Catalogue de produits

1er juillet 2018

Puratos

Reliable partners in innovation

Partenariat et innovation

Nous façonnons votre avenir

Depuis 1919, Puratos conçoit des ingrédients, technologies et solutions destinés aux boulangers, pâtissiers et chocolatiers. À sa création déjà, notre entreprise familiale se basait sur le progrès et l'innovation. Puratos est présente depuis plus de 60 ans en Suisse, ce qui en fait la plus ancienne filiale mondiale hors de Belgique. En Suisse aussi, nous sommes fidèles aux valeurs de notre maison mère : fiabilité, puissance d'innovation et honnêteté – la garantie de votre succès.

Nous savons que le succès des produits dépend de notre collaboration étroite avec vous et de notre utilisation ingénieuse des technologies. C'est pourquoi nous continuons à investir massivement dans la recherche, le développement et la compréhension des consommateurs. En outre, nous sommes en mesure d'appliquer aux nouveaux produits les technologies et expériences faites à travers le monde en vue de créer des opportunités commerciales. Car une bonne compréhension des différentes cultures du monde et de la Suisse permet de développer de meilleurs produits répondant aux différents us et coutumes.

Nous aimons passionnément contribuer au succès de votre activité. Nous vous proposons toutes sortes de possibilités pour que vous puissiez fabriquer les produits appétissants qui enthousiasment vos clients. Qui plus est, nous nous engageons à fournir des produits à la fois savoureux, sains et pratiques, qui contribuent au bien-être et au plaisir gustatif de vos clients.

Conseil, vente et livraison

Votre partenaire compétent

Nous tenons à vous offrir un suivi individualisé. De votre interlocuteur commercial personnel au chauffeur de confiance en passant par la voix familière du service client : en tant que partenaire, nous vous offrons bien plus qu'une gamme de produits attrayants. Nous connaissons l'importance des solutions pour les boulangers, pâtissiers et chocolatiers, et nous mettons tout en œuvre pour accroître votre succès.

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Nous vous conseillons volontiers :
T 062 285 40 40
F 062 285 40 50
E info@puratos.ch

Nos collaborateurs de vente et du service client se tiennent à votre entière disposition.
De 7h30 à 12h00 et de 13h00 à 17h00, ils traitent vos demandes avec compétence et rapidité.

En dehors des heures d'ouverture normales, vous pouvez nous laisser un message sur notre répondeur tous les jours de la semaine.

Conseil à la vente

- ✔ Conseil pour la conception de votre gamme
- ✔ Assistance dans le processus de commande
- ✔ Propositions de recettes pour de nouvelles créations en boulangerie et pâtisserie
- ✔ Organisation de matériel pour vos points de vente* et de formations pour votre personnel*

Conseil technique

- ✔ Assistance en cas de problèmes techniques
- ✔ Optimisation des recettes
- ✔ Optimisation individuelle des processus de fabrication*

Développement des produits

- ✔ Solutions sur mesure pour votre entreprise*
- ✔ Savoir-faire d'une équipe de recherche mondiale, spécialisée dans la boulangerie, la pâtisserie et le chocolat
- ✔ Création et contrôle de la déclaration de vos produits.

*en fonction de la disponibilité et des possibilités chez Puratos SA

«L'équipe Puratos vous conseille et vous soutient. Mettez-nous au défi.»

Boulangerie 7

Levains	8
Améliorants	22
Mélanges pour pain	34
Mélanges pour boulangerie fine	48
Matières grasses à laminer	50
Dorures sans œuf	52
Produits de base et de service	56

Pâtisserie 60

Mélanges pour pâtisserie	62
Crèmes pâtissières et mousses	68
Fourrages	74
Crèmes à fouetter végétales	80
Glaçages	84

Confiserie 90

Chocolats	92
Fourrages de base	96
Masses à glacer et à décorer	98

www.puratos.com

Boulangerie

Levains 8

Sapore 10
Softgrain 18
O-tentic 20

Améliorants 22

S500 Multifonctionnel 24
S500 Naturel 28
Améliorants à base de lait Puramil 32

Mélanges pour pain 34

Concentrés Easy 36
Prémélanges Easy 38
Mélanges complets Tegral Puravita 44

Mélanges pour boulangerie fine 46

Matières grasses à laminer 50

Mimetic 51

Dorures sans œuf 52

Sunset Glaze 53

Produits de base et de service 56

Alfamalt & Spraylix 57
Décorations 59

Levains

Les pains au levain ont un goût unique et se déclinent en une variété incomparable : ils restent frais très longtemps et sont très digestes. La cuisson traditionnelle du pain au levain a été quelque peu oubliée au cours du siècle dernier. Mais le levain est en pleine renaissance en raison de la demande croissante d'aliments régionaux, sains et de qualité.

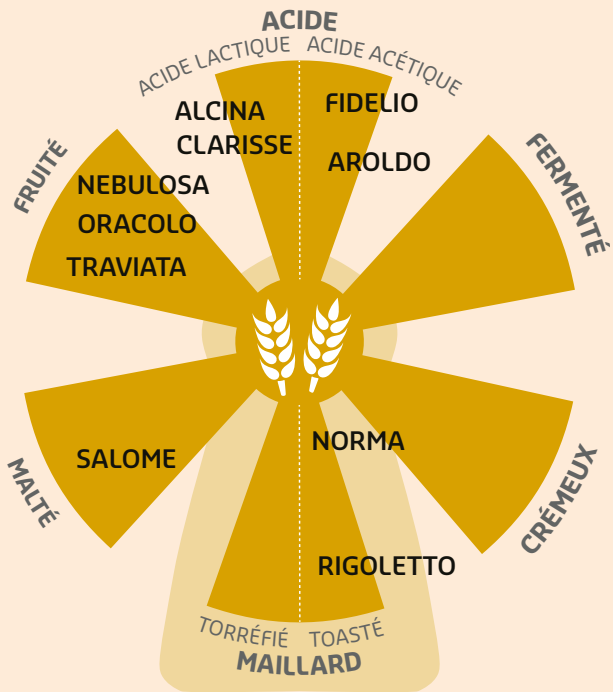
	Article	Céréales / Infos techniques							Profil du goût / de l'arôme						Utilisation principale										Dosage	Page
		blé	seigle	actif	inactif	liquide	en poudre	pâte	acide – acide lactique	acide – acide acétique	fruité	malté	céréales	grillé / torréfié	baguette	pâte feuilletée, croissant, viennoiserie	bun, pain toast	ciabatta, focaccia, filone, pizza	pain au four à bois	pain de seigle, pain bis de seigle	pain spécial, pain bis	pain complet	pain blanc	tresse		
Sapore – liquide	Sapore Alcina	✓		✓		✓			✓						✓	✓					✓		✓	✓	7–20%*	11
Sapore – liquide	Sapore Oracolo		✓	✓		✓					✓				✓			✓		✓	✓	✓			10–30%*	12
Sapore – liquide	Sapore Fidelio	✓			✓	✓				✓						✓							✓	✓	1–12%*	13
Sapore – liquide	Sapore Salome		✓		✓	✓						✓								✓	✓	✓			1–17%*	16
Sapore – liquide	Sapore Aroldo		✓		✓	✓				✓					✓			✓		✓	✓	✓			1–8%*	16
Sapore – en poudre	Sapore Rigoletto	✓			✓		✓							✓	✓		✓		✓		✓				1–10%*	14
Sapore – en poudre	Sapore Traviata		✓		✓		✓				✓				✓			✓		✓	✓	✓	✓		1–14%*	15
Sapore – en poudre	Sapore Norma	✓			✓		✓						✓	✓	✓		✓	✓	✓				✓		3–4%*	16
Sapore – en poudre	Sapore Othello		✓		✓		✓					✓		✓			✓			✓	✓	✓			1–6%*	16
Softgrain	Softgrain Épeautre				✓			✓				✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓			10–30%**	19
Softgrain	Softgrain Multigrains				✓			✓				✓			✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			10–40%**	19
O-tentic	O-tentic Durum	✓		✓			✓						✓	✓	✓			✓	✓		✓		✓		4%*	21
O-tentic	O-tentic Origin	✓	✓	✓			✓				✓				✓				✓	✓	✓				4%*	21

sans huile de palme · végan · levain 100 % naturel · prêt à l'emploi

*sur le poids de farine
**sur le poids de pâte

Sapore

L'avenir du pain réside dans son passé : les levains Sapore ont un goût unique et permettent au pain de rester frais plus longtemps. Les arômes et l'humidité qu'ils contiennent créent des pains traditionnels, naturels et exceptionnellement savoureux. Liquides ou en poudre, actifs ou inactifs, les levains Sapore offrent une large palette d'arômes et s'utilisent de multiples façons dans chaque recette. Ils permettent une conduite directe de la pâte ainsi qu'un meilleur résultat.



Aperçu des avantages

- vaste gamme de goûts
- sécurité de production élevée
- levain 100 % naturel
- prêt à l'emploi – utilisation directe
- disponible sous forme liquide ou en poudre
- levain actif ou inactif

Profil du goût et de l'arôme

Les goûts divers et variés des consommateurs exigent une variété de levains différents. C'est pourquoi Puratos en offre une large gamme. Sont disponibles les profils de goût fruité, acide, fermenté, crémeux, torréfié et malté.

BEST SELLER

Sapore Alcina

Article n° 4101466

Le Français changeant

Levain de froment actif liquide de haute qualité pour plus de goût et de texture dans diverses sortes de pain, la cerise sur le gâteau !

Caractéristiques principales

blé | actif | liquide

Utilisation principale

- baguette
- croissant
- pain spécial
- pain de froment
- tresse

Profil du goût

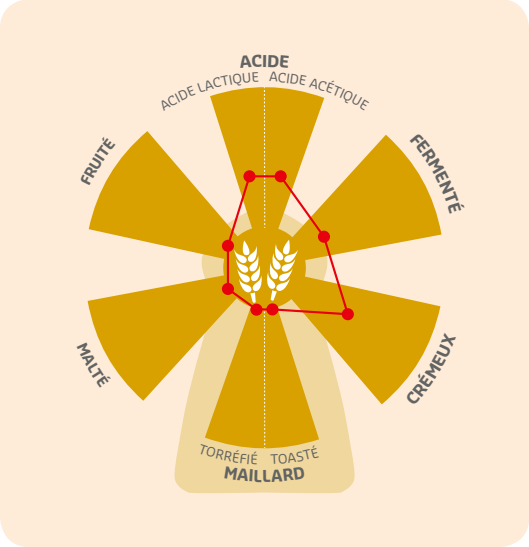
- légèrement acidulé
- crémeux

Profil de l'arôme

- céréales
- noix
- crémeux

Provenance traditionnelle

France



Avec sa pointe d'acidité et ses notes de céréales, Sapore Alcina est similaire au levain produit pendant des siècles par des boulangers du monde entier. Le levain a une tradition de plus de 5000 ans. Les Égyptiens fabriquaient déjà du levain de froment pour produire leurs différentes variétés de pain. Le levain de froment liquide a été relancé dans les années 1990. Sur la base d'une sélection de bactéries lactiques, nous produisons un levain stable et de haute qualité.

Avantages

- pain se conservant plus longtemps
- mie à la texture crémeuse et alvéolée
- mie de couleur homogène
- croûte croustillante et dorée
- goût unique, fait ressortir les notes de beurre dans les brioches et pâtes feuilletées

Dosage

- pain blanc, baguette : 7–10 %* (pain spécial : 10 %–20 %*)
- tresse, brioche : 10 %*
- croissant : 7.5 %*
- baguette française : 12.5 %*

Infos techniques

- acidité totale : 20–28
- emballage : seau de 10 kg
- liste d'ingrédients : eau, farine de FROMENT fermentée, épaississant (gomme xanthane)

sans huile de palme | végan | levain 100 % naturel | prêt à l'emploi

*sur le poids de farine
**sur le poids de pâte

Sapore Oracolo

Article n° 4101467

Le Français de caractère

Levain de seigle actif liquide de première qualité pour fabriquer des pains de caractère qui portent en eux le goût traditionnel du levain français !

Utilisation principale

- baguette
- pain mi-blanc
- pain de seigle
- pain bis de seigle
- pain spécial

Profil du goût

- riche en goût
- fruité

Profil de l'arôme

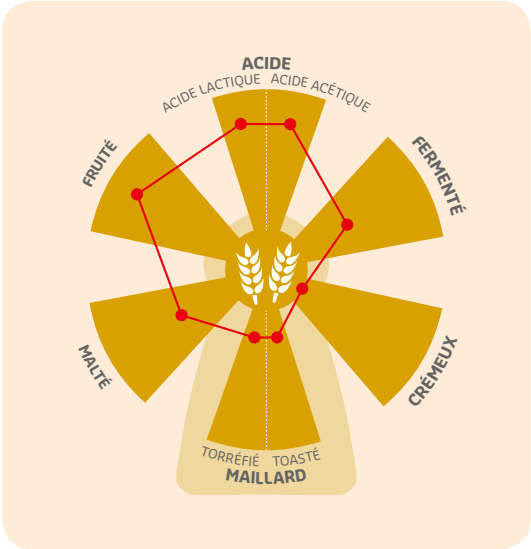
- bière
- pomme
- raisin

Provenance traditionnelle

France

Caractéristiques principales

seigle | actif | liquide



Dans la panification française traditionnelle, on faisait macérer la peau des raisins dans de l'eau avec de la farine. La fermentation produite grâce à la microflore (levures et bactéries) contenue dans les raisins était à l'origine de la fermentation unique appelée «levain». À l'instar d'un bon vin, les pains contenant ce levain typique (pain au levain) développent un arôme riche et complexe. Découvrez le monde arômatique d'un véritable pain au levain français avec Sapore Oracolo !

	Avantages	Dosage	Infos techniques
	• pain se conservant plus longtemps • mie à la structure alvéolée et moelleuse • mie de couleur crème	• pain blanc : 10–20 %* • pain au seigle : 20–30 %*	• acidité totale : 25–35 • emballage : seau de 10 kg • liste d'ingrédients : eau, farine de SEIGLE fermentée, épaississant (gomme xanthane), sel

BEST SELLER

Sapore Fidelio

Article n° 4101484

L'Américain français

Levain de froment liquide au goût intense et harmonieux pour un pain qui croustille dans la bouche ou des viennoiseries uniques au bon goût de beurre !

