

PURATOS: SOLUÇÕES INOVADORAS E PRODUTOS PERSONALIZADOS

A PURATOS NO MUNDO

A Puratos foi fundada em 1919, na Bélgica, com foco na produção e venda de ingredientes para panificadores e confeiteiros. Em 1923, lançou o Pura-Malté, uma pré-mistura para pão baseada em germes de trigo, tostadas em uma máquina inventada pelo Professor Picard, que ficou famoso por seu batiscafo.

Em 1953, desenvolveu o T500, o primeiro melhorador completo para panificação, produto que marca a virada histórica da Puratos.

Em 1968, a empresa mudou sua sede para Groot-Bijgaarden, Bruxelas, na Bélgica. De 1970 a 1975, a segunda geração da família Van Belle e Demanet ingressou na empresa e adquiriu participação majoritária no grupo.

Em 1975, a Puratos lançou a segunda geração de melhoradores em pó, denominados de S500. Além do lançamento, a Puratos abriu novas filiais no Reino Unido, México, Argentina, Peru, Canadá e Estados Unidos, com fábricas em quatro dos cinco continentes, consagrando-se como um importante ator na cena internacional da panificação e confeitaria.

Em 1980, a empresa diversificou a área de chocolate com a marca Belcolade: “o verdadeiro chocolate belga”. No final de maio de 1984, a Puratos inaugurou, com a presença do Príncipe Albert (atualmente, Rei



da Bélgica), seu primeiro Centro de Qualidade em Groot-Bijgaarden.

A Puratos se estabeleceu no Extremo Oriente e nos demais países da América Latina e criou subsidiárias na França, na Alemanha e na Europa Central e Oriental.

Nos anos de 1990 a 2000, a Puratos diversificou suas linhas de panificação com enzimas e massas madres; a linha Sapore foi lançada em 1995. Nessa mesma época, a empresa diversificou também as linhas de confeitaria com novos produtos à base de frutas e creme vegetal.

O ano 2000 foi marcado pelo lança-

mento de diversos produtos, entre eles o O-Tentic, o Acti-Plus, e o Sublimo. Neste momento da história, o grupo intensificou seus estudos com nutrição e lançou o conceito “*Great Taste and Wellness*”.

Em 2004, a Puratos adquiriu a empresa PatisFrance com o objetivo de tornar-se referência mundial em confeitaria fina no estilo francês, levando inovação aos principais *chefs patissiers*.

Hoje, com forte presença em mais de 80 países e 50 fábricas nos cinco continentes, a Puratos é uma extraordinária de inovação. Emprega mais

de 5.500 pessoas, sendo mais de 500 profissionais panificadores, abrigando em seus 36 Centros de Inovação 160 pesquisadores e 225 tecnólogos em alimentos, resultando num vasto portfólio de ingredientes e produtos. Um grupo impulsionado pelo espírito de ética e inovação.

A PURATOS NO BRASIL

A Puratos se instalou no Brasil em 1986 e poucos anos depois, em 1998, adquiriu a brasileira Kaeme, passando a desenvolver e disponibilizar produtos localmente, além de importar similares de outros países, como Bélgica, Espanha e Itália, entre outros.

Em 2004, inaugurou a Planta UHT e no ano seguinte instalou o laboratório de panificação, projetado para pesquisa e desenvolvimento de fórmulas e processos de controle de qualidade com o objetivo de trazer melhorias e inovações em produtos para a área.

Em 2006, incluiu o laboratório físico-químico, o laboratório de confeitaria e um específico para análise sensorial, ferramenta essencial para desenvolver produtos inovadores com base no gosto e preferência dos consumidores.

Em 2009, outro marco importante foi à inauguração de um novo armazém logístico de produtos acabados, localizado ao lado de sua unidade industrial, com área de 2.400 m², altura livre de 12 m, capacidade para estocar 4.200 posições/pallet, projetado para receber e entregar prontamente os produtos acabados e, assim, aprimorar sua logística e área de expedição, atendendo com maior agilidade os clientes dos segmentos de panificação, confeitaria e chocolateria.

