

Mehrwert für Sie und Ihre Kunden



2024
Kernsortiment

*Perfekte Kombination
für*

**GESCHMACK
UND OPTIK**



**Sauerteige,
Körner und Saaten**

*Genuss ohne Kompromisse
für mehr*

**TEXTUR
UND FRISCHE**



**Innovative
Backmittel**

*Innovative Lösungen
für mehr*

**NACHHALTIGKEIT &
EINEN ETHISCHEN
LEBENSSTIL –
OHNE ZUSATZKOSTEN**



**Pflanzenbasierte
Alternativen**

Kernsortiment 2024



Weitere
Produktinformationen



Sauerteige, Körner
und Saaten



Innovative
Backmittel



Pflanzenbasierte
Alternativen



Hefeteiggebäcke

Hefeteigbackmittel

CUBEASE 0,1% CL	Hochkonzentriertes Clean(er) Label Hefeteigbackmittel für süße Hefeteig- und Laminiergebäcke für eine langanhaltende Frische, optimale Weichheit und angenehme Feuchte	✓
SOFT'R TAFTA 5% CL	Clean(er) Label Backmittel für Hefeteig- und Butterhefefeingebäck zur Verbesserung der Krumenweichheit und längere Frischhaltung	✓
SOFT'R HEFETEIG GU 5%	Backmittel für Hefeteig- und Butterhefefeingebäck zur Verbesserung der Krumenweichheit und für einen kurzen Biss. Besonders geeignet für GU	✓

Pflanzenbasiert und vegetarisch

SUNSET GLAZE Easy Plus	Gebrauchsfertige Eistreich-Alternative – ohne Zusatzstoffe, rein pflanzenbasiert	✓
MIMETIC	Hochwertiges Laminierfett mit fermentiertem Mehl. Frei von gehärteten Fetten	✓
CHANTYPAK	Verarbeitungsfertige, vegetarische Aufschlagcreme in steriler Verpackung	✓

Sauerteigprodukt

O-TENTIC DURUM	Ein Sauerteigprodukt basierend auf einem getrockneten italienischen Hartweizensauerteig, welches unter Zugabe von Mehl, Wasser und Salz seine Aktivität entfaltet	
-----------------------	---	--

Körner- und Saaten-Dekore

GRAINDESIGN BLACK&WHITE	Vorgemischtes Körner- und Saaten-Dekor. Bestandteile: Nigella (Schwarzkümmel), gesalzener schwarzer Sesam, Weiße Reißflocken	
GRAINDESIGN GARLION	Vorgemischtes Körner- und Saaten-Dekor. Bestandteile: Knoblauch, Zwiebeln, gesalzener Sesam & gesalzener schwarzer Sesam, Rote Quinoa	

Brot- und Brötchenbackmittel

SOFT'R EXTRA FRISCH CL	Backmittel zur Herstellung von Brot mit extra lang anhaltender Frische	
S500 BRÖTCHEN PLUS	Das Hochleistungs-Brötchenbackmittel für Ihre Sicherheit	
S500 DINKEL BRÖTCHEN CL	Ein Clean(er) Label Backmittel zur Herstellung von genussvollem, rustikalen Dinkelkleingebäck	



Laminierte
Gebäcke / Plunder



Softe Buns



Mediterrane
Gebäcke



Mischbrot und
Spezialbrote



Brötchen und
Kleingebäcke

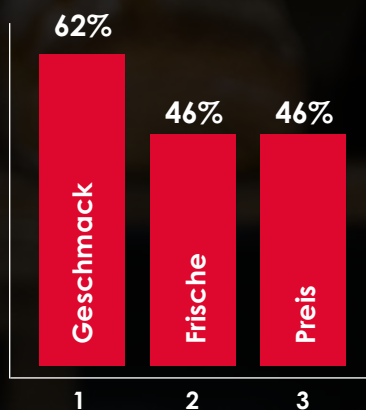


Das wünschen sich die Verbraucher

Taste Tomorrow

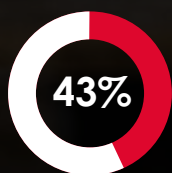
Um die bestmöglichen Endprodukte zu kreieren und um vor auszusehen, wohin sich der Markt entwickelt, müssen Sie die Bedürfnisse und Erwartungen Ihrer Kund:innen kennen. Wir bei Puratos möchten Sie gerne unterstützen und haben deshalb vor über 10 Jahren unsere eigene Forschungsinitiative Taste Tomorrow, die weltweit größte Verbraucherstudie in den Bereichen Bäckerei, Schokolade und Konditorei, entwickelt. Dadurch können wir Ihnen helfen, die Bedürfnisse Ihrer Kund:innen zu erfüllen und neue Chancen zu entdecken.

3 Top Kaufentscheidungskriterien für Backwaren*



Geschmack bleibt Haupt-Kaufkriterium

Nachhaltigkeit auf dem Vormarsch*



43 % der Verbraucher kaufen regelmäßig pflanzenbasierte Lebensmittel (mindestens wöchentlich). Das ist fast doppelt so viel wie vor 5 Jahren.

*Quelle: Taste Tomorrow Konsumemtenstudie 2023 DE, Puratos

puratos.de

Puratos GmbH – Reisholzer Werftstraße 35 – 40589 Düsseldorf – Deutschland
Tel.: +49 (0)211 59 89 38 0 – Fax: +49 (0)211 59 89 38 40
E-Mail: info.germany@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good