Utilisation principale

- croissant
- viennoiserie
- pain de froment
- tresse

Profil du goût

- arôme de beurre complexe
- sensation en bouche moelleuse et croustillante
- acidité et croûte intenses
- picotant sur la langue

Profil de l'arôme

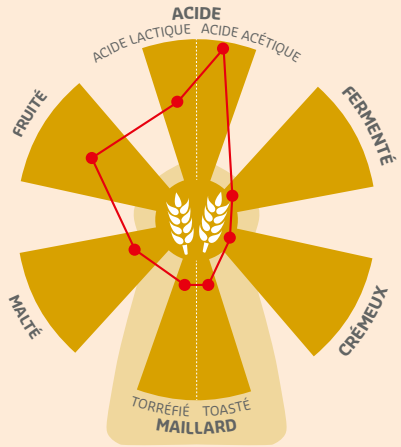
- arômes intenses de lait
- arômes frais de fermentation

Provenance traditionnelle

Californie / France

Caractéristiques principales

blé | inactif | liquide



Le mode de préparation traditionnel de ce levain trouve ses origines en Californie (Etats-Unis) au XIXe siècle. À l'époque, les immigrants français, forts de leur longue expérience en matière de levain et aidés par la combinaison des conditions microbiologiques sur place, ont créé un levain unique qui donna son origine au pain au levain typique de San Francisco. Nous avons redécouvert ce levain au goût unique pour votre boulangerie !

Avantages

- selon le dosage : renforce l'arôme de beurre ou rend la croûte du pain encore plus croustillante
- se conserve plus longtemps
- améliore l'élasticité de la mie et facilite la coupe
- mie de couleur homogène

Dosage

- pain blanc : 1–2 %*
- produits levés au beurre : 1.5 %*
- pain San-Francisco : 10–12 %

Infos techniques

- acidité totale : 80–90
- emballage : seau de 10 kg
- liste d'ingrédients : eau, farine de FROMENT fermentée

sans huile de palme | végan | levain 100 % naturel | prêt à l'emploi

*sur le poids de farine
**sur le poids de pâte

Sapore Rigoletto

Article n° 4100279

Le raffiné cuit au four à bois

Pour des pains aussi frais que s'ils sortaient du four à bois ! Ce levain de froment séché confère à vos petits pains, pains toast, buns, baguettes et pizzas l'arôme grillé typique d'un four à bois.

Utilisation principale

- pain au four à bois
- pain de campagne
- petit pain
- pain de froment

Profil du goût

- frais du four à bois
- grillé

Profil de l'arôme

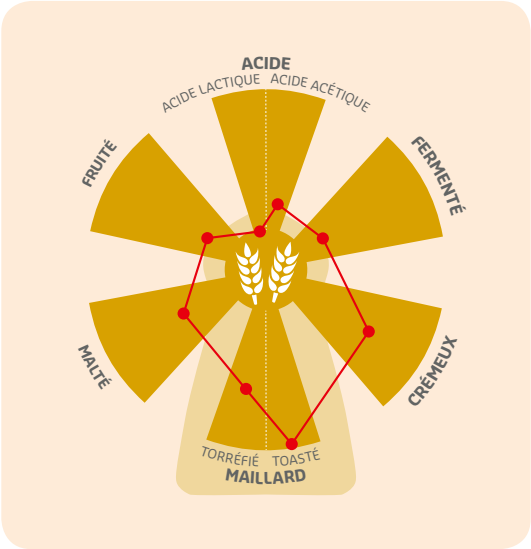
- frais du four à bois
- grillé

Provenance traditionnelle

Angleterre

Caractéristiques principales

blé | inactif | poudre



Les pouliche ne sont utilisées dans la boulangerie que depuis un peu plus de 100 ans. C'est surtout en Amérique du Nord et en Angleterre qu'est ancré dans la tradition ce mode de fabrication du pain incluant la cuisson dans un four à bois. Il confère au pain d'excellentes notes grillées. Sapore Rigoletto donne à votre pain le même profil authentique de goût et d'arôme que s'il était sorti du four à bois !

	Avantages	Dosage	Infos techniques
	• goût excellent d'un pain fraîchement sorti du four à bois • se conserve plus longtemps	• pain blanc : 1–10 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT fermentée

BEST SELLER

Sapore Traviata

Article n° 4100217

Le Méridional riche en goût

Pour des pains aux saveurs méditerranéennes. Le doux levain de seigle séché pour compléter votre assortiment avec un pain typiquement méditerranéen !

Utilisation principale

- baguette
- ciabatta
- petit pain
- pain de seigle

Profil du goût

- fruité
- doux goût de levain
- arôme de lait

Profil de l'arôme

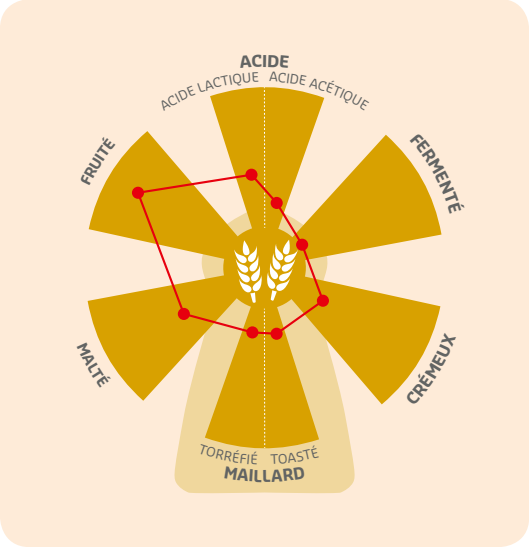
- arôme délicat de seigle
- noix
- fruité

Provenance traditionnelle

Bassin méditerranéen / France

Caractéristiques principales

seigle	inactif	poudre



Sapore Traviata est inspiré de la culture du pain du bassin méditerranéen, où le levain est fabriqué en faisant macérer la peau des raisins dans de l'eau, puis en les faisant fermenter avec de la farine. Comme pour le vin, une fermentation se produit grâce à la microflore (levure et bactéries) contenue dans les raisins et favorise ainsi le développement d'arômes fruités. Les pains préparés avec Sapore Traviata ont un goût et un arôme riches et complexes, pour un plaisir unique !

	Avantages	Dosage	Infos techniques
	• améliore l'élasticité de la mie et facilite la coupe • goût et arôme authentiques du pain méditerranéen • se conserve plus longtemps • mie de couleur crème	• pain blanc : 1–3 %* • pain de seigle : 10–14 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de SEIGLE fermentée, sel

sans huile de palme · végan · levain 100 % naturel · prêt à l'emploi

*sur le poids de farine
**sur le poids de pâte

Autres levains Sapore

	Utilisation	Avantages	Dosage	Infos techniques
Sapore Salome Article n° 4007053 	• pain bis • pain de seigle • pain complet	• atténue et masque le goût amer et acide • mie d'une belle couleur foncée • goût et arôme maltés caractéristiques • mie d'une belle structure uniforme • se conserve plus longtemps • améliore l'élasticité de la mie et facilite la coupe	• pain blanc: 1–3 %* • pain de seigle: 17 %*	• acidité totale: 78–88 • emballage: Bag in Box de 10 kg • liste d'ingrédients: levain de SEIGLE liquide (eau, farine de SEIGLE fermentée, sel), sirop de sucre brun, extrait de malt (malt d'ORGE, eau), eau, épaississant (gomme xanthane)
Sapore Aroldo Article n° 4101500 	• baguette • pain de seigle • pain bis de seigle • pain spécial • pain complet	• goût et arôme du pain de seigle selon vos souhaits • se conserve plus longtemps • augmente le volume du pain • améliore l'élasticité de la mie et facilite la coupe	• pain blanc: 1–2 %* • pain de seigle: 7–8 %*	• acidité totale: 135–150 • emballage: Bag in Box de 10 kg • liste d'ingrédients: eau, farine de SEIGLE fermentée, sel
Sapore Norma Article n° 4100606 	• baguette • ciabatta • filone • focaccia • petit pain	• goût et arôme authentiques du pain italien • remplace le mode de fabrication classique de la biga • se conserve plus longtemps • améliore l'élasticité de la mie et facilite la coupe • aucun changement de couleur de la mie	• ciabatta, pugliese, focaccia: 3 %* • petit pain, baguette: 4 %*	• acidité totale: 45–55 • emballage: sac de 25 kg • liste d'ingrédients: farine de FROMENT fermentée
Sapore Othello Article n° 4100214 	• pain de seigle • pain spécial • pain complet	• goût et arôme authentiques des pains de seigle noirs • mie très foncée • se conserve plus longtemps • améliore l'élasticité de la mie et facilite la coupe	• pain blanc: 1–2 %* • pain de seigle: 5–6 %*	• acidité totale: 180–200 • emballage: sac de 25 kg • liste d'ingrédients: farine de SEIGLE fermentée

sans huile de palme

végan

levain 100 % naturel

prêt à l'emploi

*sur le poids de farine
**sur le poids de pâte

Softgrain

Vos consommateurs accordent de plus en plus d'importance aux aspects santé des aliments : Sapore Softgrain utilise une technologie brevetée qui suit cette tendance. Vous pouvez l'ajouter directement à votre pâte puisque les grains ont déjà été trempés et bouillis dans un levain Sapore doux. Vous obtiendrez ainsi un pain sain, appétissant et savoureux. De plus, l'eau contenue dans les grains permet au pain de se conserver plus longtemps naturellement.

Softgrain Épeautre

Article n° 4101681

Épeautre prétrempé aux arômes naturels de fermentation. Notre technologie brevetée Softgrain Épeautre est basée sur le mode de production traditionnel consistant à faire tremper et bouillir les grains et le levain.

Utilisation principale

- baguette
- ciabatta
- croissant
- petit pain
- pain spécial

	Avantages	Dosage	Infos techniques
	• prêt à l'emploi • goût excellent et conservation prolongée grâce à l'eau contenue dans les grains • céréales complètes saines, riches en fibres alimentaires et minéraux	• 10–30 %**	• acidité totale : 6.5–10 • emballage : seau de 12.5 kg • céréales présentes : épeautre • liste d'ingrédients : levain de SEIGLE pasteurisé, grains d'ÉPEAUTRE, sel, conservateur (sorbate de potassium)

Softgrain Multigrains

Article n° 4002989

Multigrains prétrempés contenant de l'épeautre, des graines de lin, du pavot, des grains de seigle, des graines de sésame et des grains de froment aux arômes naturels de fermentation. Notre technologie brevetée Softgrain Multigrain est basée sur le mode de production traditionnel consistant à faire tremper et bouillir les grains et le levain.

Utilisation principale

- baguette
- ciabatta
- croissant
- petit pain
- pain spécial

	Avantages	Dosage	Infos techniques
	• prêt à l'emploi • goût excellent et conservation prolongée grâce à l'eau contenue dans les grains • céréales complètes saines, riches en fibres alimentaires et minéraux	• 10–40 %**	• acidité totale : 8–10.5 • emballage : seau de 12 kg • céréales et graines présentes : épeautre, lin brun et jaune, pavot, seigle, sésame, froment, tournesol • liste d'ingrédients : levain de SEIGLE pasteurisé, grains de SEIGLE, graines de SÉSAME, graines de tournesol, graines de pavot, graines de lin brun et jaune, sel, grains de BLÉ, grains d'ÉPEAUTRE, conservateur (sorbate de potassium)

sans huile de palme · végan · levain 100 % naturel · prêt à l'emploi

*sur le poids de farine
**sur le poids de pâte

O-tentic

Créez votre propre pain-signature de caractère : les consommateurs d'aujourd'hui recherchent de plus en plus des produits authentiques, naturels et uniques. O-tentic est notre composant de panification actif, basé sur une fermentation naturelle, pour l'élaboration d'une pouliche d'après la méthode chef. Vous obtenez ainsi une création totalement unique, soutenue par la saveur et la fraîcheur de O-tentic. Vous en serez ravi.

O-tentic Durum

Article n° 4100276

Le goût unique du blé dur ! O-tentic Durum est un ingrédient actif à base de levain. Son goût typiquement méditerranéen se distingue par des notes de bois et de lait.

Provenance traditionnelle

O-tentic Durum contient du levain naturel de blé dur provenant de la région des Pouilles, dans le sud de l'Italie. Le climat chaud et sec de cette région donne au pain un goût absolument irrésistible avec une note typique de noix et de crème. Idéal pour des pains méditerranéens croustillants.

	Avantages	Dosage	Infos techniques
	• utilisation facile • applications multiples avec un ajout de levure réduite • ajout de levure inutile lors de conduite longue («Slow Baking») • fraîcheur accrue et saveur intense	• 4 %*	• acidité totale : 45–65 • emballage : carton de 10 x 1 kg • liste d'ingrédients : levain de BLÉ dur séché, levure, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

O-tentic Origin

Article n° 4100275

O-tentic Origin est un ingrédient actif basé sur la tradition du levain, qui donne davantage de caractère à votre pain. Un arôme intense et complexe, typique d'une longue fermentation, qui met en valeur son acidité.

Provenance traditionnelle

O-tentic Origin contient du levain naturel provenant de Provence, région ensoleillée mais humide du sud-est de la France. Idéal pour des pains de campagne français authentiques.