Em 2010, dois importantes eventos marcaram o crescimento da Puratos: a instalação de uma filial na Bahia, e a *joint venture* com a empresa Floresta do Rio Doce, de Linhares, ES, produtora de cacau.

A Puratos também disponibiliza produtos customizados (*tailor*

made) e para isso seus laboratórios são focados em desenhar soluções inteiramente adaptadas às necessidades e expectativas de seus clientes - indústria e varejo -, que podem oferecer aos consumidores produtos diferenciados. A exemplo de outras unidades no mundo, a Puratos possui uma unidade móvel para treinamento e demonstração de produtos, o CopMóvel, que dá apoio a todos os profissionais de panificação, chocolateria e confeitaria em todo território nacional.

SETORES DE ATUAÇÃO

O Grupo Puratos oferece soluções inovadoras e produtos personalizados para os segmentos de panificação, para o qual desenvolve e produz uma ampla linha de ingredientes e produtos semi-acabados.



Panificação

A tradição do setor de panificação possui uma riqueza ilimitada. No entanto, o modo de fazer pão mudou substancialmente nas últimas décadas. Com o intuito de contribuir para que os panificadores sejam bem sucedidos nesse mundo em constante mutação, a Puratos introduz constantemente novos produtos e soluções incontáveis. Neste setor, sua linha de produtos é composta por:

Misturas completas para panificação - A cada dia aumenta a demanda por pães multiculturais, pães especiais e pães nutritivos que sejam também benéficos para a saúde. Para atender a essa demanda dos consumidores, a Puratos desenvolveu duas linhas de bases para pães: a

marca Tegral e a marca Easy. Essas misturas vão trazer idéias de novos pães de todas as partes do mundo, e cativar seus clientes com uma ampla variedade de alternativas multiculturais e saudáveis para o consumo diário de pão, entre elas, estão: Tegral Soft'r Panetone, Tegral Pão Crocante, Tegral Pão Macio, Easy Origem (Baguette Bordeaux, Pão Pugliese, Pão de San Francisco, Pão Lituano e Pão dos Alpes), entre outros.

Melhoradores - Os melhoradores potencializam todos os aspectos do pão e oferecem aos panificadores a resistência e a flexibilidade necessárias em todos os estágios do processo de panificação: misturar, fermentar, assar e aumentar o *shelf life*. Com esses melhoradores, os panificadores fazem pães com maior volume, mais crocantes ou macios e com características mais frescas. A Puratos oferece melhoradores para pães crocantes e macios, são eles: S500 Puraflex, linha Soft'r, Acti-plus, Deluxe, Rico, Otiz, Uni-SKM, entre outros.

Emulsificantes - A Puratos é pioneira na produção e aplicação de emulsificantes no segmento de panificação, sua moderna linha de produtos responde a todas as necessidades dos panificadores nos dias de hoje.

Enzimas - Com mais de 90 anos de experiência na indústria de panificação a Puratos conseguiu desenvolver, produzir e aplicar as melhores enzimas para uso no segmento de panificação. A Puratos é a descobridora dos benefícios da xilanase, elemento-chave do mundialmente reconhecido melhorador S500 Puraflex. Os pesquisadores e os técnicos da Puratos são especialistas na descoberta, produção, combinação e aplicação da funcionalidade das novas enzimas para uso na panificação.

Sabores & Massa Madre - Uma tendência na panificação moderna é a redução do tempo de fermentação

no preparo do pão. Infelizmente, essa tendência faz com que o pão perca muito no quesito sabor. Para resgatar o sabor tradicional do pão, a Puratos desenvolveu sabores e massa madre pronta para o uso. Graças a elas, podem-se combinar os sabores dos pães tradicionais com a conveniência da padaria moderna.

