ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- О-ТЕНТИК ДУРУМ

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски и муки твердых сортов пшеницы Дурум для производства высококачественного хлеба с богатым и насыщенным вкусом и ароматной хрустящей корочкой.

- О-ТЕНТИК ОРИДЖИН

Уникальный хлебопекарный ингредиент на базе натуральной закваски для производства хлебов с уникальным вкусом и ароматом традиционного французского хлеба из хорошо выброженного теста.

- САПОРЕ ТОСКА

Натуральная высококонцентрированная сухая закваска на базе твердых сортов пшеницы со сливочным вкусом и ароматом, раскрывающимся в пшеничных изделиях нежным и приятным послевкусием.

- САПОРЕ ТРАВИАТА

Натуральная высококонцентрированная сухая ржаная закваска с выраженным фруктовым вкусоароматическим профилем и легкими кисломолочными и ржаными нотками.



ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- S500

Универсальный хлебопекарный улучшитель, который подходит для всех типов изделий, всех видов муки и технологий, чистая этикетка.

- S500 АРТИЗАН

Хлебопекарный улучшитель, который позволяет добиться эффекта холодного ночного брожения (крупнопористый открытый мякиш, хрустящая корочка) в более короткие временные интервалы.

ВАРИАНТЫ НАПОЛНИТЕЛЕЙ:

- КРЕМИАЛЬ ЧЕДДЕР

Смесь сухая для приготовления крема с сыром.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ПИРОГОВ

ВАРИАНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ:

- СОФТР ГОЛД

Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных изделий, для придания им мягкости и замедляющий черствение.

- БЕЙКИН СУПЕР

Комплексная пищевая добавка с высокой разрыхляющей способностью.

ВАРИАНТЫ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК:

- ФРУТФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 1 месяца).

- ФРУТФИЛ Д

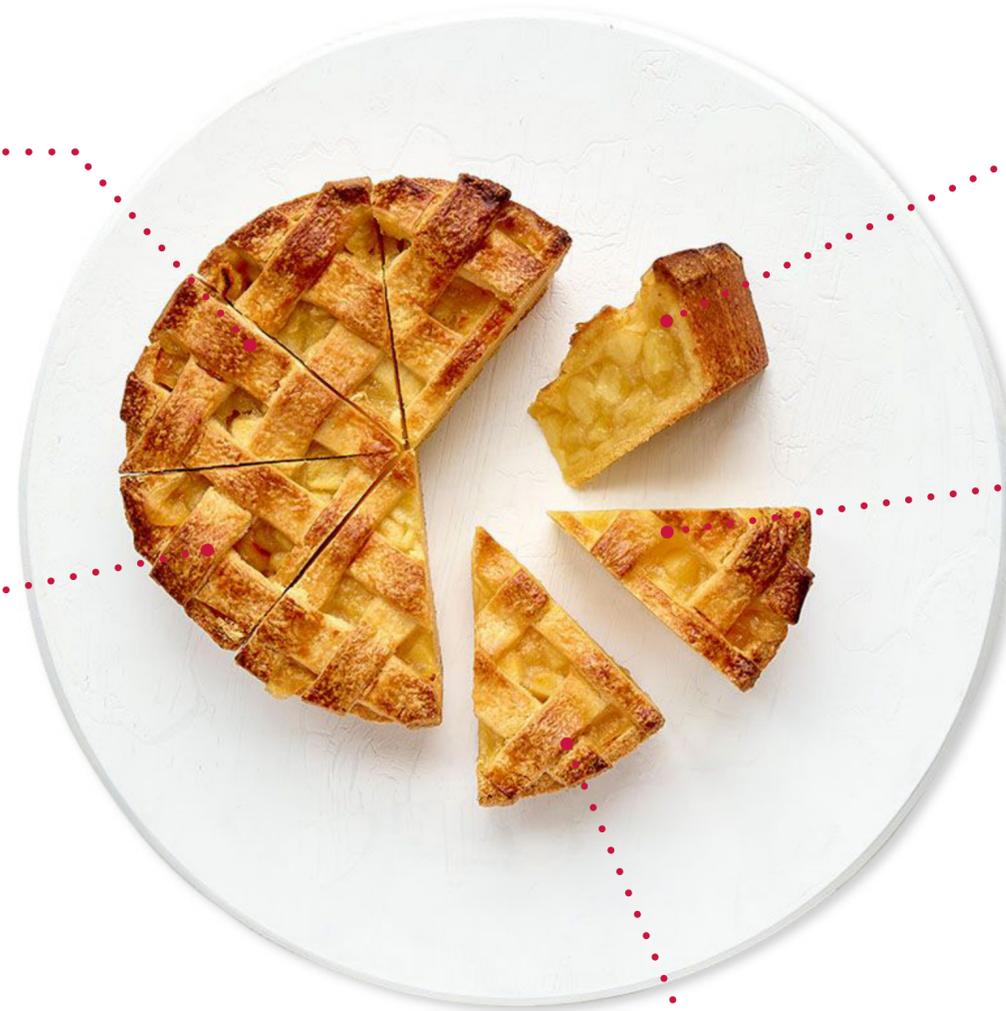
Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 6 месяцев).

- ВИВАФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка с содержанием 30% натуральных фруктов и ягод.

- ТОПФИЛ

Условно термостабильная фруктовая начинка, содержащая 60-80% натуральных фруктов и ягод. Подходит для изделий с бортами.



ВАРИАНТЫ ЗАКВАСОК:

- О-ТЕНТИК БРАВО

Уникальный хлебопекарный ингредиент для сдобных изделий.

- САПОРЕ ИОЛАНТА

Натуральная высококонцентрированная сухая пшеничная закваска с насыщенным сливочным вкусо-ароматическим профилем.

- САПОРЕ РИГОЛЕТТО

Натуральная высококонцентрированная сухая молочнокислая закваска средней кислотности на основе пшеничной муки для изготовления высококачественных ХБИ с богатым ароматом хлебной корочки.