	Avantages	Dosage	Infos techniques
	• utilisation facile • applications multiples avec un ajout de levure réduite • ajout de levure inutile lors de conduite longue («Slow Baking») • fraîcheur accrue et saveur intense	• 4 %*	• acidité totale : 50–70 • emballage : carton de 10 x 1 kg • liste d'ingrédients : levains séchés [FROMENT, SEIGLE], levure, enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

sans huile de palme · végan · levain 100 % naturel · prêt à l'emploi · *sur le poids de farine

Améliorants

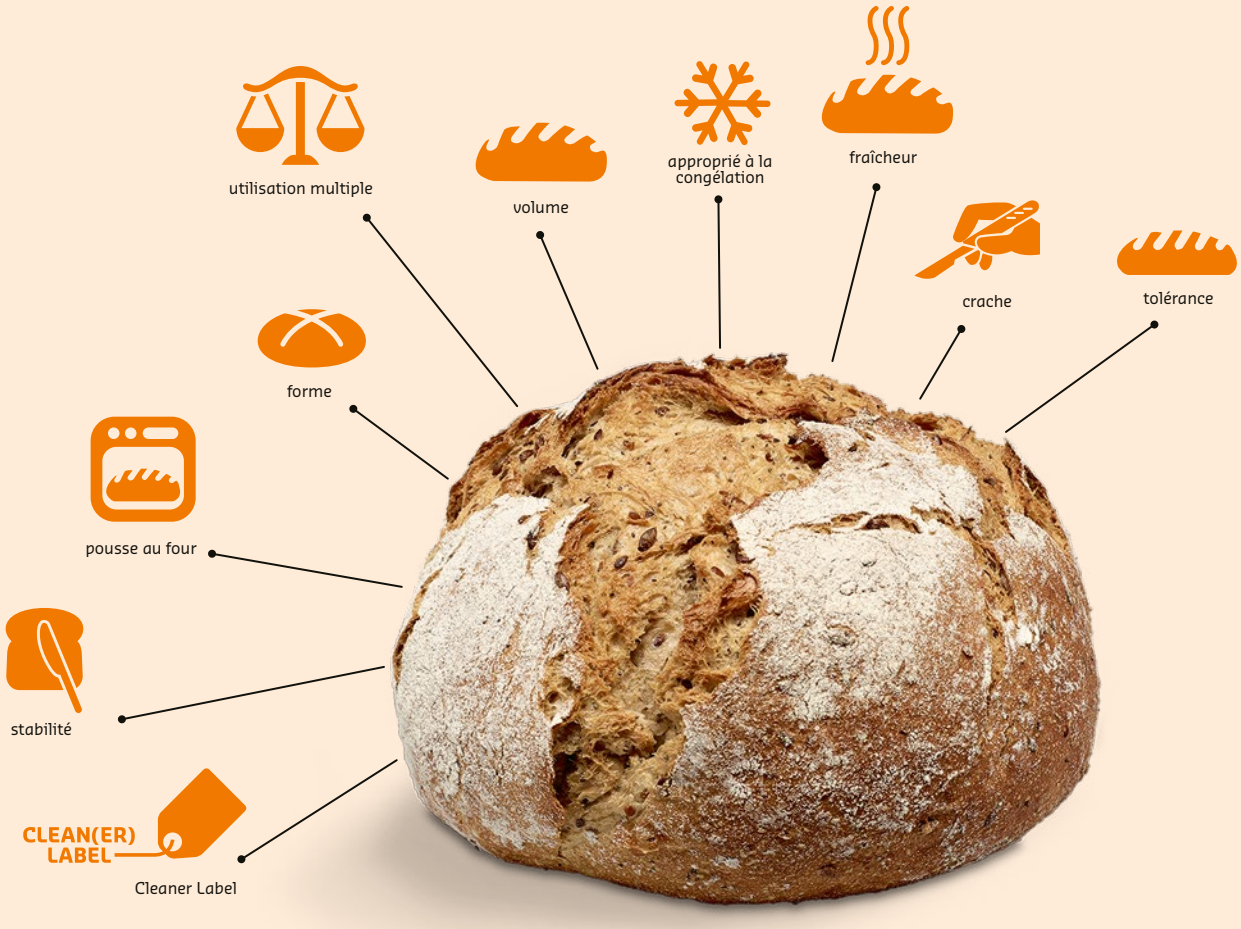
Misez sur la sécurité et la tolérance : nous produisons nos propres enzymes et émulsifiants et proposons ainsi des améliorants uniques. Qu'ils soient pour des pains frais, précuits ou congelés, nos améliorants garantissent une qualité supérieure et vous permettent de relever tous les défis. Nos améliorants vous apportent la sécurité et la tolérance, si bien que vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel. La température, l'humidité et les propriétés variables de la farine représentent des défis quotidiens. Nos améliorants vous aident à contrôler la moindre variation survenant pendant la préparation. Nous vous garantissons ainsi des produits d'une qualité supérieure constante.

	Article	Type: multifonctionnel	Type: avec du levain	Utilisation principale: pain	Utilisation principale: viennoiserie	Utilisation principale: croissant	Utilisation principale: petit pain	Utilisation principale: pain spécial	Utilisation principale: tresse	Conduite: directe	Conduite: fermentation directe / interrompue	Conduite: congelé	Conduite: Patt / froid doux	Dosage	Caratéristiques	Page
S500 Multifonctionnel	S500	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		0.5–2%*	premier de la classe: pour tous les produits et toutes les conduites	25
	S500 Acti-Plus	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		1.5–2%*	pâtes machinables, volume et crache unique	25
	S500 Sense	✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓		1–4%*	S500 avec un levain exquis	26
	S500 Sense Leger	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		1–4%*	S500 avec un levain exquis pour toutes les applications	26
	Kimo	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		2–3%*	pour la congélation longue jusqu'à 3 mois	27
	S500 Croissant					✓				✓		✓		2%*	pour du volume et du croustillant dans les croissants et pâtes laminées	27
S500 Naturel	S500 Naturel	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		0.5–2%*	premier de la classe: pour tous les produits et toutes les conduites	29
	S500 Sense Naturel	✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓		1–4%*	S500 Naturel avec un levain exquis	29
	S500 Cool Naturel	✓		✓	✓		✓	✓	✓				✓	1.5–2%*	pour le froid doux	30
	Kimo Naturel	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		2–3%*	pour la congélation longue jusqu'à 3 mois	30
	S500 Croissant Naturel					✓				✓		✓		2%*	pour du volume et du croustillant dans les croissants et pâtes laminées	31
Améliorants à base de lait Puramil	Puramil Ecoplus Naturel	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100 g/L	à base de babeurre et de petit-lait en poudre	33
	Puramil Uniplus Naturel	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	70–150 g/L	à base de babeurre et de lactose en poudre	33

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse · *sur le poids de farine

S500 Multifonctionnel

Trust the best – faites confiance au meilleur : S500 est le produit de qualité premium basé sur la dernière technologie pour améliorants pour une réussite assurée à tous les niveaux de la production. La formule unique de la gamme de produits S500 offre le meilleur soutien pour la fabrication de produits de boulangerie haut de gamme.



S500

Article n° 4106898

Le classique parmi les améliorants multifonctionnels est et reste une classe en soi. La meilleure qualité, fiabilité et efficacité sur la base de la dernière technologie pour améliorants.

Avantages

- maximum de tolérance, de volume et de fraîcheur grâce à la dernière technologie pour améliorants
- maximum de sécurité et d'efficacité pendant le processus de cuisson
- produits de qualité supérieure constante
- pour différents types de conduites et pâtes usinables
- également pour pains normaux grâce à la nouvelle formule

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant multifonctionnel pour la conduite directe, la fermentation ralentie / interrompue, la congélation jusqu'à 10 jours • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• pain normal : 0.5–1.0 %* • pain spécial : 1.5–2.0 %* • petit pain : 2.0 %* • tresse : 1.5–2.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, farine de malt [ORGE], agent de traitement de la farine (acide ascorbique), huile végétale (colza), enzymes

S500 Acti-Plus

Article n° 4106802

L'améliorant polyvalent pour pain spécial, tresse et croissant grâce à une belle crache et à un volume maximal. Qualité et fiabilité optimales.

Avantages

- maximum de tolérance, de volume et de fraîcheur
- maximum de sécurité et d'efficacité pendant le processus de cuisson
- pour différents types de conduites et pâtes usinables
- très belle crache et volume optimal

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant multifonctionnel pour la conduite directe, la fermentation ralentie / interrompue, la congélation jusqu'à 10 jours • à utiliser pour pain spécial, tresse et croissant	• pain spécial : 1.5–2.0 %* • tresse : 1.5–2.0 %* • croissant : 2.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, épaississant (gomme guar), farine de malt [ORGE], huile végétale (colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse · *sur le poids de farine

S500 Sense

Article n° 4106900

Levain de seigle intense et exquis associé à l'expertise de la gamme de produits S500, allie un arôme intense de pain suisse et une fraîcheur plus longue avec la meilleure garantie de succès.

Avantages

- maximum de tolérance, de volume et de caractère croustillant grâce à la dernière technologie pour améliorants
- se conserve plus longtemps (3 à 4 jours) grâce au levain
- pour différents types de conduites et pâtes usinables
- goût prononcé de pain cuit au four à bois grâce au levain excellent, arômes délicats de bois, d'agrumes, de vanille et grillés

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant multifonctionnel avec un levain exquis pour la conduite directe, la fermentation ralentie / interrompue, la congélation jusqu'à 10 jours • à utiliser pour pain normal, pain spécial et petit pain	• pain normal : 1.0–2.0 %* • pain spécial : 3.0–4.0 %* • petit pain : 4.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : levain de SEIGLE séché, farine de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, farine de malt [ORGE], huile végétale (colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

S500 Sense Leger

Article n° 4106926

Mélange de levains de froment et de seigle doux exquis associé à l'expertise de la gamme de produits S500, allie un arôme doux de pain suisse et une fraîcheur plus longue avec la meilleure garantie de succès.

Avantages

- maximum de tolérance, de volume et de caractère croustillant grâce à la dernière technologie pour améliorants
- délicieux goût de pain grâce au levain de seigle doux et exquis
- se conserve plus longtemps grâce au levain
- pour différents types de conduites et pâtes usinables

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant multifonctionnel avec un levain doux et exquis pour la conduite directe, la fermentation ralentie / interrompue, la congélation jusqu'à 10 jours • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• pain normal : 1.0–2.0 %* • pain spécial : 3.0–4.0 %* • petit pain : 4.0 %* • tresse : 3.0–4.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : levains séchés [FROMENT, SEIGLE], farine de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, farine de malt [ORGE], huile végétale (colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

Kimo

Article n° 4106904

Le leader de la classe parmi les améliorants pour surgélation grâce à une stabilité maximale à la congélation, à un développement optimal au four et à une régénération parfaite de la levure. La meilleure qualité et fiabilité avec la dernière technologie pour améliorants.

Avantages

- stabilité max. à la congélation et développement optimal au four
- mis au point spécialement pour la congélation avec la dernière technologie pour améliorants
- pour pâtons congelés avec et sans fermentation
- régénération parfaite de la levure

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant spécial pour la fermentation ralentie / interrompue et la congélation jusqu'à 3 mois • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• pain normal, pain spécial et tresse : 2.0–3.0 %* • petit pain : 3.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, gluten de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

S500 Croissant

Article n° 4106907

Mis au point spécialement pour les croissants et les pâtes feuilletées. Feuilletage optimal et grand volume. La meilleure qualité et fiabilité avec la dernière technologie pour améliorants.

Avantages

- feuilletage optimal et meilleur volume pour les croissants et pâtes feuilletées
- spécialement mis au point pour les croissants
- très longue stabilité à la congélation et développement optimal au four
- très bonne conservation
- mie très tendre et courte en bouche

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant spécial pour la conduite directe et la congélation jusqu'à 6 mois • à utiliser pour croissant et pâte laminée	• croissant et pâte laminée : 2.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : gluten de FROMENT, farine de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse · *sur le poids de farine

S500 Naturel

Garantie de succès et mode de fabrication naturel :

en parfait accord avec la tendance actuelle à la production durable : la version Naturel de S500 ne contient aucun additif et est approuvée pour le label Naturel. L'association d'un produit au succès garanti et fabriqué selon un procédé naturel. Vos clients vont se réjouir.

Semé et récolté en Suisse
Naturel encourage la production de matières premières durables de même que l'artisanat traditionnel. Le label garantit des produits de boulangerie préparés à partir des meilleurs ingrédients locaux. Naturel met en relation les boulangers qui misent sur des produits traditionnels et durables, il leur donne du poids et représente leurs intérêts.

Transformation proche de la nature garantie
En tant que partenaire principal de Naturel, IP-Suisse encourage, avec ses établissements certifiés, la biodiversité essentielle à nos vies. IP-Suisse s'assure que les céréales utilisées proviennent de productions locales et écologiques.

S500 Naturel

Article n° 4106899

S500 est et reste dans une classe à part. Dans la version Naturel, sans additif et approuvé pour le label Naturel / IP-Suisse. En parfait accord avec la tendance actuelle à la production durable ! La meilleure qualité, davantage de constance, de sécurité et d'efficacité.

Avantages

- maximum de tolérance, de volume et de fraîcheur
- maximum de sécurité et d'efficacité pendant le processus de cuisson
- produits de qualité supérieure constante
- pour différents types de conduites et pâtes usinables
- également pour pains normaux grâce à la nouvelle formule
- approuvé pour le label Naturel / Clean Label sans additifs E

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant multifonctionnel Naturel pour la conduite directe, la fermentation ralentie / interrompue, la congélation jusqu'à 10 jours • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• pain normal : 0.5–1.0 %* • pais spécial : 1.5–2.0 %* • petit pain : 2.0 %* • tresse : 1.5–2.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : gluten de FROMENT, farine de FROMENT IPS, dextrose, farine de malt [ORGE], poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

S500 Sense Naturel

Article n° 4106902

Le levain de seigle exquis associé au grand classique, sans additif et approuvé pour le label Naturel / IP-Suisse, allie un arôme intense de pain suisse, une fraîcheur plus longue et un goût naturel avec la meilleure garantie de succès.

Avantages

- maximum de tolérance, de volume et de fraîcheur
- se conserve plus longtemps (3 à 4 jours) grâce au levain
- pour différents types de conduites et pâtes usinables
- approuvé pour le label Naturel / Clean Label sans additifs E
- goût prononcé de pain cuit au four à bois grâce au levain excellent, arômes délicats de bois, d'agrumes, de vanille et grillés

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant multifonctionnel Naturel avec un levain exquis pour la conduite directe, la fermentation ralentie / interrompue, la congélation jusqu'à 10 jours • à utiliser pour pain normal, pain spécial et petit pain	• pain normal : 1.0–2.0 %* • pain spécial : 3.0–4.0 %* • petit pain : 4.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : levain de SEIGLE séché, gluten de FROMENT, farine de FROMENT IPS, dextrose, farine de malt [ORGE], poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse · *sur le poids de farine

S500 Cool Naturel

Article n° 4106906

Fabriqué sur mesure pour PATT et le froid doux avec l'expertise de la gamme de produits S500 Naturel, sans additif et approuvé pour le label Naturel / IP-Suisse, réduit la formation de bulles et permet d'obtenir la tolérance maximale, le meilleur volume et la meilleure garantie de succès.

Avantages

- tolérance maximale, meilleur volume et réduit la formation de bulles
- mis au point spécialement pour PATT et froid doux avec la dernière technologie pour améliorants
- approuvé pour le label Naturel / Clean Label sans additifs E

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant spécial Naturel pour PATT et froid doux • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• pain normal : 1.5–2.0 %* • pain spécial, petit pain et tresse : 2.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT pré-gélatinisée, gluten de FROMENT, farine de FROMENT IPS, poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

Kimo Naturel

Article n° 4106905

Le leader de la classe parmi les améliorants pour surgélation Naturel grâce à une stabilité maximale à la congélation, à un développement optimal au four et à une régénération parfaite de la levure. Sans additif et approuvé pour le label Naturel / IP-Suisse. La meilleure qualité et fiabilité avec la dernière technologie pour améliorants.

Avantages

- stabilité max. à la congélation et développement optimal au four
- mis au point spécialement pour la congélation avec la dernière technologie pour améliorants
- pour pâtons congelés avec et sans fermentation
- régénération parfaite de la levure
- approuvé pour le label Naturel / Clean Label sans additifs E

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant spécial Naturel pour la fermentation ralentie / interrompue et la congélation jusqu'à 3 mois • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• pain normal, pain spécial et tresse : 2.0–3.0 %* • petit pain : 3.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : gluten de FROMENT, farine de FROMENT IPS, dextrose, poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

S500 Croissant Naturel

Article n° 4106908

Mis au point spécialement pour les croissants et les pâtes feuilletées de la gamme de produits Naturel. Feuilletage optimal et grand volume. Sans additif et approuvé pour le label Naturel / IP-Suisse. La meilleure qualité et fiabilité avec la dernière technologie pour améliorants.