Melhoradores para pães congelados - A demanda dos consumidores esta cada vez mais específica; pão fresco o dia todo, uma grande variedade todos os dias, novos sabores, novos formatos e novos tamanhos. A Puratos é pioneira no desenvolvimento de melhoradores para os processos de congelamento. O S-Kimo foi o primeiro melhorador desenvolvido exclusivamente para massa congelada não fermentada. Dependendo da qualidade da farinha e do prazo de validade no freezer pode-se utilizar a versão do S-Kimo curta ou longa. Recentemente, a Puratos trouxe uma grande novidade técnica com o lançamento da linha de melhoradores de alto desempenho Quick Step, que permite a produção de massa congelada pré-fermentada laminada e não-laminada. Para panificadores industriais de congelados, as soluções de congelados da Puratos são uma ferramenta de apoio, que aumentam a eficácia da qualidade e da produção de massas congeladas e pães, produzidos industrialmente.

O-Tentic é o destaque dessa linha. Trata-se de um concentrado em pó totalmente natural, produzido a partir de massa madre, com ação fermentativa, de reforço e de sabor



em massas de panificação.

Com O-tentic é possível fazer uma série de pães, todos eles com apelos tradicionais e rústicos, incluindo baguetes à moda antiga, Campesões, Puglieses, Gallego, etc. São dois sabores para panificação e um sabor exclusivo para pizzas: O-tentic Origin, com massa madre de centeio típica da França, tem sabor de longa fermentação; O-tentic Durum, com massa madre de trigo de grano duro proveniente da Puglia, na Itália; e O-tentic Napoletana, com massa madre de origem Italiana, que deixa a massa da pizza muito melhor em textura e sabor. Também pode ser adicionado azeite durante seu preparo.

Existe também uma linha específica de produtos para panificação, como fermento biológico Okedo, agente desmoldante Untak e uma completa gama de produtos *tailor made* para indústria e semi-indústria.

Confeitaria

Uma deliciosa confeitaria é o resultado de paixão, talento, inspiração e ingredientes perfeitos. Os produtos e soluções da Puratos são desenvolvidos para dar asas à imaginação, otimizar o tempo e cativar os consumidores.

Misturas para confeitaria - Linha completa para bolo, donut, sonho, pão-de-ló, brownie, bolo multigrãos,

bomba e outros artigos de confeitaria que vão ao forno. Essas misturas possuem uma textura clássica e otimizam o tempo na área de produção, permitindo que o profissional possa ter mais tempo cuidando do acabamento, da decoração, sem se preocupar com a massa. Tegral, Easy e Satin são os nomes dessas misturas completas.

Creme Confeiteiro - Variedade em misturas para cremes confeiteiro, fácil de usar e delicioso para saborear. Duas opções de sabores, texturas e estáveis no forno e no freezer. O CPT Finesse que tem a propriedade de ser preparado quente, e o Cremyvit que dispensa o cozimento e é preparado a frio.

Cremes e recheios - Com uma linha completa, a Puratos oferece aos seus clientes a linha Cremfil Clássico em baldes de 4,5 kg, em diversos sabores e com uma excelente estabilidade no forno, textura consistente e cremosa, muito mais sabor com dulçor acentuado e versatilidade, podendo usar como recheio e cobertura com longo *shelf life* na aplicação, e zero gordura *trans*, além de suportar congelamento e descongelamento. O Cremfil Silk Vanilla é termoestável, sendo comercializado em mangas plásticas de 1 kg cada. Também para cremes e recheios, a Puratos oferece as linhas Fruitfil, em vários sabores e com grande porcentagem de frutas em pedaços, ideal para rechear tortas, bolos, torteletas, bombas, sonhos e sobremesas diversas, e o Coldfil Morango, ambas para aplicações a frio.

Brilhos e coberturas - Com as geléias de brilho Puratos, doces deliciosos ganham uma aparência ainda melhor. A linha Harmony, indicada para tortas de frutas, bolos, danish e massa folhada, está disponível em concentrados prontos para aplicação. O Miroir é um brilho exclusivo para bavareses e outras sofisticadas especia-



lidades da confeitaria. Outro produto é o Decorfil que ajuda a manter o frescor e a qualidade da fruta.