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- САНСЕТ ГЛЕЙЗ (глянцевое покрытие)

Готовый к использованию продукт заменяет смазку яйцом, гарантирует блестящую и гладкую поверхность.

ВАРИАНТЫ КРЕМОВЫХ НАЧИНОК:

- КРЕМФИЛ (Д)

Термостабильная гомогенная кремовая начинка.

- ДЕЛИ

Начинки премиум класса на основе сгущенного молока. Ассортимент: лимон, соленая карамель, ирис, мак, чизкейк, творожный сыр, йогурт, кофе.

- КРЕМИГОЛД БС

Смесь для приготовления заварного крема «холодным» способом.

- КРЕМИКО БС

Смесь для приготовления заварного крема «холодным» способом.

- КРЕМИАЛЬ ВАНИЛЛА

(не содержит молочных продуктов)
Сухая смесь для приготовления «холодным» способом крема аналогичного заварному.

У каждого кондитерского изделия есть своя история

Для любого профессионала создание уникальных кондитерских изделий – это не просто творческий процесс, это стратегия развития успешного бизнеса.

В ПУРАТОС мы сочетаем традиции и инновации в кондитерском искусстве, изучаем классические рецепты и их историю, чтобы открыть для вас новые грани знакомых вкусов. Мы привносим элементы эволюции в привычные для потребителей изделия.

Наша миссия – помочь вам найти путь к сердцу каждого клиента. Мы знаем, что возможно воплотить в жизнь все – от креативных десертов до более здоровых угощений и даже более экологически чистых продуктов.

Вместе мы сможем создать уникальные кондитерские шедевры, раздвинуть горизонты и найти эффективные пути для развития вашего бизнеса, чтобы достичь новых высот.



Сегодня потребители всё больше ценят кондитерские изделия с необычной текстурой и вкусом. Наше исследование «Вкус завтрашнего дня» показывает, что они хотят знать все о своих любимых десертах и понимать, как они влияют на их жизнь и нашу планету.

Для удовлетворения этих ожиданий мы обратились к классическим кондитерским изделиям, которые всегда остаются на пике популярности. Потребителей привлекают истории о наследии кондитерских изделий со всех уголков мира: от торта «Чёрный лес» в Европе до пирожных «моти» в Китае, торта «Три молока» из Южной Америки и конечно же многих других.

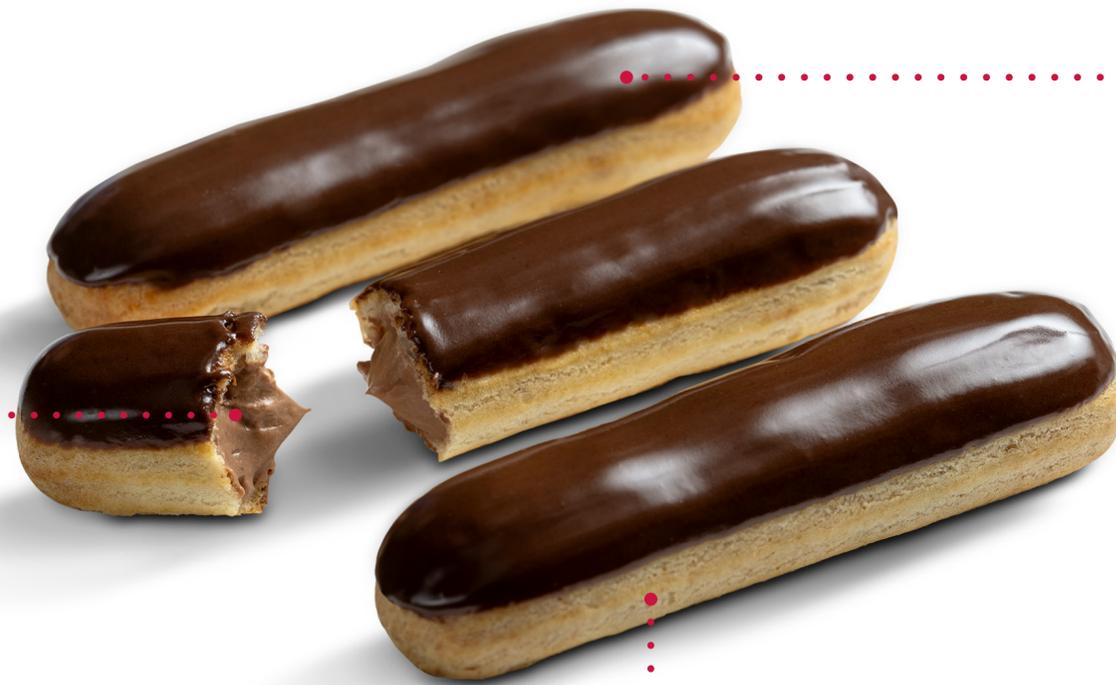
Классика кондитерского искусства — это фундамент для новых идей. Современные мастера переосмысливают традиционные рецепты, используя неожиданные сочетания текстур, снижая содержание сахара, увеличивая количество фруктов или делая производство более экологичным.



КОНСТРУКТОР ДЛЯ ЭКЛЕРА

ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ:

- **КОЛДФИЛ**
Готовая кремовая нетермостабильная начинка.
- **КРЕМФИЛ**
Термостабильная гомогенная кремовая начинка.
- **КРЕМФИЛ УЛЬТИМ**
Условно-термостабильная кремовая начинка.
- **КРЕМИАЛЬ ВАНИЛЛА**
Крем аналогичный заварному.
- **КРЕМЫ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ**
(Шантипак, Пассионата, Амбианте, Сноупак, Виппак).
- **ВИВАФИЛ**
Термостабильная фруктовая начинка с содержанием фруктов от 30%.
- **ФРУТФИЛ**
Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (до 1 месяца в готовом изделии).
- **ДЕЛИ**
Начинки премиум класса на основе сгущенного молока. Ассортимент: лимон, соленая карамель, ирис, мак, чизкейк, творожный сыр, йогурт, кофе.



ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ ЭКЛЕРА:

- **ТЕГРАЛ КЛАРА УЛЬТРА**
Комплексная смесь для приготовления изделий из заварного теста. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.
- **ИЗИ КЛАРА УЛЬТРА**
Концентрированная смесь для приготовления изделий из заварного теста.

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

- **ГАНАШ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД**
Готовое покрытие с содержанием 41% натурального шоколада.
- **ГАНАШ ДАРК**
Готовое покрытие с насыщенным шоколадным вкусом с высоким содержанием какао.
- **КАРАТ ДЕКОРКРЕМ**
Мягкая пластичная глазурь для покрытия и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий.
- **ФУДЖ СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА**
Глазурь с богатым вкусом шоколада для покрытия поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий.
- **ФУДЖ БЕЛАЯ**
Глазурь для глазирования поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ТАРТАЛЕТКИ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТКИ:

- **БЕЙКИН СУПЕР**
Комплексная пищевая добавка с высокой разрыхляющей способностью.
- **ИЗИ ПАТАКРУТ**
Смесь-концентрат для приготовления кондитерских изделий из песочного теста.
- **ИЗИ СОФТ МИКС**
Концентрированная смесь для приготовления домашнего мягкого печенья.

ВАРИАНТЫ НАЧИНОК ДЛЯ ТАРТАЛЕТКИ:

- **КРЕМИ ЛАЙТ**
Смесь для приготовления нежного ванильного крема.
- **КРЕМИ ЛАЙТ СО ВКУСОМ МАЛИНЫ**
Смесь для приготовления нежного крема со вкусом малины.
- **КРЕМИКО БС**
Смесь сухая для приготовления заварного крема.



ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

ГЛАЗУРЬ АРМОНИ

Концентрированная глазурь горячего применения для фруктовых пирогов, тортов, слоеных изделий.

- **АРМОНИ НЕЙТРАЛЬНАЯ**
- **РУБИ** (клубничная)
- **БРИАНТ** (абрикосовая)

ЗАГУСТИТЕЛЬ:

- **ПУРАФИКС**
Сухая смесь-стабилизатор и загуститель для приготовления термостабильных начинок из ягод, фруктов, творога.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ БИСКВИТА

КОМПЛЕКСНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ БИСКВИТОВ:

- БЕЙКИН СУПЕР

Порошок пекарский для приготовления кондитерских изделий.

- ПОЛИГЕЛЬ

Паста для сбивания.

- ПУРАМАФФИН

Концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий.



ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТА БИСКВИТНЫЕ:

- ТЕГРАЛ БИСКВИТ

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства бисквита. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты

- ИЗИ БИСКВИТ

Концентрированная готовая к использованию кондитерская смесь для производства бисквита.

- ТЕГРАЛ ШИФОН КЕЙК

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства нежнейшего ангельского бисквита "Шифон". Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ КАСТЕЛЛА КЕЙК

Комплексная кондитерская смесь для приготовления нежных бисквитов и рулетов с ароматом ванили. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ИЗИ ГОЛДЕН СНЕК

Концентрированная смесь для приготовления кексов с ароматом апельсина.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ РУЛЕТА

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ РУЛЕТА:

- ТЕГРАЛ ШИФОН КЕЙК

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства нежнейшего ангельского бисквита "Шифон". Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ КАСТЕЛЛА КЕЙК

Комплексная кондитерская смесь для приготовления нежных бисквитов и рулетов с ароматом ванили. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ БИСКВИТ

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства бисквита. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ БИСКВИТ КАКАО

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства шоколадного бисквита. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ИЗИ МАФФИН ШОКО

Концентрированная кондитерская смесь для приготовления шоколадных маффинов, рулетов.



ВАРИАНТЫ КРЕМОВЫХ НАЧИНОК ДЛЯ РУЛЕТА:

- КРЕМЫ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ

(Шантипак, Сноупак, Виппак, Пассионата, Амбианте)

- КОЛДФИЛ

Готовая кремообразная нетермостабильная начинка.

- КРЕМФИЛ

Термостабильная кремовая начинка.

- ДЕЛИ

Кремообразные начинки премиум класса на базе сгущённого молока.

- КРЕМФИЛ УЛЬТИМ

(ореховая, шоколадно-апельсиновая)
Условно-термостабильная кремовая начинка.

ВАРИАНТЫ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК ДЛЯ РУЛЕТА:

- ФРУТФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (до 1 месяца в готовом изделии).

- ФРУТФИЛ Д

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре Для долгосрочных изделий (до 6 месяцев в готовом изделии).

- ВИВАФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка с содержанием 30% натуральных фруктов и ягод.

- ТОПФИЛ

Условно термостабильная фруктовая начинка с содержанием 60-80% натуральных фруктов и ягод.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ТОРТА

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

КРЕМ:

КРЕМЫ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ

(Шантипак, Сноупак, Виппак, Амбианте или Пассионата).

ГЕЛЬ-ГЛАЗУРЬ:

- МИРУАР

(нейтральная с ароматом ванили, карамельная).

- БРИЛО

(нейтраль, со вкусом карамели, белая, со вкусом темного шоколада, со вкусом кленового сиропа).

- БРИЛО ЛЮКС МАЛИНА

с малиновой крошкой.

- ДЕКОРФИЛ

(со вкусом и ароматом апельсина, клубники, персика, манго-маракуйи).

ВАРИАНТЫ ФРУКТОВОЙ НАЧИНКИ:

- ФРУТФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (до 1 месяца в готовом изделии).

- ВИВАФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка с содержанием 30% натуральных фруктов и ягод.

- ТОПФИЛ

Условно термостабильная фруктовая начинка с содержанием 60-80% натуральных фруктов и ягод.

ВАРИАНТЫ

КРЕМОВОЙ НАЧИНКИ:

- КРЕМФИЛ

Термостабильная гомогенная кремовая начинка.