Avantages

- feuilletage optimal et meilleur volume pour les croissants et pâtes feuilletées labellisés Naturel
- mis au point spécialement pour les croissants
- longue stabilité à la congélation et développement optimal au four
- bonne conservation
- mie tendre et courte en bouche
- approuvé pour le label Naturel / Clean Label sans additifs E

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant spécial Naturel pour la conduite directe et la congélation jusqu'à 6 mois • à utiliser pour croissant et pâte laminée	• croissant et pâte laminée : 2.0 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT IPS, gluten de FROMENT, enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse

*sur le poids de farine

Améliorants à base de lait Puramil

Arôme optimal de lait et de beurre, davantage de goût, d'humidité, de douceur et de couleur : les améliorants à base de lait Naturel Puratos garantissent des produits d'une qualité constante et améliorent la structure de la mie, l'arôme ainsi que la coloration du produit final. Vous combinez ainsi qualité, naturel et rentabilité en un seul produit.

Puramil Ecoplus Naturel

Article n° 4106922

Avec un léger arôme et goût de lait et de beurre. Pour davantage d'humidité, de douceur et de couleur. Améliorant Naturel à base de lait écrémé et de petit-lait en poudre. Pour une mie tendre et une croûte fine.

Avantages

- ne fait pas de poussière
- pour une structure fine de la mie
- se conserve plus longtemps
- affine la croûte
- favorise la fermentation
- qualité constante du produit

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant Naturel à base de babeurre et de petit-lait en poudre • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• 100 g/L d'eau	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : BABEURRE en poudre, PETIT-LAIT en poudre, dextrose, farine de FROMENT pré-gélatinisée, fibres alimentaires [FROMENT]

Puramil Uniplus Naturel

Article n° 4003329

Pour une mie tendre et une croûte fine. Pour un arôme et un goût de lait et de beurre plus prononcés, davantage d'humidité, de douceur et de couleur. Améliorant Naturel à base de lait écrémé et de petit-lait en poudre.

Avantages

- ne fait pas de poussière
- pour une structure fine de la mie
- se conserve plus longtemps
- affine la croûte
- favorise la fermentation
- qualité constante du produit

	Application	Dosage	Infos techniques
	• améliorant Naturel à base de babeurre et de lactose en poudre • à utiliser pour pain normal, pain spécial, petit pain et tresse	• 70–150 g/L d'eau	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : BABEURRE en poudre, LACTOSE, dextrose

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse · *sur le poids de farine

Mélanges pour pain

Tradition, naturel, diversité : nos mélanges pour pain offrent tout pour un assortiment équilibré et varié. Nos produits se distinguent par leur fraîcheur, leur efficacité et leur succès assuré et comblent tous les désirs des amateurs du bon goût du pain. Grâce à une grande variété de farines de céréales, de grains, de graines et de fruits, nous créons des pains uniques au profil gustatif incomparable.

	Article	dosage	avec du levain	avec des céréales et/ou fruits	Page
Concentrés Easy	Easy Pain Spiral Neutre	10/100*	✓		36
	Easy Pain Spiral Rustico	33/100*	✓	✓	37
	Easy Ciabatta	10/100*	✓		37
	Creaplus Malty	10%–40%**	✓	✓	37
Prémélanges Easy	Easy Pain Tradition	33/67*	✓		38
	Easy Pain des Lutteurs	50/50*	✓		39
	Easy Maïs Rustico	50/50*		✓	39
	Easy Mediterrano	50/50*	✓	✓	40
	Easy Puravita Pain Bien-Être Naturel	30/70*	✓	✓	40
	Easy Pain Grappe	50/50*		✓	41
	Easy Siesta	50/50*	✓	✓	41
	Easy Spezzia	50/50*		✓	42
	Easy Pane Della Valle	50/50*	✓		43
	Easy Multicéréales	50/50*		✓	43
	Easy Nordic	50/50*	✓	✓	43
	Easy Puravita Pain aux Graines de Chia Naturel	40/60*	✓	✓	43
Mélanges complets Tegral Puravita	Tegral Puravita Petit Pain des 9 h	100/0*	✓	✓	44
	Tegral Puravita Kernebrod	100/0*	✓	✓	45
	Tegral Puravita Pain aux Protéines	100/0*	✓	✓	45

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse

*rapport mélange / farine
**sur le poids de pâte

Concentrés Easy

Easy Pain Spiral Neutre

Article n° 4106850

Pour un «pain spiral» blanc, moelleux et croustillant.

Avantages

- goût délicieux et pain croustillant avec arôme harmonieux de seigle
- se conserve longtemps et garde son caractère croustillant
- s'utilise pour la fermentation longue et courte
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- pâtes usinables
- fabrication sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 10/100*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, sel iodé, levain de SEIGLE séché, farine de malt [ORGE], farine de SEIGLE, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

Easy Pain Spiral Rustico

Article n° 4106845

Pour un «pain spiral» sombre, croustillant et rustique.

Avantages

- goût rustique et pain croustillant avec une fine saveur de seigle et différentes graines et céréales
- se conserve longtemps et garde son caractère croustillant
- s'utilise pour la fermentation longue et courte
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- pâtes usinables
- fabrication sûre

Va bien avec Streumix (article n° 4106938)

	Dosage	Infos techniques
	• 33/100*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, sel iodé, graines de tournesol, graines de lin, flocons de FROMENT malté, gluten de FROMENT, levain de SEIGLE séché, farine de malt torréfiée [ORGE], farine de SEIGLE, farine de malt [ORGE], agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

Autres concentrés Easy

	Utilisation	Avantages	Dosage	Infos techniques
Easy Ciabatta Article n° 4106806 	• pour ciabatta et autres sortes de pain italien	• ciabatta légère et aérée avec une croûte fine et un goût délicieux • 1 prémélange pour la gamme complète de pains italiens croustillants et pour chaque goût • se conserve longtemps • s'utilise pour la fermentation longue et courte • grandes tolérance et stabilité à la fermentation • manipulation simple et pâtes usinables • fabrication efficace et sûre	• 10/100*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de SEIGLE fermentée de FROMENT, sel iodé, levain de SEIGLE séché, farine de malt [ORGE], farine de SEIGLE, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes
Creaplus Malty Article n° 4103326 	• pour toutes les sortes de pain au caractère rustique	• fabrication rapide et peu onéreuse de délicieux produits de boulangerie rustiques • goût et couleur de la mie maltés et rustiques • permet d'étendre l'assortiment de pain en un tournemain à partir des pâtes standard • à ajouter individuellement à chaque pâte standard, sans changement de recette	• 10–40 %**	• emballage : sac de 10 kg • liste d'ingrédients : grains de SEIGLE, farine de malt [ORGE], graines (tournesol, lin brun), levain de FROMENT séché, dextrose, farine de SEIGLE, gluten de FROMENT, sel iodé, son de FROMENT, farine de FROMENT, émulsifiants (stéaroyl-2-lactylate de sodium, mono- et diglycérides d'acides gras), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse

*rapport mélange / farine
**sur le poids de pâte

Prémélanges Easy

Easy Pain Tradition

Article n° 4005029

Pour la création de pains traditionnels, variés et de caractère, la combinaison du levain et d'une longue fermentation pour une expérience gustative absolue.

Avantages

- expérience gustative unique grâce à une composition de levain parfaitement harmonisée en goût
- levain de seigle 100 % naturel
- profil de l'arôme : arôme délicat de seigle, malté, grillé, légèrement fumé
- Clean Label
- se conserve très longtemps et garde son caractère croustillant
- esthétique authentique, artisanale et rustique
- prémélange pour pain sans sel

	Dosage	Infos techniques
	• 33/67*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, levain de SEIGLE séché, farine de malt torréfiée [ORGE], farine de malt [ORGE], enzymes

Easy Pain des Lutteurs

Article n° 4106909

Pour un délicieux Pain des Lutteurs avec un levain de seigle exquis. Savoureusement imbattable. Goût corsé et grillé, croûte croustillante et rustique.

Avantages

- utilisation possible du nom déposé «Pain des Lutteurs» (haut degré de reconnaissance)
- goût corsé et grillé
- croûte croustillante et rustique
- forme de pain spéciale
- manipulation simple et pâtes usinables
- Clean Label

	Dosage	Infos techniques
	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, SEIGLE complet égrugé, levain de SEIGLE séché, sel iodé, farine de malt [ORGE], poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

Easy Maïs Rustico

Article n° 4106824

Pour pain rustique et corsé aux boules de maïs et graines de tournesol.

Avantages

- délicieux goût de maïs légèrement épicé et belle couleur jaune du pain
- utilisation multiple pour divers produits de boulangerie rustiques
- longue conservation et volume important
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- applicable avec toutes les sortes de fermentation
- manipulation simple et pâtes usinables
- fabrication efficace et sûre

Adapté pour Dekor Maïs (article n° 6100912)

	Dosage	Infos techniques
	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, boules de maïs, graines de tournesol, sel iodé, dextrose, gluten de FROMENT, huile végétale (colza), émulsifiants (stéaroyl-2-lactylate de sodium, mono- et diglycérides d'acides gras), épices, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse

*rapport mélange / farine
**sur le poids de pâte

Easy Mediterrano

Article n° 4106849

Pour un délicieux pain Mediterrano.

Avantages

- goût méditerranéen léger et délicat
- longue conservation et volume important
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- applicable avec toutes les sortes de fermentation
- manipulation simple et pâtes usinables
- fabrication efficace et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, FROMENT complet égrugé, graines de tournesol, gluten de FROMENT, graines de lin, graines de SÉSAME, graines de sarrasin, sel iodé, SEIGLE complet égrugé, levain de SEIGLE séché, farine de malt torréfiée [ORGE], farine de malt [ORGE], agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

Easy Puravita Pain Bien-Être Naturel

Article n° 4106915

Pour un délicieux pain Bien-être qui donne des forces.

Approuvé pour le label Naturel / IP-Suisse !

Pour une certification Naturel / IP-Suisse, veuillez observer la règlementation Naturel / IP-Suisse.

Avantages

- excellent goût de pain, équilibré, riche en céréales, graines et levain de seigle exquis
- riche en oméga-6, minéraux (magnésium, phosphore, zinc), vitamines (vitamines B1, B9), protéines, oméga-9 et fibres alimentaires
- plus de fraîcheur et de caractère croustillant
- mie plus humide, belle couleur de pain et structure optimale de la mie
- prémélange sans sel

	Dosage	Infos techniques
	• 30/70*	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT IPS, graines de tournesol, graines de lin brun et jaune, graines de SÉSAME, levain de SEIGLE séché, farine de malt torréfiée [ORGE], gluten de FROMENT, amidon de FROMENT, sucre, dextrose, farine de malt [ORGE], poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

Easy Pain Grappe

Article n° 4106848

Pour un pain Grappe rustique.

Avantages

- riche en goût avec différentes céréales
- se conserve très longtemps
- volume important
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- manipulation simple et pâtes usinables
- fabrication efficace et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, graines de lin brun et jaune, graines de tournesol, graines de SÉSAME, farine de SEIGLE, sel iodé, gluten de FROMENT, farine de malt torréfiée [ORGE], amidon de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), farine de malt [ORGE], dextrose, sucre, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

Easy Siesta

Article n° 4106842

Pour un pain traditionnel rustique de Provence.

Avantages

- goût exquis et croûte aromatique à la provençale avec plusieurs grains et graines différents
- se conserve longtemps et garde son caractère croustillant
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- manipulation simple et pâtes usinables
- fabrication efficace et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, SEIGLE égrugé, graines de tournesol, son de FROMENT, gluten de FROMENT, graines de sarrasin, semoule de BLÉ dur, graines de lin, graines de SÉSAME, farine de malt torréfiée [ORGE], levain de SEIGLE séché, sel iodé, huile végétale (colza), émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse

*rapport mélange / farine
**sur le poids de pâte

Easy Spezzia

Article n° 4106812

Pour un pain spécial blanc délicieux, la combinaison harmonieuse du soja et des graines de tournesol.

Avantages

- goût délicieux grâce au soja égrugé et aux graines de tournesol
- avec de précieux éléments nutritifs : protéines, vitamine B, fibres alimentaires
- pour pains normaux, petits pains, baguettes et croissants
- se conserve longtemps et garde son caractère croustillant
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- applicable avec toutes les sortes de fermentation
- manipulation simple et pâtes usinables
- fabrication efficace et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, SOJA égrugé, graines de tournesol, farine de malt torréfiée [ORGE], sel iodé, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, farine de malt [ORGE], agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

Autres prémélanges Easy

	Utilisation	Avantages	Dosage	Infos techniques
Easy Pane Della Valle Article n° 4106891 	• pour le «Pane alla Ticinese» typiquement tessinois	• goût typique, aussi original et caractéristique que les vallées sauvages du Tessin • avec du levain de seigle séché • très longue conservation, caractère croustillant et volume important • grandes tolérance et stabilité à la fermentation • manipulation simple et pâtes usinables • fabrication efficace et sûre	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, levain de SEIGLE séché, sel iodé, farine de malt torréfiée [ORGE], poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes
Easy Multicéréales Article n° 4106811 	• pour pain noir multigrains rustique avec diverses sortes de céréales : froment, soja, seigle, avoine, orge et épeautre	• goût rustique délicieux avec un très grand bouquet de céréales • longue conservation et volume important • grandes tolérance et stabilité à la fermentation • manipulation simple et pâtes usinables • fabrication efficace et sûre	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : SOJA égrugé, farine de SEIGLE, flocons de FROMENT malté, flocons d'AVOINE, farine d'ÉPEAUTRE, ORGE égrugé, huile végétale (palme), sel iodé, gluten de FROMENT, farine de malt torréfiée [ORGE], PETIT-LAIT en poudre, farine de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, protéines de LAIT, farine de malt [ORGE], agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes
Easy Nordic Article n° 4106864 	• pour le pain sportif Nordic	• contient une grande quantité de fibres alimentaires, vitamines et minéraux précieux • longue conservation et volume important • grandes tolérance et stabilité à la fermentation • manipulation simple et pâtes usinables • fabrication efficace et sûre	• 50/50*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de SEIGLE fermentée de FROMENT, farine de malt torréfiée [ORGE], flocons d'AVOINE, graines de lin, farine de maïs, inuline, sel iodé, son de FROMENT, sucre, graines de tournesol, graines de SÉSAME, levains séchés [FROMENT, SEIGLE], colorant (caramel), vitamines (A, B1, B2, B6, B9, B12, E, acide folique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes
Easy Puravita Pain aux Graines de Chia Naturel Article n° 4106930 	• pour un pain délicat aux graines de chia, riche en oméga-3 et oméga-6 naturels • approuvé pour le label Naturel / IP-Suisse • pour une certification Naturel / IP-Suisse, veuillez observer la règlementation Naturel / IP-Suisse	• pain au goût excellent grâce aux graines de chia nutritives («graines de guérison» des anciens Mayas), aux céréales, aux graines, aux levains de blé dur et seigle exquis • riche en précieux oméga-3, oméga-6 et fibres alimentaires. Source naturelle de vitamine B9 (acide folique), d'oméga-9 et de protéines • plus de fraîcheur et de caractère croustillant, mie plus humide, belle couleur naturelle du pain et structure optimale de la mie • prémélange sans sel	• 40/60*	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : graines de chia (28 %), farine de FROMENT IPS, levains séchés [BLÉ dur, SEIGLE], graines de tournesol, SOJA égrugé, farine de SOJA, graines de SÉSAME, amidon de FROMENT, dextrose, farine de malt [ORGE], poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse

*rapport mélange / farine
**sur le poids de pâte

Mélanges complets Tegral Puravita

Tegral Puravita Petit Pain des 9 h

Article n° 4106822

Pour un délicieux «Petit Pain des 9 h», avec des ingrédients sains et exquis.