Creme vegetal para chantilly e caldas - A Puratos produz cremes vegetais que compõem uma linha completa de coberturas UHT, com embalagens Tetra Pak. Com isso, se ganha de 200% a 300% a mais no volume comparado às coberturas tradicionais. Além disso, são muito estáveis e podem ser utilizadas como



estabilizante do creme fresco. Chantypak é especialmente recomendado para aplicações em confeitaria. O Ambiente é destinado especificamente para decoração. A suavidade, verticalidade e altíssima estabilidade desses produtos apresentam resultados esplêndidos em todas as aplicações.

Em caldas a grande novidade ainda é o Dulcerío, excelente para umedecer bolos e tortas. O Dulcerío é uma solução composta de dois produtos: calda com viscosidade ideal para umedecer pão-de-ló e outros bolos da confeitaria e mistura para elaboração de bolo macio e esponjoso, adequado para receber e absorver a calda.

O destaque na área de confeitaria é a PatisFrance. Atenta à evolução nesse segmento da gastronomia, a PatisFrance, tradicional empresa francesa no fornecimento de

ingredientes sofisticados e especiais para pâtisserie, veio para o Brasil em 2009. Além de sofisticação, os ingredientes disponibilizados pela PatisFrance trazem facilidade e ganho de tempo em preparações de sobremesas complexas e lentas. Produtos como amêndoas disponibilizadas em pó têm granulometria constante, diminuindo riscos de perda de textura ou alteração de consistência, devido à irregularidade do pó utilizado nas receitas. As amêndoas fatiadas também são em tamanhos iguais. Entre os eleitos PatisFrance no Brasil estão: pistaches inteiros e em pó, amêndoas fatiadas, em pó e em pasta, avelãs, purê de castanhas, frutas em caldas como as raríssimas ameixas “questches”, peras e maçãs inteiras em miniatura, compota de maçã, praliné “à l’ancienne” elaborado seguindo o método artesanal, preparado para os famosos “macarons”, o brilho Miroir Plus Chocolat elaborado com chocolate belga Belcolade, etc.

Existe também uma linha de especialidades, como: Sunset Glaze, Easy Açúcar Confeiteiro, Kamix - Emulsificante, Fermento Químico e uma extensa linha tailor made para Indústria e semi-indústria.

Chocolateria

A produção de um chocolate genuíno é uma forma de arte, e a Puratos é mestre do gênero. Profissionais em todo o mundo exploram sua criatividade utilizando a linha ilimitada de produtos exclusivos da Puratos: chocolates, coberturas, recheios, nozes e decoração.



Belcolade

O chocolate criado pela subsidiária belga Belcolade, simplesmente delicia todos os conhecedores de chocolate. Com sabor forte, no entanto refinado e de textura macia, o chocolate Belcolade satisfaz aos requisitos mais exigentes com chocolate amargo (puro), ao leite ou branco. A Belcolade tem os chocolates de origem, orgânicos e sem açúcar que são fornecidos na forma líquida, gotas, blocos e grãos de diversos tamanhos.

A Puratos trouxe o Belcolade ao Brasil em 2008, exatamente quando a marca completou 20 anos de mercado. Criada em 1988, em Bruxelas, para impulsionar o consumo do autêntico chocolate belga, a Belcolade possui o Belcolade Chocolate Center onde são realizados treinamentos, desenvolvimento de novos sabores e conceitos, além dos testes de aplicações. Acontecem também no local, fóruns para profissionais de destaque em chocolateria do mundo, com constante troca de idéias e experiências.