- КОЛДФИЛ

Готовая кремовая нетермостабильная начинка.

- ДЕЛИ

Начинки премиум класса на основе сгущенного молока
Ассортимент: лимон, соленая карамель, ирис, мак, чизкейк, творожный сыр, йогурт, кофе.

- КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ:

ШАНТИПАК, СНОУПАК, ВИППАК, АМБИАНТЕ
ИЛИ ПАССИОНАТА



ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТА бисквитные:

- ТЕГРАЛ БИСКВИТ

- ИЗИ БИСКВИТ

- ТЕГРАЛ ШИФОН КЕЙК

- ТЕГРАЛ КАСТЕЛЛА КЕЙК

- ИЗИ ГОЛДЕН СЕК

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТА кексовые:

- ЭВЕРКЕЙК

- ТЕГРАЛ ЭВЕРКЕЙК РИКО

- ТЕГРАЛ САТИН КРИМ КЕЙК

- ИЗИ ВИВАКЕЙК

- ИЗИ ПЛАМКЕЙК

- ИЗИ КРИСПИ КЕЙК

- ИЗИ СОФТ МИКС

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ТОРТА

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ:

- КАРАТ КАВЕРЛЮКС ДАРК + КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ (ШАНТИПАК, СНОУПАК, ВИППАК, АМБИАНТЕ, ПАССИОНАТА)

ГЕЛЬ-ГЛАЗУРЬ:

- АРМОНИ НУАР СТ
- МИРУАР ГЛАССАЖ НУАР
- БРИЛО СО ВКУСОМ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА (ПОДХОДИТ ТОЛЬКО ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ)

МЯГКИЕ ПОКРЫТИЯ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ:

- КАРАТ ДЕКОРКРЕМ ШОКО
- КАРАТ ДЕКОРКРЕМ НАТТИ

ВАРИАНТЫ ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКИ:

- КРЕМФИЛ ШОКОЛАДНАЯ (202, Д)
- КРЕМФИЛ КАКАО
- КРЕМФИЛ УЛЬТИМ

- КОЛДФИЛ КАКАО
- КАРАТ СУПЕРКРЕМ ШОКО
- КАРАТ СУПЕРКРЕМ НАТТИ



ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТА:

- ТЕГРАЛ БИСКВИТ КАКАО

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства шоколадного бисквита. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ МОЙСТ ШОКОЛАД КЕЙК

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства влажного шоколадного полуфабриката, не требующего пропитки. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ИЗИ МАФФИН ШОКО

Концентрированная кондитерская смесь для приготовления маффинов, рулетов с насыщенным шоколадным вкусом и ароматом

- ИЗИ МАФФИН КАКАО

Концентрированная кондитерская смесь для приготовления шоколадных маффинов, рулетов, кексов.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ МАФФИНА С НАЧИНКОЙ

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ МАФФИНА:

- **ИЗИ МАФФИН**
Концентрированная смесь для приготовления ванильных маффинов.
- **ИЗИ МАФФИН ШОКО**
Концентрированная кондитерская смесь для приготовления маффинов, рулетов с насыщенным шоколадным вкусом и ароматом.
- **ИЗИ МАФФИН КАКАО**
Концентрированная смесь для приготовления шоколадного бисквита, маффинов и кексов.
- **ИЗИ ВИВАКЕЙК**
Концентрированная смесь для приготовления маффинов и масляных бисквитов с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты).



КОМПЛЕКСНЫЙ УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ МАФФИНОВ:

- **ПУРАМАФФИН**
Концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий.

ВАРИАНТЫ КРЕМОВЫХ НАЧИНОК ДЛЯ МАФФИНА:

- **КРЕМФИЛ**
Термостабильная гомогенная кремовая начинка.
- **ДЕЛИ**
Начинки премиум класса на основе сгущенного молока. Ассортимент: лимон, соленая карамель, ирис, мак, чизкейк, творожный сыр, йогурт, кофе.

ВАРИАНТЫ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК ДЛЯ МАФФИНА:

- **ФРУТФИЛ**
Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 1 месяца).
- **ФРУТФИЛ Д**
Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 6 месяцев).
- **ВИВАФИЛ**
Термостабильная фруктовая начинка с содержанием 30% натуральных фруктов и ягод.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ КЕКСА

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ КЕКСА:

- ИЗИ ПЛАМКЕЙК

Концентрированная кондитерская смесь с ярким цитрусовым ароматом для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты).

- ИЗИ ВИВАКЕЙК

Концентрированная кондитерская смесь для приготовления маффинов и масляных бисквитов с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты)

- ТЕГРАЛ САТИН КРИМ КЕЙК

Комплексная кондитерская смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов и бельгийских вафель. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.



ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ ДЛЯ КЕКСА :

- ЭВЕРКЕЙК

Комплексная кондитерская смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов и бельгийских вафель с насыщенным ванильным вкусом и ароматом. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ ЭВЕРКЕЙК РИКО

Комплексная кондитерская смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов и бельгийских вафель с творожным вкусом и ароматом. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ МОЙСТ ШОКОЛАД КЕЙК

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства влажного шоколадного полуфабриката, не требующего пропитки. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ПИРОГА

ВАРИАНТЫ ПЕСОЧНОЙ ОСНОВЫ:

- БЕЙКИН СУПЕР

Комплексная пищевая добавка с высокой разрыхляющей способностью.

- ИЗИ ПАТАКРУТ

Смесь-концентрат для приготовления кондитерских изделий из песочного теста.

- ИЗИ СОФТ МИКС

Концентрированная смесь для приготовления домашнего мягкого печенья.

ВАРИАНТЫ КЕКСОВОЙ ОСНОВЫ:

- ИЗИ ПЛАМКЕЙК

Концентрированная смесь для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты).

- ИЗИ ВИВАКЕЙК

Концентрированная смесь для приготовления маффинов и масляных бисквитов с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты).