Avantages

- pain au goût excellent avec des fruits
- mie extraordinairement tendre, sensation en bouche très plaisante
- donne de l'énergie pour toute la matinée
- avec des ingrédients sains et exquis:
  3 sortes de céréales (farine de froment, d'avoine et d'épeautre) et 4 sortes de fruits secs (abricots, raisins, figues, pruneaux)
- parfait pour le matin et le «Petit pain des 9 h»

Adapté pour Streumix (article n° 4106910)

	Dosage	Infos techniques
	• 100/0*	• emballage: sac de 10 kg • liste d'ingrédients: farine de FROMENT, farine complète de FROMENT, fibres alimentaires [FROMENT, pois], abricots, raisins, gluten de FROMENT, figues, pruneaux, farine d'AVOINE, farine d'ÉPEAUTRE, protéines de FROMENT hydrolysées, sel iodé, épaississant (gomme guar), levain de FROMENT séché, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, L-cystéine), arômes, enzymes

Autres mélanges complets Tegral Puravita

	Utilisation	Avantages	Dosage	Infos techniques
Tegral Puravita Kernebrod Article n° 4001305 	• pour un pain aux graines typiquement danois	• goût délicieux et intensément acidulé, le véritable pain de seigle du Danemark bon pour la santé • mie noire et compacte • se conserve très longtemps et reste longtemps moelleux • se coupe bien • manipulation simple et pâtes usinables • fabrication efficace et sûre	• 100/0*	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : grains de SEIGLE, Graines (tournesol, lin brun), farine complète de SEIGLE, farine de FROMENT, levains séchés [SEIGLE, FROMENT], farine de malt torréfiée [ORGE], sel iodé, huile végétale (colza)
Tegral Puravita Pain aux Protéines Article n° 4106932 	• pour un pain aux protéines très aromatique, avec deux fois plus de protéines et 65 % de glucides en moins que le pain traditionnel	• goût de pain formidable grâce aux céréales, aux graines et au levain de froment exquis • riche en protéines naturelles, minéraux (magnésium, phosphore), vitamine B9 (acide folique), oméga-6 et fibres alimentaires. Source naturelle d'autres minéraux (fer, potassium, zinc) et de vitamine B1 • caractéristiques de pain améliorées grâce à une farine spéciale et à un améliorant spécial : plus de fraîcheur et de caractère croustillant, une mie plus humide, une belle couleur naturelle de pain et une structure plus optimale de la mie	• 100/0*	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, gluten de FROMENT, farine de SOJA, graines de lin, graines de tournesol, SOJA égrugé, levains séchés [BLÉ dur, FROMENT], ŒUF entiers en poudre (œufs d'élevage au sol), son de FROMENT, sel iodé, fibres alimentaires [FROMENT, AVOINE], amidon de FROMENT, farine de malt torréfiée [ORGE], levure inactive, dextrose, farine de malt [ORGE], poudre de fruit d'acérola sur base de maltodextrine, enzymes

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · végan · Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse

*rapport mélange / farine
**sur le poids de pâte

Mélanges pour boulangerie fine

Une structure tendre de la mie et une bonne conservation sont essentielles pour de savoureux produits de boulangerie fine. Nos mélanges pour produits de boulangerie fine vous permettent de créer des viennoiseries et pâtisseries (croissants, tresses, pâtes levées sucrées et boules de Berlin) ultra tendres, parfaites pour le petit-déjeuner, le casse-croûte ou les petits en-cas.

James

Article n° 4106840

Pour viennoiseries, tresses et petits pains (pâtes tourées et pâtes sucrées).

Avantages

- goût excellent, mie fine et moelleuse
- se conserve longtemps
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- manipulation simple et pâtes usinables
- fabrication efficace et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 18/100*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, huile végétale (palme), sucre, sel iodé, PETIT-LAIT en poudre, dextrose, BABEURRE en poudre, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), protéines de LAIT, LAIT écrémé en poudre, farine de FROMENT pré-gélatinisée, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

Easy Croissant B

Article n° 4106844

Pour croissants au beurre, avec un excellent goût de beurre.

Avantages

- excellent goût de beurre
- mie à pores ouverts et belle stratification feuilletée
- grandes tolérance et stabilité à la fermentation
- manipulation simple et pâtes usinables
- fabrication efficace et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 16/100*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : sucre, farine de FROMENT, sel iodé, BABEURRE en poudre, LAIT écrémé en poudre, farine de malt [ORGE], dextrose, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

fabriqué en Suisse | sans huile de palme | avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) | Naturel (sans additifs) autorisé pour le label IP-Suisse | *rapport mélange / farine

Autres mélanges pour boulangerie fine

	Utilisation	Avantages	Dosage	Infos techniques
Easy Croissant 15 % Article n° 4106830 	• pour croissants, avec un bon goût de beurre	• mie à pores ouverts et belle stratification feuilletée • grandes tolérance et stabilité à la fermentation • manipulation simple et pâtes usinables • fabrication efficace et sûre	• 15/100*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, sucre, sel iodé, BABEURRE en poudre, LAIT écrémé en poudre, dextrose, gluten de FROMENT, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), épaississant (gomme guar), farine de malt [ORGE], agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes
Deluxe Berlina Article n° 4100180 	• pour boules de Berlin • sous forme de pâte	• goût délicieux • belle formation homogène du col • bonne conservation • fabrication sûre et fiable • stabilité à la congélation et à la décongélation	• 25/100*	• emballage : carton de 15 kg • liste d'ingrédients : huiles végétales (colza, palme), PETIT-LAIT en poudre, sucre, sel, gluten de FROMENT, émulsifiants (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), stabilisant (gomme guar), dextrose, antioxydant (acide ascorbique), farine de FROMENT, arômes, agent de traitement de la farine (L-cystéine), enzymes
Tegral Berliner Article n° 4106826 	• pour boules de Berlin	• goût excellent • formation parfaite du col • faible absorption de graisse • bonne conservation • stabilité à la congélation et à la décongélation • application facile et sûre	• 100/0*	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : farine de FROMENT, huiles végétales (colza, palme), PETIT-LAIT en poudre, sucre, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), sel, blanc d'ŒUF en poudre (œufs d'élevage au sol), amidon de FROMENT, correcteur d'acidité (sulfate de calcium), arômes, levure inactive, protéines de LAIT, arômes naturels, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes

fabriqué en Suisse

sans huile de palme

avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG)

Naturel (sans additifs)
autorisé pour le label IP-Suisse

*rapport mélange / farine

Matières grasses à laminer

Matière grasse pour pâtes feuilletées pour une qualité supérieure, plus de fraîcheur et une grande commodité :
enthousiasmez vos clients avec la qualité exceptionnelle de vos produits de boulangerie. Sensation en bouche parfaitement croustillante, fondant exquis et délicieux goût prononcé.

Mimetic

Mimetic 20 NN RSPO SG

Article n° 4008018

La nouvelle génération de matières grasses pour pâtes feuilletées pour les produits de boulangerie les plus fins.

Avantages

- qualité supérieure, plus de fraîcheur, commodité
- expérience gustative de beurre avec de meilleures caractéristiques de travail
- plus croustillant, davantage d'humidité et de fondant, plus court en bouche
- avec la technologie du levain
- Clean Label
- pour tous les types de processus et de fermentation, sans changement de recette

Infos techniques

- emballage : carton de 5 x 2 kg
- liste d'ingrédients : huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (lécithine de tournesol, mono- et diglycérides d'acides gras), sel, arômes naturels, antioxydants (extrait riche en tocophérols, esters d'acides gras de l'acide ascorbique), concentré de citron, farine de FROMENT fermentée

avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG)

végan

Dorures sans œuf

Avec nos dorures sans œuf, vous pouvez donner à vos produits un brillant et un brunissement doré uniques, de manière parfaitement hygiénique et sans aucun additif. À appliquer simplement à l'aide d'un pinceau ou d'un pulvérisateur.

Sunset Glaze

Sunset Glaze est l'alternative parfaite aux dorures traditionnelles : c'est sûr, simple et économique. Améliorez l'apparence de vos produits de boulangerie grâce à nos dorures incomparables, sans utiliser d'œufs.

Sunset Glaze CL Non Dairy NK

Article n° 4003621

Dorure sans œuf prête à l'emploi pour toutes les pâtes.

Avantages

- se dilue avec de l'eau (jusqu'à 30 %)
- brillant doré parfait
- entièrement sans œuf : sécurité alimentaire absolue et sans odeur
- sans additifs E
- sans arômes artificiels
- sans colorants artificiels
- idéal pour pulvérisateur
- pratique : conservation à température ambiante

Infos techniques

- emballage : Bag-in-Box de 10 l
- liste d'ingrédients : eau, protéines végétales (pois, pomme de terre), huile de tournesol, dextrose, maltodextrine (maïs), amidon de maïs cireux

sans huile de palme · végan · prêt à l'emploi

Sunset Glaze EC20

Article n° 4006185

Dorure sans œuf prête à l'emploi pour toutes les pâtes.

Avantages

- déjà dilué avec 20 % d'eau pour une commodité maximale
- brillant doré parfait
- entièrement sans œuf : sécurité alimentaire absolue et sans odeur
- ne colle pas à la plaque, facile à nettoyer
- sans additifs E
- sans arômes artificiels
- sans colorants artificiels
- idéal pour pulvérisateur
- pratique : conservation à température ambiante

Infos techniques

- emballage : Bag-in-Box de 10 l
- liste d'ingrédients : eau, huile de tournesol, protéines végétales (pois, pomme de terre), dextrose, maltodextrine (maïs), amidon de maïs

Produits de base et de service

En plus de notre large gamme de produits de qualité pour l'ensemble des besoins en boulangerie et pâtisserie, nous proposons des produits de base et de service indispensables à toute boulangerie : des farines de malt torréfiées et actives pour une qualité de pain unique, des produits de graissage universels pour tous les moules et toutes les plaques, et divers mélanges de céréales pour décorer vos pains.

Alfamalt & Spraylix

Alfamalt

Article n° 6100910

Pour un volume optimal, un goût malté et une croûte de couleur dorée.

Avantages

- croûte de couleur dorée
- alimente la levure (actif)
- donne plus de goût au pain
- adapté pour tous les produits de boulangerie

	Dosage	Infos techniques
	• 1–2 %*	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : farine de malt [ORGE]

sans huile de palme végan *sur le poids de farine

Spraylix

Article n° 4102705

Produit de graissage en spray doseur pour graisser toutes sortes de moules et plaques.

Avantages

- la pâte ne colle pas aux moules et plaques en acier
- convient aussi pour les moules à tarte à la crème (goût neutre)

	Infos techniques
	• emballage : carton de 6 x 0.61 • liste d'ingrédients : huile végétale (colza), émulsifiant (lécithine de SOJA), cire végétale, antioxydant (extrait riche en tocophérols), propulseurs (butane, propane)

Autres produits de base et de service

	Utilisation	Avantages	Dosage	Infos techniques
Farine de malt d'orge torréfié EBC1400 Article n° 1100018 	• pour un léger goût malté	• donne au pain un léger goût malté • croûte et mie foncées • adapté pour tous les produits de boulangerie	• 0.5–1 %*	• emballage : sac de 25 kg • liste d'ingrédients : farine de malt torréfiée [ORGE]

Décorations

	Utilisation	Avantages	Infos techniques
Décor Maïs Article n° 6100912 	• idéal pour la décoration de pain maïs	• boules de maïs concassées pour Easy Maïs Rustico	• emballage : sac de 1.5 kg • liste d'ingrédients : maïs
Streumix pour Petit Pain des 9 h Article n° 4106910 	• idéal pour la décoration des savoureux petits pains de 9 h	• mélange pour décoration avec des flocons de froment malté, du lin brun, des graines de sésame et de tournesol pour Tegral Puravita Petit Pain des 9 h	• emballage : sac de 5 kg • liste d'ingrédients : flocons de FROMENT malté, graines de lin, graines de SÉSAME, graines de tournesol
Streumix pour Pain Spiral Rustico Article n° 4106938 	• idéal pour la décoration de pain spiral rustique	• mélange rustique pour décoration avec du seigle égrugé et des graines de sésame pour Easy Pain Spiral Rustico	• emballage : sac de 12.5 kg • liste d'ingrédients : SEIGLE égrugé, graines de SÉSAME

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · prêt à l'emploi · *sur le poids de farine

Pâtisserie

Mélanges pour pâtisserie 62

Biscuits, cakes, guêlons et spécialités Tegral 63

Crèmes pâtissières et mousses 68

CPT & Cremvit 69

Fourrages 74

Deli & Topfil 75

Crèmes à fouetter végétales 80

Ambiante & Chantypak 81

Glaçages 84

Harmony & Miroir 85

Mélanges pour pâtisserie

Votre créativité est notre passion : avec notre gamme variée de mélanges pour pâtisserie, nous vous offrons commodité, qualité et sécurité dans tous les processus, nous vous soutenons dans votre travail avec notre savoir-faire et laissons libre cours à vos idées, pour que vous puissiez chaque jour enthousiasmer vos clients avec des créations de pâtisserie exceptionnelles.

Biscuits, cakes, guêlons et spécialités Tegral

Avec nos mélanges pour biscuits, cakes, guêlons pour tartes et autres spécialités, une large sélection de création s'offre à vous. Grâce aux applications variées offrant un large choix de produits, vous pouvez changer de forme et de taille, d'ingrédients et de décorations, au gré de nos envies.