Cobertura de chocolate

A cobertura de chocolate, à base de manteiga de cacau pura, garante qualidade especial ao produto final. Nessa linha a Puratos tem 2 grupos de produtos: Chocolate Sovereign, estilo europeu, e o Chocolate Regal, reconhecida linha de chocolate industrial produzido com grânulos finos para um resultado suavemente aromatizado e cremoso. Produzidos na fábrica da Puratos de

Wisconsin (EUA), esses chocolates são fornecidos na forma líquida, em gotas/wafers e grãos de vários tamanhos; Nas duas linhas, versões disponíveis em chocolates amargos (incluindo meio amargo e semidoce) e ao leite; o chocolate branco pode ser desenvolvido sob encomenda, assim como outras fórmulas.

Compound sabor chocolate

As refinadas coberturas são uma linha à base de gorduras vegetais nobres com derretimento é muito parecido com o do chocolate. Muito similares ao chocolate oferecem muita praticidade e conveniência ao utilizador, pois dispensam a temperagem no processo de cristalização do chocolate.

Esses produtos são produzidas nos Centros de Competência localizados na Espanha e Estados Unidos, e também em algumas subsidiárias (da Moldávia à Argentina). Podem ser encontradas em todos os tipos de sabores/cores típicas: amargas, ao leite ou com uma cor clara,

brancas e à base de iogurte. São fornecidas na forma líquida, gotas/wafers, grãos.

Recheios

A Puratos possui uma linha completa de recheios complementares, prontos para uso que constituem excelente base para mistura com outros ingredientes, colorantes ou sabores.

As características desses recheios são especificamente adaptadas aos seus requisitos de textura, fluidez, estabilidade no forno e no freezer. Sabores e cores disponíveis no mercado: à base de cacau, ao leite, pasta de praliné (á



base de avelã), pasta de amêndoa, combinações de amêndoa e avelã, chocolate gancha ou ao leite gancha, cremes, praliné neutro e leite sem adição de açúcar.

Decorações e ingredientes

A Puratos oferece uma variedade de produtos especiais para decoração, tais como chunks, chips, shavings / palitos / lascas, copos à base de chocolate ou compound em combinação com ingredientes especiais. Fornece também cacau em pó e manteiga de cacau.

O Chocolanté é o destaque da Puratos na linha de chocolateria. O Chocolanté adotou características de sua renomada marca irmã Belcolade e as características do paladar dos brasileiros na elaboração de um chocolate com melhor sabor e textura produzido no Brasil. Isso porque a Puratos acompanha e controla todas as etapas da sua cadeia produtiva: variedade botânica, plantio, colheita, transporte, fermentação, secagem, torrefação, moagem de sementes, produção da massa de cacau e a criação das receitas e fabricação do chocolate.

A Puratos empregou toda sua paixão e *expertise* na arte de elaborar chocolate, já comprovadas pelo sucesso do autêntico chocolate belga Belcolade, para desenvolver o Chocolanté com ingredientes produzidos no Brasil, a começar pelo cacau capixaba de Linhares, ES.

Que foi possível graças aos investimentos recentes da Puratos na expansão de seus negócios no Brasil, trazendo tecnologia para produção local através da completa integração da cadeia produtiva: plantação do ca-



cau + produção da massa de cacau + produção de chocolate, tudo na mesma região.

A filosofia de manejo integrado na produção do cacau garante a seleção de matéria-prima de elevada qualidade e, utilizando as melhores técnicas de refinação e concheamento, importantes etapas na produção, conferem ao Chocolanté um sabor e textura totalmente diferentes.

O Chocolanté atende chocolatiers, padarias, confeitarias e a indústria nas seguintes versões:

Chocolate ao leite: suave e aveludado, oferece um delicado sabor de cacau. Os amantes de chocolate cremoso vão adorar.

Chocolate branco: um chocolate que se evidencia por notas de leite, cremosas e delicadas. O sabor equilibrado de manteiga e leite faz deste chocolate um capítulo a parte na história do chocolate branco - doçura na medida certa.

Chocolate meio amargo: sabor clássico e aroma de cacau que se destaca pela sua suave textura e surpreendente brilho.



Puratos Brasil Ltda.
www.puratos.com.br