- ТЕГРАЛ САТИН КРИМ КЕЙК

Смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов и бельгийских вафель.



ВАРИАНТЫ КЕКСОВОЙ ОСНОВЫ:

- ЭВЕРКЕЙК

Комплексная кондитерская смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов и бельгийских вафель с насыщенным ванильным вкусом и ароматом. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ ЭВЕРКЕЙК РИКО

Комплексная кондитерская смесь для приготовления кексов, масляных бисквитов и бельгийских вафель с творожным вкусом и ароматом. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

- ТЕГРАЛ МОЙСТ ШОКОЛАД КЕЙК

Комплексная готовая к использованию кондитерская смесь для производства влажного шоколадного полуфабриката, не требующего пропитки. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

ВАРИАНТЫ ФРУКТОВОЙ НАЧИНКИ:

- ФРУТФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 1 месяца).

- ФРУТФИЛ Д

Термостабильная фруктовая начинка на базе яблочного пюре (в готовом изделии до 6 месяцев).

- ВИВАФИЛ

Термостабильная фруктовая начинка с содержанием 30% натуральных фруктов и ягод.

- ТОПФИЛ

Условно термостабильная фруктовая начинка, содержащая 60-80% натуральных фруктов и ягод.



КОНСТРУКТОР ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА

ВАРИАНТЫ ПЕСОЧНОЙ ОСНОВЫ:

- **БЕЙКИН СУПЕР**
Комплексная пищевая добавка с высокой разрыхляющей способностью.
- **ИЗИ ПАТАКРУТ**
Смесь-концентрат для приготовления кондитерских изделий из песочного теста.
- **ИЗИ СОФТ МИКС**
Концентрированная смесь для приготовления домашнего мягкого печенья.

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ:

- **ДЕЛИ ЧИЗКЕЙК**
Готовая к использованию премиальная начинка для приготовления чизкейка. В составе 40% творожного сыра. Обладает невероятным сливочным вкусом и нежной текстурой.



ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЙ:

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ЗАЛИВКИ ФРУКТОВ:

АРМОНИ

Концентрированная глазурь горячего применения для фруктовых пирогов, тортов, слоеных изделий.

- АРМОНИ НЕЙТРАЛЬНАЯ

- **РУБИ** (клубничная)

- **БРИАНТ** (абрикосовая)

ГЕЛЬ-ГЛАЗУРЬ ХОЛОДНОГО ПРИМЕНЕНИЯ:

- МИРУАР

(нейтральная с ароматом ванили, карамельная)

- БРИЛО

(нейтраль, со вкусом карамели, белая, со вкусом темного шоколада, со вкусом кленового сиропа)

- **БРИЛО ЛЮКС МАЛИНА** с малиновой крошкой.

- ДЕКОРФИЛ

Непрозрачная глазурь с ярким цветом и ароматом (со вкусом и ароматом апельсина, клубники, персика, манго-маракуйи).

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ДЕСЕРТА «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

ВАРИАНТЫ ПОКРЫТИЯ:

- КАРАТ ДЕКОРКРЕМ (НАТТИ, ШОКО)
- ГАНАШ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД
- ГАНАШ ДАРК
- ФУДЖ СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА

ВАРИАНТЫ БИСКВИТНОЙ ОСНОВЫ:

- ТЕГРАЛ БИСКВИТ
- ИЗИ БИСКВИТ

ВАРИАНТЫ ПЕСОЧНОЙ ОСНОВЫ:

- **БЕЙКИН СУПЕР**
Комплексная пищевая добавка с высокой разрыхляющей способностью.
- **ИЗИ ПАТАКРУТ**
Смесь-концентрат для приготовления кондитерских изделий из песочного теста.
- **ИЗИ СОФТ МИКС**
Концентрированная смесь для приготовления домашнего мягкого печенья.



ВАРИАНТЫ АРОМАТИЗАТОРОВ ДЛЯ СУФЛЕ:

- **КЛАССИК**
Концентрированный фруктовый сироп для ароматизации (апельсин, вишня, банан, лимон, клубника, малина, манго, маракуйя, кокос, кофе).
- **САММУМ**
Наполнитель с содержанием 24% обжаренного дробленого ореха фисташки.

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ:

- **ПАЛОМА БЛАНКА**
Смесь для приготовления белкового крема, птичьего молока и безе.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ МАКАРУН

СМЕСЬ ДЛЯ МАКАРУН:

- ТЕГРАЛ АЛЬМАНДО

Комплексная смесь для приготовления кондитерских изделий со вкусом миндаля. Необходимо добавить только жидкие ингредиенты.

ПОКРЫТИЯ:

- ГАНАШ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Шоколадная начинка или покрытие, с содержанием натурального бельгийского шоколада Белколад не менее 41 % для конфет, покрытия различных кондитерских и хлебобулочных изделий.

- ГАНАШ ДАРК

Готовое покрытие с насыщенным шоколадным вкусом с высоким содержанием какао.



ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ:

- ДЕЛИ

Начинки премиум класса на основе сгущенного молока. Ассортимент: ЛИМОН, СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ, ИРИС, ЙОГУРТ, КОФЕ (до 6 месяцев в готовом изделии).

- КАРАТ СУПЕРКРЕМ (НАТТИ, ШОКО)

Нетермостабильный крем-какао с шоколадным вкусом (Шоко) и шоколадно-ореховым (Натти) на жировой основе.

- КРЕМФИЛ УЛЬТИМ

(шоколадно-апельсиновая, ореховая, с темным шоколадом)

КОНСТРУКТОР ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

ВАРИАНТЫ ОСНОВЫ:

- ИЗИ КРИСПИ КЕЙК

Концентрированная смесь для приготовления классического американского печенья с трещинами.

- ИЗИ СОФТ МИКС

Концентрированная смесь для приготовления классического мягкого песочного печенья.

- ТЕГРАЛ АЛЬМАНДО

Смесь премиум класса для приготовления миндального печенья.