Tegral Biscuit

Article n° 4106814

Mélange complet pour masses à biscuit et roulades.

Avantages

- beau volume et texture parfaite
- grande tolérance, la masse fouettée ne doit pas être cuite immédiatement
- pas d'effeuillement de la surface du biscuit
- imprégnation excellente
- meilleures propriétés de roulement pour roulades
- bonne conservation
- particulièrement adapté pour la congélation

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), émulsifiants (esters polyglycériques d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), LAIT écrémé en poudre, PETIT-LAIT en poudre

Tegral Biscuit Choco

Article n° 4106816

Mélange complet pour masses à biscuit et roulade au chocolat.

Avantages

- beau volume et texture parfaite
- grande tolérance, la masse fouettée ne doit pas être cuite immédiatement
- pas d'effeuillement de la surface du biscuit
- imprégnation excellente
- meilleures propriétés de roulement pour roulades
- bonne conservation
- particulièrement adapté pour la congélation

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, cacao maigre en poudre, émulsifiants (esters polyglycériques d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium)

Tegral Cake Paysan

Article n° 4106924

Pour un délicieux cake classique et authentique, variez les fourrages et les arômes.

Avantages

- goût excellent
- facile à varier
- structure de la mie moelleuse et au bon goût de beurre avec une belle couleur
- très bonne conservation
- congelable
- manipulation simple
- fabrication efficace et sûre

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), LAIT écrémé en poudre, sel, émulsifiants (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras, esters de propane-1,2-diol d'acides gras), arômes naturels, arômes, épaississant (gomme xanthane)

Tegral Satin Cream Cake CL

Article n° 4005065

Pour les cakes, masses à cake, tranches, tartelettes et muffins les plus divers.

Avantages

- pour un maximum d'originalité, de variété et de qualité
- goût délicieux
- porosité fine et structure tendre et crémeuse de la mie avec une belle couleur de cake
- très bonne conservation
- congelable
- manipulation simple
- fabrication efficace et sûre
- Clean Label : contient seulement des poudres à lever, ne contient pas d'autres additifs

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, amidon de riz, PETIT-LAIT en poudre, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), gluten de FROMENT

Tegral Sable

Article n° 4106819

Pour sablés et spritz.

Avantages

- idéal pour toutes les pâtes brisées
- goût délicieux de vanille
- structure brisée optimale
- congelable
- manipulation simple
- fabrication efficace et sûre
- peut être transformé immédiatement
- ne durcit pas
- multiples recettes

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : farine de FROMENT, sucre, gluten de FROMENT, poudre à lever (diphosphates), arômes

Tegral Salty

Article n° 4106868

Guêlon salé, idéal pour toutes les sortes de tartes salées.

Avantages

- couleur brune dorée, goût délicat et onctueux
- liaison lisse et uniforme
- se coupe bien
- bonne stabilité : ne se sépare pas
- congelable
- fabrication efficace et sûre
- qualité constante du produit

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : LAIT écrémé en poudre, huile végétale (palme), dextrose, PETIT-LAIT en poudre, amidon de FROMENT, amidon modifié, sel iodé, blancs d'ŒUF en poudre (œufs issus d'élevage au sol), ŒUFS entiers en poudre (œufs issus d'élevage au sol), émulsifiants (esters polyglycériques d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), protéines de LAIT, épices, colorant (caroténoïdes)

Tegral Sweety

Article n° 4106870

Guêlon sucré, idéal pour toutes les sortes de tartes sucrées.

Avantages

- couleur brune dorée, goût délicat et onctueux
- liaison lisse et uniforme
- se coupe bien
- bonne stabilité : ne se sépare pas
- congelable
- fabrication efficace et sûre
- qualité constante du produit

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : sucre, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié, huile végétale (palme), dextrose, PETIT-LAIT en poudre, blanc d'ŒUF en poudre (œufs d'élevage au sol), ŒUF entier en poudre (œufs d'élevage au sol), émulsifiants (esters polyglycériques d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), épaississant (farine de graines de caroube), protéines de LAIT, arômes, colorant (caroténoïdes)

Patis'Macaron Free Range KAT

Article n° 4105269

Macarons de Paris, la gourmandise tendance.

Avantages

- excellent goût d'amande
- coques des macarons tendres et croquantes
- fabrication efficace et sûre
- préparation rapide
- taux de réussite maximal
- qualité constante
- pour différentes sortes de macarons et amaretti

Infos techniques

- emballage : sac de 15 kg
- liste d'ingrédients : sucre, poudre d'AMANDES (29 %), blancs d'ŒUF en poudre (œufs issus d'élevage au sol), émulsifiant (esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), huile végétale (colza), sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, stabilisant (gomme guar)

Crèmes pâtissières et mousses

Notre gamme de crèmes pâtissières traditionnelles à cuire ou de crèmes à la vanille Cremyvit solubles à froid : toutes des crèmes à la vanille comme il se doit ! Délicieuses, tendres et crémeuses. Pour une préparation rapide et sûre, convient pour les applications les plus diverses.

Crème Pâtissière Traditionnelle (CPT) & Cremyvit

	Article	Caractéristiques						Utilisation				Dosage	Page
		à cuire	soluble à froid	congelable	stable à la cuisson	tranchable	avec graines de vanille	millefeuilles	pâtisserie fourrée*	viennoiserie	tartelettes cuites		
Crèmes pâtissières CPT & Cremyvit	CPT Classic	✓		✓	✓	✓		✓	✓*	✓	✓	100 g/l[1]	70
	Cremyvit Classic		✓	✓	✓	✓		✓	✓*	✓	✓	400 g/l[2]	70
	Cremyvit De Luxe		✓	✓	(✓)	✓		✓	✓*		✓	400 g/l[2]	71
	Cremyvit Excellent		✓	✓		✓		✓	✓*			400 g/l[2]	71
	Cremyvit Royal		✓	✓	(✓)	✓	✓	✓	✓*		✓	400 g/l[2]	72
	Cremyvit Finesse		✓	✓		✓		✓	✓*			400 g/l[2]	72

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · végan

*cornets, tartelettes aux fruits, verrines, diplomates

[1] par litre de lait
[2] par litre d'eau

CPT Classic

Article n° 4006944

Poudre pour crème à cuire, au goût de vanille classique.

Avantages

- texture lisse
- se coupe très bien
- goût de vanille classique
- fondant délicat, structure crémeuse
- stable à la congélation
- application facile et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 100 g/l[1]	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : amidon modifié, amidon de maïs, sucre, sel iodé, colorant (caroténoïdes), arômes

Cremyvit Classic

Article n° 4106818

Crème vanille à froid au goût de vanille classique.

Avantages

- texture lisse et se coupe très bien
- goût de vanille classique
- pratique : se dissout dans l'eau froide
- résiste à la cuisson et stable à la congélation
- application facile et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 400 g/l[2]	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : sucre, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, huiles végétales (palmiste, palme), affermissants (phosphates de sodium, diphosphates, sulfate de calcium), gélifiant (alginate de sodium), protéines de LAIT, colorant (caroténoïdes), épices, arômes

Cremyvit De Luxe

Article n° 4106876

Crème vanille à froid à l'arôme exquis de vanille, pour une saveur intense.

Avantages

- texture lisse
- se coupe très bien
- goût délicieux de vanille
- pratique : se dissout dans l'eau froide
- congelable
- application facile et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 400 g/l[2]	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : sucre, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, PETIT-LAIT en poudre, huiles végétales (noix de coco, palmiste, palme), dextrose, affermissants (phosphates de sodium, diphosphates, sulfate de calcium), gélifiants (carraghénanes, alginate de sodium), arômes, protéines de LAIT, colorant (caroténoïdes), épices, arômes naturels

Cremyvit Excellent

Article n° 4106855

Crème vanille à froid pour une sensation en bouche crémeuse, excellent goût de vanille.

Avantages

- texture lisse
- se coupe très bien
- fondant délicat, structure crémeuse
- excellent goût de lait à la vanille
- pratique : se dissout dans l'eau froide
- congelable
- application facile et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 400 g/l[2]	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : sucre, amidon modifié, LAIT entier en poudre, dextrose, édulcorant (sorbitols), huiles végétales (palmiste, palme), émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), affermissants (phosphates de sodium, diphosphates, sulfate de calcium), protéines de LAIT, arômes naturels, gélifiants (alginate de sodium, carraghénanes), arômes, colorant (caroténoïdes)

fabriqué en Suisse | avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) | végan | [1] par litre de lait | [2] par litre d'eau

Cremyvit Finesse

Article n° 4106817

Crème vanille à froid avec un léger arôme de vanille, pour une saveur délicate.

Avantages

- texture lisse et légère
- se coupe bien
- goût délicat de vanille avec une note légère de caramel
- pratique : se dissout dans l'eau froide, stable à la congélation
- application facile et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 100 g/l[2]	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : sucre, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, huiles végétales (palmiste, palme, noix de coco), PETIT-LAIT en poudre, dextrose, affermissants (phosphates de sodium, diphosphates, sulfate de calcium), gélifiants (carraghénanes, alginate de sodium), arômes, protéines de LAIT, colorant (caroténoïdes), épices, arômes naturels

Cremyvit Royal

Article n° 4106871

Crème vanille à froid avec des graines de vanille, un fondant délicat pour un goût délicieux.

Avantages

- texture lisse
- se coupe très bien
- goût délicat de vanille avec des graines de vanille naturelles
- pratique : se dissout dans l'eau froide
- congelable
- application facile et sûre

	Dosage	Infos techniques
	• 400 g/l[2]	• emballage : sac de 15 kg • liste d'ingrédients : sucre, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, PETIT-LAIT en poudre, huiles végétales (noix de coco, palmiste, palme), dextrose, affermissants (phosphates de sodium, diphosphates, sulfate de calcium), gélifiants (carraghénanes, alginate de sodium), arômes, protéines de LAIT, colorant (caroténoïdes), graines de vanille, épices, arômes naturels

Autres crèmes pâtissières et mousses

	Avantages	Infos techniques
Bavarois Neutre Article n° 4002555 	• pour tartes à la crème, au quark, au yaourt	• stabilisant au goût neutre pour tartes et pâtisseries à la crème	• emballage : carton de 4 x 1.25 kg • liste d'ingrédients : sucre, PETIT-LAIT en poudre, dextrose, gélatine, sirop de glucose, amidon modifié, sel

fabriqué en Suisse | sans huile de palme | avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG)

(1) par litre de lait
(2) par litre d'eau

Fourrages

Deli et Topfil constituent nos références haut de gamme de fourrages à la crème et aux fruits et confèrent un goût unique à vos produits de boulangerie fine et à vos pâtisseries. Chaque fourrage est préparé avec les meilleurs ingrédients selon une recette authentique et intemporelle.
Sans surprise, le résultat est une crème ou un fourrage à la texture parfaite et au goût exquis. Peut être utilisé en toute occasion, que ce soit pour les desserts ou les produits de boulangerie fine, avec une garantie absolue de succès.

Deli & Topfil

Deli Caramel RSPO SG

Article n° 4004674

Fourrage crémeux au caramel pour fourrer et décorer les pâtisseries et les pralines.

Avantages

- excellent goût de caramel et jolie couleur caramel
- application directe pour dresser, décorer, glacer et fourrer les pâtisseries, les produits de confiserie et les produits au chocolat, et pour arômatiser les tartes à la crème et les mousses
- conçu pour les produits à longue durée de conservation
- brillance exceptionnelle, même après la décongélation
- résiste à la cuisson et stable à la congélation

Infos techniques

- emballage : seau de 5 kg
- liste d'ingrédients : sirop de glucose, LAIT écrémé condensé sucré, eau, sucre, huile végétale (palme), amidon modifié, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA), arôme naturel, correcteur d'acidité (citrates de sodium), sel, conservateur (sorbate de potassium), gélifiant (pectines), acidifiant (acide tartrique)

Deli Cheesecake

Article n° 4101039

Cheesecake avec 30 % de fromage frais, Original New York Style, pour les pâtisseries les plus diverses.

Avantages

- plusieurs options de recettes (avec et sans cuisson)
- fourrage prêt à l'emploi : prêt à être utilisé directement du seau
- qualité constante du produit final
- résiste à la cuisson et stable à la congélation
- très actuel : cheesecake, le produit des États-Unis tendance célèbre dans le monde entier

Infos techniques

- emballage : seau de 5 kg
- liste d'ingrédients : FROMAGE frais (30 %), eau, sucre, sirop de glucose, ŒUF entier, blanc d'ŒUF, amidon modifié, gélifiants (cellulose, carboxyméthylcellulose sodique, gomme xanthane), acidifiant (acide lactique), arômes naturels, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), conservateur (sorbate de potassium), sel, antioxydants (extrait de romarin, extrait riche en tocophérols)

Deli Citron RSPO SG

Article n° 4004027

Fourrage crémeux au citron pour fourrer et décorer les pâtisseries et les pralines.

Avantages

- excellent goût de citron
- selon la recette traditionnelle de la tarte au citron
- application directe pour dresser, décorer, glacer et fourrer les pâtisseries, les produits de confiserie et les produits au chocolat, et pour arômatiser les tartes à la crème et les mousses
- conçu pour les produits à longue durée de conservation
- résiste à la cuisson et stable à la congélation

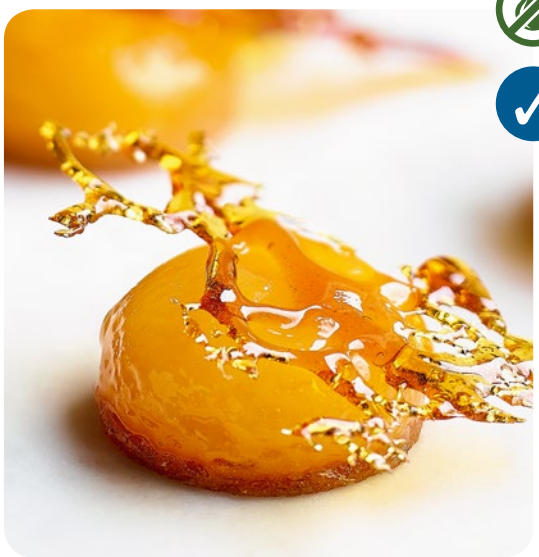
Infos techniques

- emballage : seau de 14 kg
- liste d'ingrédients : sirop de glucose, sucre, LAIT écrémé condensé sucré, eau, huile végétale (palme), amidon modifié, concentré de citron, acidifiant (acide citrique), arôme naturel de citron, émusifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), colorant (caroténoïdes), antioxydant (DISULFITE de sodium)

Deli Yema

Article n° 4101649

Fourrage crémeux aux œufs prêt à l'emploi pour fourrer et décorer les pâtisseries.



Avantages

- délicieux goût de crème aux œufs
- basé sur la recette d'une crème aux œufs portugaise typique
- application directe pour dresser, décorer, glacer et fourrer les pâtisseries, les produits de confiserie et les produits au chocolat, et pour arômatiser les tartes à la crème et les mousses
- conçu pour les produits à longue durée de conservation
- résiste à la cuisson et stable à la congélation

Infos techniques

- emballage : seau de 5 kg
- liste d'ingrédients : ŒUF entier, sucre, sirop de glucose, eau, amidon modifié, acidifiant (acide tartrique), conservateur (sorbate de potassium), colorants (caroténoïdes, extrait de paprika), épaississant (gomme xanthane)

Topfil Pomme 86 %

Article n° 4101876

Fourrage aux pommes Premium avec 86 % de morceaux de pomme pour les pâtisseries et les produits de boulangerie.

Avantages

- délicieux goût de pomme
- grande teneur en fruits, morceaux de pommes (86 %)
- application directe
- résiste à la cuisson et stable à la congélation

Infos techniques

- emballage : seau de 4.5 kg
- liste d'ingrédients : pommes (86 %), sucre, amidon modifié, antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme naturel

Topfil Cerise 70 %

Article n° 4101870

Fourrage aux cerises Premium avec 70 % de cerises pour les pâtisseries et les produits de boulangerie

Avantages

- délicieux goût de cerise
- grande teneur en fruits, cerises (90 %)
- application directe
- résiste à la cuisson et stable à la congélation

Infos techniques

- emballage : seau de 5 kg
- liste d'ingrédients : cerise (70 %), eau, sucre, amidon modifié, sirop de glucose, acidifiant (acide citrique), extrait de jus de sureau, conservateur (sorbate de potassium), arôme naturel

Crèmes à fouetter végétales

Ambiante et Chantypak : les crèmes à fouetter végétales au léger arôme de vanille et aux possibilités illimitées. Efficaces grâce au volume élevé de crème fouettée, utilisables dans de nombreuses applications, pures ou mélangées. La cerise sur le gâteau pour chaque pâtisserie.

Ambiante & Chantypak

Ambiante

Article n° 4100282

Crème à fouetter végétale très stable pour des décorations créatives.

Avantages

- magnifique volume et excellente stabilité, sans sécher
- goût crémeux et sucré
- géniale pour des décorations créatives
- purement végétale, sans lactose
- stable à la congélation et décongélation
- application facile et sûre
- avant de fouetter, conserver au frais au min. 12 h à une température comprise entre 5 °C et 7 °C

Infos techniques

- emballage : 12 x 11 Tetra-Pak
- liste d'ingrédients : eau, huile végétale entièrement hydrogénée (palmiste), sucre, stabilisants (sorbitols, carboxyméthylcellulose sodique, hydroxypropylméthylcellulose, carraghénanes, gomme guar, phosphates de sodium, citrates de sodium), émulsifiants (monostéarate de sorbitane, lécithine de SOJA, polysorbate 60, esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), arômes, sel, colorant (caroténoïdes)

Chantypak

Article n° 4003620

Crème à fouetter végétale au goût excellent, avec un soupçon de vanille.

Avantages

- pour fourrages, décorations et toutes sortes de pâtisseries
- goût crémeux avec un soupçon de vanille
- stabilité parfaite
- volume exceptionnel de la crème fouettée (3,5 fois le volume)
- purement végétale
- absorption optimale de l'eau, même à température ambiante
- pas de changement de couleur
- stable à la congélation et décongélation
- avant de fouetter, conserver au frais au min. 12 h à une température comprise entre 5 °C et 7 °C

Infos techniques

- emballage : Bag-in-Box de 10 l
- liste d'ingrédients : eau, huile végétale entièrement hydrogénée (palmiste), sucre, protéines de LAIT, stabilisants (sorbitols, hydroxypropylcellulose), émulsifiants (lécithine de SOJA, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), sel, arômes, colorant (caroténoïdes)

Chantypak Hydro Free

Article n° 4102881

Crème à fouetter végétale avec un soupçon de vanille. Sans graisses hydrogénées ni acides gras trans.

Avantages

- pour fourrages, décorations et toutes sortes de pâtisseries
- goût crémeux avec un soupçon de vanille
- stabilité parfaite
- volume exceptionnel de la crème fouettée (4 fois le volume)
- purement végétale
- absorption optimale de l'eau, même à température ambiante
- pas de changement de couleur
- stable à la congélation et décongélation

Infos techniques

- emballage : 12 x 1 l Tetra-Pak
- liste d'ingrédients : eau, huiles végétales non hydrogénées (palmiste, palme), sucre, protéines de LAIT, stabilisants (sorbitols, hydroxypropylcellulose), émulsifiants (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA), correcteur d'acidité (phosphates de potassium), arômes, colorant (caroténoïdes), sel

Glaçages

Faites briller vos produits ! Nos glaçages confèrent à vos produits de boulangerie et pâtisserie une brillance séduisante et un aspect frais, pour une finition optimale.

Harmony & Miroir

Nos gels à chaud Harmony pour tartes aux fruits et pâtisseries classiques et nos gels à froid Miroir pour un reflet parfait de vos pâtisseries fines. Un fini brillant et parfait pour les pâtisseries fines, les tartelettes aux fruits, les cakes et les feuilletés.

	Article		Application					Utilisation					Dilution (g d'eau par kg de produit)	Page
			Température	au pinceau	à la spatule	à la machine à gicler	à couler	tartes aux fruits	viennoiseries, cakes	tartes à la crème, mousses	pâtisserie, petits fours	donuts		
Glaçages Harmony & Miroir	Harmony Classic Neutre	sans huile de palme, végan, stable à la congélation	75–90 °C	au pinceau		à la machine à gicler		✓	✓				300–600	86
	Harmony Classic Briant	sans huile de palme, végan, stable à la congélation	75–90 °C	au pinceau		à la machine à gicler		✓	✓				300–600	88
	Harmony Classic Rubi	sans huile de palme, végan, stable à la congélation	75–90 °C	au pinceau		à la machine à gicler		✓	✓				300–600	88
	Harmony Ready Neutre	sans huile de palme, végan, prêt à l'emploi, stable à la congélation	80–90 °C			à la machine à gicler		✓	✓				300–600	87
	Harmony Ready Rubi	sans huile de palme, végan, prêt à l'emploi, stable à la congélation	80–90 °C			à la machine à gicler		✓	✓				300–600	88
	Harmony Ice Glaze	sans huile de palme, végan, prêt à l'emploi	70–90 °C	au pinceau					✓				300–600	86
	Harmony Sublimo G&G Neutre	sans huile de palme, végan, prêt à l'emploi	18–25 °C	au pinceau		à la machine à gicler		✓	✓				300–600	88
	Miroir Neutre	sans huile de palme, végan, prêt à l'emploi, stable à la congélation	18–25 °C		à la spatule					✓			300–600	87
	Miroir Glassage Noir	sans huile de palme, prêt à l'emploi, stable à la congélation	35–40 °C				à verser			✓			300–600	88
	Miroir Glassage Neutre	sans huile de palme, végan, prêt à l'emploi, stable à la congélation	35–40 °C				à verser			✓			300–600	89
	Fondant Blanc Extra-Tendre	fabriqué en Suisse, végan, prêt à l'emploi	35–43 °C		à la spatule						✓		300–600	89
	Fondant Blanc Congelable	fabriqué en Suisse, végan, prêt à l'emploi, stable à la congélation	35–43 °C		à la spatule						✓		300–600	89
	Puratop Fudge Blanc	prêt à l'emploi, stable à la congélation	45–50 °C		à la spatule						✓	✓	300–600	89

fabriqué en Suisse · sans huile de palme · végan · prêt à l'emploi · stable à la congélation · au pinceau · à la spatule · à la machine à gicler · à verser

Harmony Classic Neutre

Article n° 4101538

Gel à chaud concentré insipide et incolore pour gélifier les pâtisseries et les produits de boulangerie.

Avantages

- à diluer avec 30 – 60 % d'eau
- après l'avoir chauffé et dilué, à appliquer chaud avec un pinceau ou un pulvérisateur
- excellente stabilité pour une apparence fraîche longue durée (même avec des fruits plus sensibles)
- gélification uniforme
- beau brillant
- coupe nette

Infos techniques

- emballage : seau de 14 kg
- liste d'ingrédients : sirop de glucose, eau, sucre, gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), épaississants (gomme gellane, gomme xanthane), conservateur (sorbate de potassium)

Harmony Ice Glaze

Article n° 4100949

Glaçage au sucre prêt à l'emploi pour pâtisseries et produits de boulangerie.

Avantages

- application chaude ou froide
- beau brillant et bonne conservation du produit
- permet d'abricoter et de lisser en une étape
- diluable jusqu'à 30 %

Infos techniques

- emballage : seau de 13 kg
- liste d'ingrédients : eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant (pectines), acidifiant (acide tartrique), colorant (dioxyde de titane), conservateur (sorbate de potassium), arôme

Harmony Ready Neutre

Article n° 4100176

Gel à chaud pour abricoter et gélifier les pâtisseries et les produits de boulangerie, idéal pour pulvérisateur

Avantages

- gel insipide et incolore
- conçu spécialement pour le pulvérisateur
- pratique : application directe
- grande flexibilité pour la température de pulvérisation
- très bonne stabilité pour une apparence fraîche longue durée
- coupe nette
- beau brillant

Infos techniques

- emballage : Bag-in-Box de 121
- liste d'ingrédients : eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium)

Miroir Neutre

Article n° 4101532

Gel à froid avec un effet miroir incomparable pour glacer les pâtisseries et les produits de boulangerie

Avantages

- gel prêt à l'emploi, insipide et incolore
- à appliquer avec une spatule ou un pinceau
- excellente stabilité à la congélation et décongélation
- ne devient pas caoutchouteux, même après la congélation !

Infos techniques

- emballage : seau de 5 kg
- liste d'ingrédients : eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium)

Autres glaçages

		Avantages	Infos techniques
Harmony Classic Briant Article n° 4101545 	• gel concentré à l'abricot pour gélifier les pâtisseries et les produits de boulangerie	• à diluer avec 30 – 60 % d'eau • après l'avoir chauffé et dilué, à appliquer chaud avec un pinceau ou un pulvérisateur • excellente stabilité pour une apparence fraîche longue durée (même avec des fruits plus sensibles) • gélification uniforme • beau brillant • coupe nette	• emballage : seau de 14 kg • liste d'ingrédients : sirop de glucose, eau, sucre, concentré d'abricot, gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), arome, épaississants (gomme gellane, gomme xanthane), conservateur (sorbate de potassium), colorant (extrait de paprika), extrait de carotte
Harmony Classic Rubi Article n° 4101556 	• gel concentré à la fraise • pour gélifier des tartelettes aux fraises	• à diluer avec 30 – 60 % d'eau • après l'avoir chauffé et dilué, à appliquer chaud avec un pinceau ou un pulvérisateur • excellente stabilité pour une apparence fraîche longue durée • gélification uniforme • beau brillant • coupe nette • bon goût de fraise	• emballage : seau de 14 kg • liste d'ingrédients : sirop de glucose, eau, sucre, gélifiant (pectines), concentré de fraise, acidifiant (acide citrique), colorant (extrait de paprika), anthocyanes), épaississants (gomme gellane, gomme xanthane), conservateur (sorbate de potassium), arôme
Harmony Ready Rubi Article n° 4102484 	• gel à la fraise pour gélifier des tartelettes aux fraises • idéal pour pulvérisateur	• prêt à l'emploi • conçu spécialement pour le pulvérisateur • après l'avoir chauffé, à appliquer chaud avec un pinceau ou un pulvérisateur • pratique : application directe • grande flexibilité pour la température de pulvérisation • très bonne stabilité pour une apparence fraîche longue durée • coupe nette, beau brillant • bon goût de fraise	• emballage : Bag-in-Box de 12 l • liste d'ingrédients : eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant (pectines), colorants (anthocyanes, caroténoïdes), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme
Harmony Sublimo G&G Neutre Article n° 4100185 	• gel froid prêt à l'emploi pour gélifier les pâtisseries et les produits de boulangerie	• prêt à l'emploi • pour gélifier sur le point de vente • manipulation simple : pas besoin de chauffer ni de diluer • à appliquer avec le pinceau • emballage pratique avec un bec verseur • beau brillant • coupe nette	• emballage : 10 x 1.2 kg • liste d'ingrédients : eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), antioxydant (DISULFITE de sodium)
Miroir Glassage Noir Article n° 4100959 	• gel foncé au cacao pour un effet miroir incomparable	• prêt à l'emploi pour glacer • brillant foncé intense • peut être appliqué sur des formes non-horizontales (par ex. pyramide ou bombe) • excellente stabilité à la congélation	• emballage : seau de 5 kg • liste d'ingrédients : sirop de glucose, sucre, eau, cacao maigre en poudre, gélatine, acidifiant (acide tartrique), conservateur (sorbate de potassium)

		Avantages	Infos techniques
Miroir Glassage Neutre Article n° 4102448 	• gel neutre pour un effet miroir incomparable	• prêt à l'emploi pour glacer • insipide et incolore • brillant intense • peut être appliqué sur des formes non-horizontales (par ex. pyramide ou bombe) • excellente stabilité à la congélation	• emballage : seau de 5 kg • liste d'ingrédients : eau, sirop de glucose, sucre, gélifiants (agar-agar, pectines), épaississants (carboxyméthylcellulose sodique, gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium)
Fondant Blanc Extra-Tendre Article n° 6100916 	• fondant blanc extra-tendre pour glaçage et décoration de pâtisseries et produits de boulangerie	• coloration et aromatisation individuelles	• emballage : seau de 14 kg • liste d'ingrédients : sucre, sirop de glucose, eau, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras)
Fondant Blanc Congelable Article n° 6100915 	• fondant blanc résistant à la congélation pour glaçage et décoration de pâtisseries et produits de boulangerie	• coloration et aromatisation individuelles • congelable	• emballage : seau de 14 kg • liste d'ingrédients : sucre, sirop de glucose, eau, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras)
Puratop Fudge Blanc Article n° 4101585 	• fudge blanc résistant à la congélation pour glaçage de donuts et autres produits de boulangerie	• application facile • beau brillant • conserve sa texture et sa forme durant toute la durée de conservation du produit • peut être utilisé fouetté ou comme fourrage • congelable	• emballage : seau de 12.5 kg • liste d'ingrédients : sucre, huile végétale (palme), sirop de glucose, eau, humectant (sorbitols), LAIT écrémé condensé sucré, émulsifiants (esters polyglycériques d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras, sucroesters d'acides gras), sel, conservateur (sorbate de potassium, acidifiant (acide tartrique), colorant (dioxyde de titane), arôme