ВАРИАНТЫ КРЕМОВЫХ НАЧИНОК НА ВОДНОЙ ОСНОВЕ:

- КРЕМФИЛ

Термостабильная гомогенная кремовая начинка (до 1 месяца в готовом изделии).

- КРЕМФИЛ Д

Термостабильная гомогенная кремовая начинка (до 6 месяцев в готовом изделии).

- КРЕМФИЛ УЛЬТИМ

Условно термостабильная гомогенная кремовая начинка с насыщенным шоколадным вкусом (до 6 месяцев в готовом изделии).

- **ДЕЛИ** – начинки премиум класса на основе сгущенного молока.
Ассортимент: ЛИМОН, СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ, ИРИС, ЙОГУРТ, КОФЕ (до 6 месяцев в готовом изделии).



ВАРИАНТЫ ГЛАЗУРИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ:

- **КАРАТ КАВЕРЛЮКС** (ДАРК, МИЛК, ВАЙТ И КАРАМЕЛЬ)

- **КАРАТ КАВЕР КЛАССИК ДАРК**

ВАРИАНТЫ ГАНАШЕЙ:

- **ГАНАШ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД**

- **ГАНАШ ДАРК**

ВАРИАНТЫ НАЧИНОК НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ:

- **КАРАТ СУПЕРКРЕМ ШОКО И НАТТИ**

Нетермостабильный крем-какао с шоколадным вкусом (Шоко) и шоколадно-ореховым (Натти) на жировой основе.

ВАРИАНТЫ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК:

- **ФРУТФИЛ**

Термостабильная гомогенная фруктовая начинка (до 1 месяца в готовом изделии).

- **ФРУТФИЛ Д**

Термостабильная гомогенная фруктовая начинка (до 6 месяцев в готовом изделии).

- **ВИВАФИЛ**

Термостабильная фруктовая начинка с кусочками, 30% фруктов (до 1 месяца в готовом изделии).

КОНСТРУКТОР ДЛЯ КОНФЕТЫ

ВАРИАНТЫ ШОКОЛАДНОГО КОРПУСА:

ШОКОЛАД БЕЛКОЛАД

Линейка СЕЛЕКСЬОН с мягким сбалансированным вкусом:

- ЛЭ СЕЛЕКСЬОН 41
- НУАР СУПРИМ 70,5
- НУАР СЕЛЕКСЬОН 55
- БЛАНШ СЕЛЕКСЬОН 34
- ЛЭ СЕЛЕКСЬОН НА МАЛЬТИТОЛЕ (без добавленного сахара)

ШОКОЛАД БЕЛКОЛАД

Линейка ОРИДЖИН с уникальным вкусом из определенного региона произрастания какао-бобов:

- ПЕРУ 64
- ЭКВАДОР 71
- ВЕНЕСУЭЛА 43
- ВЬЕТНАМ 45
- ПАПУА НОВАЯ ГВИНЕЯ 36



ВАРИАНТЫ КОРПУСА ИЗ ГЛАЗУРИ:

- КАРАТ КАВЕРЛЮКС (ДАРК, МИЛК, ВАЙТ И КАРАМЕЛЬ)
- КАРАТ КАВЕР КЛАССИК ДАРК

ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ:

- ГАНАШ ДАРК

Готовое покрытие с насыщенным шоколадным вкусом с высоким содержанием какао.

- ГАНАШ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Шоколадная начинка, с содержанием натурального бельгийского шоколада Белколад не менее 41 % для конфет, покрытия различных кондитерских и хлебобулочных изделий.

- ПРАЛИНЕ ЛЕСНОЙ ОРЕХ

Пастообразная масса из лесного ореха для приготовления кремов, муссов и производства конфет.

- ПРАЛИКРАК

Хрустящее пралине из миндаля и лесного ореха с молочным шоколадом.

ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ:

- ДЕЛИ

Начинки премиум класса на основе сгущенного молока.

Ассортимент: лимон, соленая карамель, ирис, йогурт, кофе (до 1 месяца в готовом изделии).

- КАРАТ СУПЕРКРЕМ (НАТТИ,ШОКО)

КОНСТРУКТОР ДЛЯ КРЕМА АНАЛОГИЧНОГО ЗАВАРНОМУ

СУХИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНОГО КРЕМА:

- **КРЕМИКО БС**
Смесь для приготовления заварного крема «холодным» способом.
- **КРЕМИГОЛД БС**
Комплексная смесь для приготовления заварного крема.
- **КРЕМИАЛЬ ВАНИЛЛА**
(не содержит молочных продуктов)
Смесь для приготовления крема, аналогичного заварному, «холодным» способом.

СУХИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕТЕРМОСТАБИЛЬНОГО КРЕМА:

- **КРЕМИЛЮКС ПБ**
Смесь для приготовления крема, аналогичного заварному, «холодным» способом.



ГОТОВЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ КРЕМА:

- **КРЕМФИЛ ВАНИЛЬ**
Термостабильная начинка с легким сливочно-ванильным ароматом.
- **КРЕМФИЛ СО ВКУСОМ ЗАВАРНОГО КРЕМА**
Готовая кремовая начинка со вкусом и ароматом заварного крема, содержит натуральное сливочное масло.

ГОТОВЫЕ НЕТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ КРЕМА:

- **КОЛДФИЛ СО СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ**
Готовая кремообразная нетермостабильная начинка.

КОНСТРУКТОР ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ПРОДЛЕННЫМ СРОКОМ ХРАНЕНИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ:

- АКТИ ФРЕШ РО14

Улучшитель для продления свежести и мягкости МКИ с высоким содержанием жира (> 10%) в составе.

- ТВС АКТИ ФРЕШ РУ90

Улучшитель для продления свежести и мягкости МКИ с низким содержанием жира в составе (< 10%).



.....• ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ РЕШЕНИЯ ВОПРОСОВ МИКРОБИОЛОГИИ:

- ЛОНГ-ФРЕШ

Консервант и влагоудерживающий агент для МКИ.