Confiserie

Chocolats 92

Belcolade 93

Fourrages de base 96

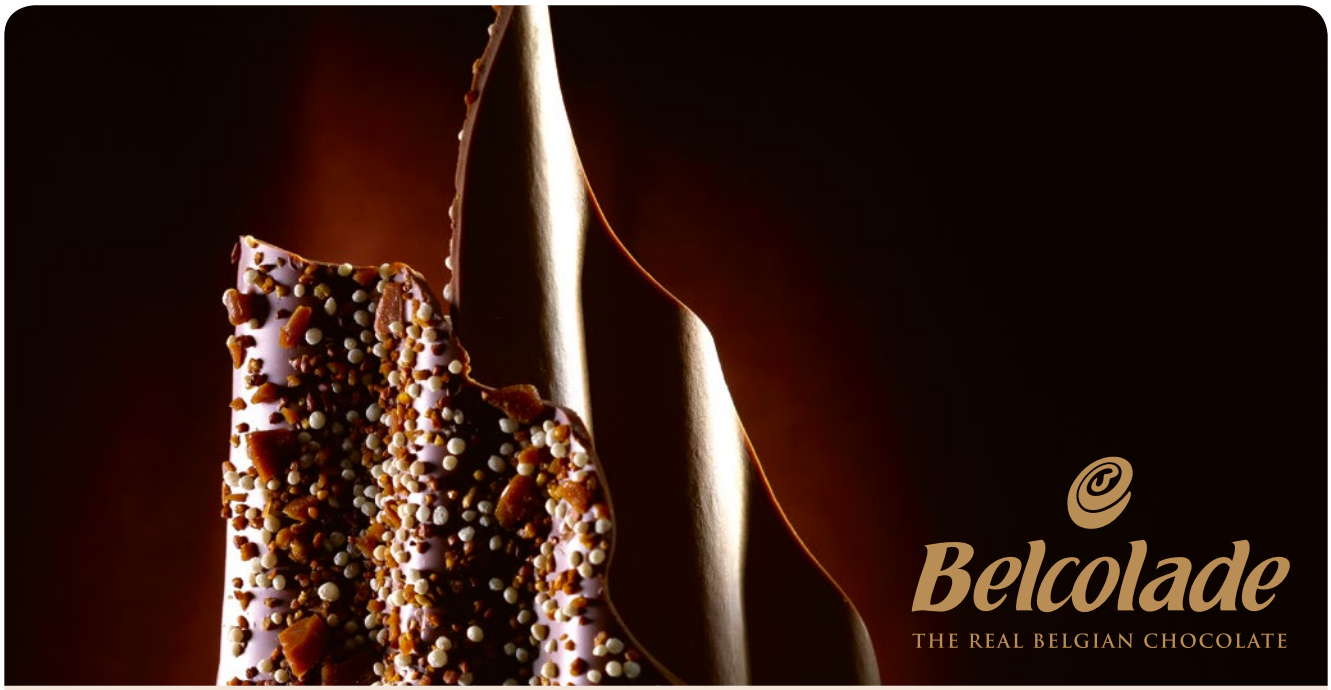
Cryst-o-fil 97

Masses à glacer et à décorer 98

Carat 99

Chocolats

Véritables chocolats belges produits exclusivement en Belgique, nos produits Belcolade sont le fruit d'une longue tradition d'artisanat, de qualité et de raffinement. Le minutieux processus de fabrication à partir de fèves de cacao triées sur le volet a été perfectionné au fil du temps et donne aux produits Belcolade un goût exquis qui dépassera les attentes de vos clients.



Belcolade

	Article	Forme	Viscosité	Application: tremper, à enrober	tremper, à couler	intérieur, aromatiser	tremper, pour mouler	cuire, aromatiser	décorer, fourrer	Page
Chocolats Belcolade	Belcolade Selection Lait O3X5/G	Gouttes	●●●●	✓	✓	✓	✓			94
	Belcolade Selection Noir C501/J	Gouttes	●●●●	✓	✓	✓	✓			94
	Chocodrops	Grains	●					✓		95

véritable chocolat belge · sans huile de palme · végan · prêt à l'emploi · chocolat noir · chocolat au lait · chocolat blanc

Belcolade Selection Lait O3X5/G

Article n° 4100245

Couverture au lait en gouttes, normalement liquide.

Avantages

- idéal pour le trempage, le coulage, les fourrages, etc.
- utilisation pratique en forme de gouttes
- goût équilibré de chocolat au lait
- brillant optimal, croquant parfait
- 35 % de cacao

Infos techniques

- emballage : carton de 2 x 5 kg
- liste d'ingrédients : sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, masse de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille

Belcolade Selection Noir C501/J

Article n° 4100242

Couverture noire en gouttes, normalement liquide.

Avantages

- idéal pour le trempage, le coulage, les fourrages, etc.
- utilisation pratique en forme de gouttes
- goût équilibré de chocolat
- brillant optimal, croquant parfait
- 55 % de cacao

Infos techniques

- emballage : carton de 2 x 5 kg
- liste d'ingrédients : masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille

Chocodrops

Article n° 4100240

Chocolat noir en grains pour accompagner cakes, muffins et pâtes levées.

Avantages

- délicieux goût de chocolat
- stable à la cuisson
- forme pratique de grain
- 50 % de cacao

Infos techniques

- emballage : carton de 2 x 5 kg (10'000 pièces/kg, Ø 4 – 5 mm)
- liste d'ingrédients : masse de cacao, sucre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille

véritable chocolat belge | sans huile de palme | végan | prêt à l'emploi | chocolat noir | chocolat au lait | chocolat blanc

Fourrages de base

Cryst-o-fil : la base de vos plus belles œuvres d'art. C'est avec fierté que nous vous présentons notre fourrage de base pré-cristallisé unique, avec plus de 50 % de pur chocolat de première qualité. Personnalisez vos créations en incorporant Cryst-o-fil aux ingrédients les plus variés.

Cryst-o-fil

Cryst-o-fil Blanc RSPO SG

Article n° 4003980

Fourrage de base pré-cristallisé blanc, avec 50 % de pur chocolat.

Avantages

- fourrage de base pour pralinés, produits au chocolat, macarons et pâtisseries
- utilisation très simple : réchauffer à 22 – 26 °C et laisser libre cours à la créativité
- application variée pour fourrer, dresser ou couper
- grande flexibilité des recettes : possibilité d'ajouter de l'alcool, de la purée de fruits, des arômes, du croustillant, etc.
- variation de la texture : de fondant à léger et aéré
- se conserve très longtemps
- sans additif (hors lécithine)

Infos techniques

- emballage : carton de 5 kg
- liste d'ingrédients : chocolat blanc 55 % (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), huiles végétales (palme, colza), matière grasse LAITIÈRE anhydre

avec de l'huile de palme certifiée (RSPO SG) · chocolat noir · chocolat au lait · chocolat blanc

Masses à glacer et à décorer

Carat : l'expérience gustative ultime. Goût de chocolat de qualité supérieure, fondant et croquant grâce à des ingrédients sélectionnés pour des applications variées. Le brillant excellent et la texture fine laissent beaucoup de place à votre créativité.

Carat

	Article		Forme	Viscosité	Application: tremper, à enrober	tremper, à couler	intérieur, aromatiser	tremper, pour mouler	aromatiser	fourrer	Page
Masses à glacer et à décorer Carat	Carat Coverlux Noir	✓ H ◆	Gouttes	●●●●	✓	✓	✓	✓			100
	Carat Coverlux Lait	✓ H ◆	Gouttes	●●●●	✓	✓	✓	✓			100
	Carat Coverlux Blanc	✓ H ◇	Gouttes	●●●●	✓	✓	✓	✓			101
	Carat Fluid Dark U2	✓ H ◆	Gouttes	●●●●●	✓	✓	✓	✓			101
	Carat Decorcrem 520 IP	✓ S ◆	Masse				✓		✓	✓	102

✓ prêt à l'emploi · H glaçage dur · S glaçage souple · ◆ chocolat noir · ◆ chocolat au lait · ◇ chocolat blanc

Carat Coverlux Noir

Article n° 4102713

Masse à glacer foncée.

Avantages

- prêt à l'emploi
- excellent goût de chocolat
- fondant exquis, croquant parfait, comme une couverture
- brillant parfait et texture fine
- durcit rapidement
- idéal pour les décorations raffinées, beaucoup de place pour la créativité

Infos techniques

- emballage : carton de 10 kg
- liste d'ingrédients : sucre, matière grasse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), cacao maigre en poudre, émulsifiants (lécithine de tournesol, tristéarate de sorbitane), arôme naturel de vanille

Carat Coverlux Lait

Article n° 4102720

Masse à glacer avec un bon goût de chocolat au lait.

Avantages

- prêt à l'emploi
- excellent goût de chocolat
- fondant exquis, croquant parfait, comme une couverture
- brillant parfait
- texture fine
- durcit rapidement
- idéal pour les décorations raffinées, beaucoup de place pour la créativité

Infos techniques

- emballage : carton de 10 kg
- liste d'ingrédients : sucre, matière grasse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), LAIT écrémé en poudre, cacao maigre en poudre, LAIT entier en poudre, émulsifiants (lécithine de tournesol, tristéarate de sorbitane), arôme naturel de vanille

Carat Coverlux Blanc

Article n° 4102725

Masse à glacer blanche prête à l'emploi.

Avantages

- prêt à l'emploi
- excellent goût de chocolat
- fondant exquis, croquant parfait, comme une couverture
- brillant parfait et texture fine
- durcit rapidement
- idéal pour les décorations raffinées, beaucoup de place pour la créativité

Infos techniques

- emballage : carton de 10 kg
- liste d'ingrédients : sucre, matière grasse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), LAIT écrémé en poudre, LAIT entier en poudre, PETIT-LAIT en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel de vanille

Carat Fluid Dark U2

Article n° 4001147

Masse à glacer foncée, fluide.

Avantages

- prêt à l'emploi
- excellent goût de chocolat
- fondant exquis, croquant parfait, comme une couverture
- brillant parfait et texture fine
- durcit rapidement
- idéal pour les décorations raffinées
- viscosité idéale pour un enrobage de chocolat ultra fin

Infos techniques

- emballage : carton de 20 kg
- liste d'ingrédients : sucre, matière grasse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), cacao maigre en poudre, émulsifiants (lécithine de tournesol, polyricinoléate de polyglycérol, tristéarate de sorbitane), arôme

prêt à l'emploi · H glaçage dur · S glaçage souple · chocolat noir · chocolat au lait · chocolat blanc

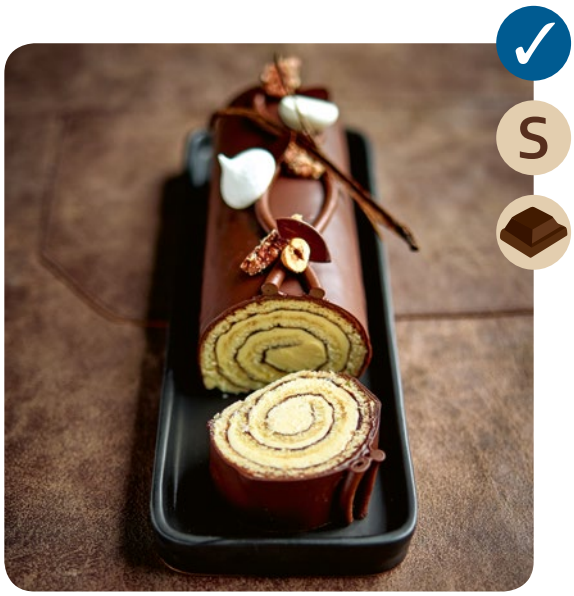
Carat Decorcrem 520 IP

Article n° 4100256

Crème au bon goût de chocolat pour décorer, enrober et fourrer.

Avantages

- prêt à l'emploi
- texture élastique
- coupe nette, sans éclaboussures
- application directe : ne nécessite pas de tempérage
- congelable



Infos techniques

- emballage : seau de 4 kg
- liste d'ingrédients : sucre, cacao maigre en poudre, huiles végétales (tournesol, palme), matière grasse végétale (palme), matières grasses végétales entièrement hydrogénées (palmiste, palme), pâte de NOISETTE (5 %), LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme

Autres masses à glacer et à décorer

	Avantages	Infos techniques
Carat Supercrem Nutolade PF Article n° 4008663 	• crème au goût cacao-noisette	• prêt à l'emploi • sans huile de palme • pour fourrer et enrober divers produits de boulangerie • goût excellent • texture souple • se conserve longtemps	• emballage : seau de 5 kg • liste d'ingrédients : sucre, matières grasses végétales non hydrogénées (colza, karité, copra), NOISETTES (13 %), cacao maigre en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme

sans huile de palme | prêt à l'emploi | H glaçage dur | S glaçage souple | chocolat noir | chocolat au lait | chocolat blanc

«Innovation Center» et «Center of Bread Flavour»

Bien plus que la passion

Bienvenue dans notre **«Innovation Center» Puratos.** Nous disposons d'un vaste réseau mondial de centres d'innovation. Nous sommes heureux de vous aider à développer de nouvelles idées et à mettre en œuvre la technologie sur le plan pratique. Qui plus est, ces centres constituent un pan important de notre travail de recherche et développement, qui se fonde souvent sur les connaissances et expériences obtenues directement avec vous. Nous vous montrons des aspects spécifiques des produits et applications lors de séminaires, formations et autres manifestations.

Le **«Center of Bread Flavour» Puratos** (centre pour la saveur du pain) se trouve en Belgique. Il est notre point de rencontre pour les clients et les collaborateurs. Nous vous y proposons des informations sur les variations du goût du pain ainsi que sur la fermentation. N'hésitez pas à les utiliser comme source d'inspiration pour de nouveaux produits et saveurs. Le «Center of Bread Flavour» propose en outre une plateforme de discussion pour l'extension de vos activités et pour des différenciations.

Impressum

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Éditeur
Puratos SA
Bodenackerstrasse 67
CH-4657 Dulliken
www.puratos.ch

Concept et mise en œuvre
Reaktor AG
Agence de communication ASW
Laurenzenvorstadt 25
CH-5000 Aarau
www.reaktor.ch

Impression
ztprint | Der Printbereich
ZT Medien AG
CH-4800 Zofingen
www.ztprint.ch

Tirage 400 ex.
Juillet 2018

www.reaktor.ch

Vous avez des questions?
Notre conseiller de vente se fera un plaisir de vous aider.

www.puratos.ch

Puratos SA - Bodenackerstrasse 67 – CH-4657 Dulliken, Suisse
T 062 285 40 40 – F 062 285 40 50 – E info@puratos.ch

Puratos
Partenaire pour l'innovation