Основной адрес АО «ПУРАТОС»

142121 Московская область, г. Подольск, ул. Станционная, в р-не д. Северово, д. 18 Координаты для владельцев GPS навигации: N55°23'50,04", E37°32'7,95"

Часы работы: 8:30–17:10 пн-чт; 8:30–16:20 пт

Тел.: (495) 926-22-24 | E-mail: inforussia@puratos.com | Web: www.puratos.ru

Филиал АО «ПУРАТОС» – Санкт-Петербург

196158, Санкт-Петербург,
ул. Пулковская, 8 лит. А, помещение 36 - Н
Тел: 8 (812) 449-42-52
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Новосибирск

630087, Новосибирск, ул. Немировича-Данченко, д. 122А
Тел: 8 (383) 349-54-82, 8 (383) 349-54-86
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Самара

443072, Самара, ул. Волжское шоссе, д.104
Тел: 8 (846) 374-28-49
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Краснодар

350072, Краснодар, ул. Ростовское шоссе, д. 22/2
Тел: 8 (861) 201-90-38, 201-90-39
E-mail: inforussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Екатеринбург

620033, Екатеринбург, ул. Краснодарская,
11 – внутри территории здание литер «П», 2 этаж
Тел: 8 (800) 222-79-70 доб. 179
E-mail: InfoRussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Казань

420059, Казань, ул. Оренбургский тракт, 5в
Тел: 8 (843) 528-24-00
E-mail: InfoRussia@puratos.com

ОП «ПУРАТОС» – Владивосток

690089, Владивосток, ул. Ульяновская,
д. 7, 4 этаж, офис 12
Тел: 8 (924) 93-999-39
E-mail: InfoRussia@puratos.com

СООО «ПУРАТОС» – Беларусь

220034, Минск, ул. Чапаева, 5, офис 230
Тел: 8 (017) 356-88-46, 357-89-28
E-mail: info@puratos.biz

ТОО «Puratos Kazakhstan»

А15М3Х5, Казахстан, Алматы, ул. Мынбаева
151, Бизнес-Центр «Verum», офис 124
Тел: +7 (775) 337-18-10
E-mail: musmanov@puratos.com

Региональные дистрибьюторы АО «ПУРАТОС»

Абакан, Республика Хакасия, Тыва

ИП Белоусова О. М.
Тел.: 8 (3902) 35-50-01, 35-50-02
E-mail: omm2008@mail.ru;
info.abk@foodresource.ru;
www.september124.ru

Архангельск

ООО «Торговый Дом «КТК»
Тел: 8 (8182) 63-92-72
E-mail: ktk-arh@yandex.ru

Благовещенск, Амурская область

ИП Чернявский С.П.
Тел: 8 (4162) 54-11-77, 20-97-77
E-mail: opt@profilneb.ru;
www.profilhleb.ru

Барнаул, Алтайский край

ООО «Преминум Класс»
Тел: 8 (3852) 53-93-35, 53-93-36
E-mail: macter-klass@mail.ru

Белгород

ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел: 8 (4722) 90-17-23
E-mail: snab@rk3000.ru, 304@rk3000.ru

Брянск

ООО «Люта»
Тел: 8 (4832) 92-87-44,
92-98-61, 92-97-44
E-mail: luta_32@mail.ru

Великий Новгород

ООО «ВИТРЭЙ»
Тел: 8 (950) 687-61-68,
8 (908) 294-01-76
E-mail: hpsvnov@gmail.com

Владивосток, Приморский край

ООО «Амбар»
Тел: 8 (423) 232-28-18, 8 (90) 993-83-21
E-mail: ambar_07@mail.ru;
elena.ag@mail.ru; амбар-дв.рф

Владимир

ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)
Тел: 8 (4922) 49-42-11
E-mail: all-t@mail.ru

Волгоград

ООО ТД «Суворовский редут-
Волгоград»
Тел: 8 (8442) 26-86-30
E-mail: info-vlg@suvredut.ru

Вологда

ООО «Торговый Дом «КТК»
Тел: 8 (8172) 54-63-13, 54-17-10
E-mail: ktk-trade@yandex.ru

Воронеж

ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел: 8 (473) 269-59-56, 261-99-86
Email: vm@rk3000.ru, 304@rk3000.ru,
snab@rk3000.ru

Екатеринбург

ООО «ТД «ПродСервис»
Тел: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru;
www.prodservice.ru

Екатеринбург

ООО «Урал Ингредиент»
Тел: 8 (351) 220-35-46
E-mail: uraling-konditer@mail.ru,
www.uraling.ru

Иваново

ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»
Тел: 8 (4852) 77-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

Иваново

ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)
Тел: 8 (4922) 49-42-11,
8 (920) 624-01-07
E-mail: ivanovo@palitravk.ru

Ижевск, Удмуртская республика

ООО ТД «СТЭФ» (ХлебСнаб)
Тел: +7 (3412) 70-78-85;
+7 (906) 816-31-31
E-mail: hleb.s@list.ru

Иркутск, Иркутская область

ООО «Пятая Армия»
Тел: 8 (3952) 50-65-00, 69-95-45
E-mail: nm-sales@5armia.ru,
5armia@5armia.ru, www.5armia.ru

Иркутск, Иркутская область

ООО «Сезам»
Тел: 8 (3952) 708-759, 701-221
E-mail: sezam-irk@mail.ru

Казань

ООО «Союз Интерфуд»
Тел: 8 (843) 277-96-76, 277-96-85,
278-12-84, 278-20-43
E-mail: souz_hleb@mail.ru

Казань

ООО «ХлебСервис»
Тел: 8 (843) 512-55-93,
554-97-52, 554-43-05
E-mail: oksanakrep@bk.ru;
zakazservice2013@mail.ru

Калининград

ООО «Бейкери Фуд Лайн»
Тел: 8 (4012) 32-00-77, 32-00-66
E-mail: info@bakeryhouse.ru

Калуга

ООО «Давыдов»
Тел: 8 (4842) 574-974
E-mail: davydoffgn@yandex.ru

Киров, Республика Коми

ИП Тебенькова
(ООО «Пищевые добавки»)
Тел: 8 (8332) 415-145,
415-152, 415-153
E-mail: info@pd-k.ru, www.pd-k.ru

Краснодар

ООО ТД «Суворовский редут-
Кубань»
Тел: 8 (861) 210-10-30
E-mail: info-kuban@suvredut.ru

Красноярск, Красноярский край

ООО «Пищевые ингредиенты»
Тел: 8 (391)986-86-06 (Доб 1)
E-mail: ОММ_2008@mail.ru;
info@foodresource.ru;
www.september124.ru

Кострома

ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»
Тел: 8 (4852) 77-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

Курган

ООО «ТД «ПродСервис»
Тел: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru,
www.prodservice.ru

Курск

ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел: 8 (4712) 78-00-15,
53-10-92, 58-51-26
E-mail: kursk@rk3000.ru,
304@rk3000.ru, snab@rk3000.ru

Липецк

ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел: 8 (915) 850-39-40
Тел/факс: 8 (474) 255-56-58
Email: lipetsk@rk3000.ru

Махачкала, Республика Дагестан

ООО «ОНЕКС»
Тел: 8 (963) 405-64-95
E-mail: ingredienti@un-ex.su,
www.un-ex.su

Нижний Новгород

ООО «Свит Лайф Фудсервис»
Тел. 8 (800) 200-58-58,
8 (930) 712-51-49
E-mail: lashova.o@swife.nnov.ru,
www.swife-horeca.ru

Омск, Омская область

ООО «КондитерХлеб»
Тел: 8 (3812) 57-22-16
E-mail: kompanionzakup@mail.ru,
zakup@1293.su

Орел

ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел/факс: 8 (486) 254-45-96
Email: orel@rk3000.ru, 304@rk3000.ru,
snab@rk3000.ru

Оренбург

ООО «Торговая компания Суоми»
Тел: 8 (3532) 61-52-92
E-mail: farit-suomi@yandex.ru;
o-suomi@mail.ru

Пенза

ООО ПКФ «ЭФФЕКТ»
Тел: 8 (8412) 60-56-79, 60-69-68
E-mail: effect_zaf@mail.ru

Пермь, Пермский край

ИП Шелковников А.С., (Скальд)
Тел: 8 (342) 201-8-102
E-mail: scald@perm.ru,
www.scald-perm.ru

Псков

ООО «ЭС-ЭЙ-БИ – Центр»
Тел: 8 (905) 295-42-73
E-mail: Sab-center@yandex.ru

Ростов-на-Дону

ООО ТД «Суворовский редут-Дон»
Тел: 8 (863) 210-09-49, 210-09-69
E-mail: info-don@suvredut.ru

Рязань

ООО «Трэйд» («Палитра Вкуса»)
Тел: 8 (920)-980-62-62
E-mail: ryazan@palitravk.ru

Саранск

ООО «Новый Свет» (ИП Исаева Ю.Е.)
Тел: 8 (8342) 29-19-20, 29-15-48
E-mail: newswet@mail.ru

Саратов

Компания «Пищевые технологии»
(ИП Масевкин А.В.)
Тел: 8 (8452) 33-85-07,
33-85-14, 33-85-19
E-mail: foodtechno@mail.ru

Смоленск

ООО «Люта»
Тел: 8 (4812) 31-30-67, 31-02-17
E-mail: lyuta_67@mail.ru

Ставрополь

ООО ТД «Суворовский редут-
Ставрополье»
Тел: 8 (865) 25-00-309,
25-00-310, 25-00-311
E-mail: info-stav@suvredut.ru

Тамбов

ООО «Пищеснаб»
Тел: 8 (4752) 73-98-23,
73-70-01, 73-98-19
E-mail: tps2002_nat_kond@mail.ru

Томск, Томская

и Кемеровская область
ООО «Сибинвест-Т»
(ИП Саурин С.И.)
Тел: 8 (3822) 99-61-02
E-mail: invest@sibinvest-t.ru,
lea@sibinvest-t.ru

Тула

ООО «Давыдов»
Тел: 8 (4872) 75-11-90
E-mail: tula@davydov-k.ru

Тула

ООО ТД «Кондитер плюс»
Тел: 8 (4872) 25-30-99,
8(920) 753-68-58
E-mail: trio-02@mail.ru

Тюмень

ООО «ТД «ПродСервис»
Тел: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru,
www.prodservice.ru

Ульяновск

Группа Компаний «Мастера вкуса»
Тел: 8 (8422) 35-37-73, 35-37-75,
73-66-56
E-mail: gklvl@mail.ru,
www.masteravkusa.ru

Уфа

ООО «СоюзПищеПром»
Тел: 8 (347) 286-10-11,
286-10-12, 286 -10 -31
E-mail: office@ufaspp.ru,
zakaz@ufaspp.ru

Хабаровск, Хабаровский край

ООО «Фирма Август»
Тел: 8 (4212) 54-44-56,
54-44-57, 55-56-57
E-mail: august.khv@mail.ru,
www.august-khv.ru

Челябинск

ООО «ТД «ПродСервис»
Тел: 8 (800) 222-79-70
E-mail: info@prodservice.ru,
www.prodservice.ru

Челябинск

ООО «Урал Ингредиент»
Тел: 8 (351) 220-35-46
E-mail: uraling-konditer@mail.ru,
www.uraling.ru

Чита, Забайкальский край

ИП Арефьев А.А.
Тел: 8 (3022) 71-03-19, 40-12-20
E-mail: arefleks@mail.ru

Южно-Сахалинск,

Сахалинская область
ИП Попичко В.В.
Тел: 8 (914) 758-76-75
E-mail: konditer.2002@mail.ru



E-mail: InfoRussia@puratos.com

www.puratos.ru

