GLF

PUROCAO

LINEA CIOCCOLATO PROFESSIONALE

Il **cioccolato** è uno dei prodotti più nobili nel mondo della pasticceria e GLF ha voluto creare una linea completa capace di soddisfare le esigenze dei professionisti più esigenti.

Da questa volontà nasce Purocao.

La linea di cioccolati **Purocao** offre infatti una soluzione per ogni esigenza del pasticcere e del cioccolatiere e, quindi, per qualsiasi preparazione.
Il cioccolato **Purocao** nasce da un attento studio frutto della stretta collaborazione tra la Ricerca & Sviluppo e il team di tecnici pasticceri GLF volto ad offrire un cioccolato per uso professionale, in grado di garantire eccellenti performance in cioccolateria, pasticceria e gelateria.
Cioccolato al latte, fondente e bianco, decorazioni e cioccolato da forno: ogni ricetta del cioccolato a uso professionale è specifica per utilizzo, resa tecnica e profilo di gusto.
GLF ha cercato per i propri clienti materie prime di altissima qualità, con un gusto ed una ricchezza di profili aromatici che rendono ciascuna referenza unica.
I nuovi cioccolati di GLF sono superiori nel gusto, allineati alle tendenze di consumo attuali e in grado di ispirare i professionisti più esperti nella realizzazione delle migliori ricette.

PUROCAO

CIOCCOLATO **MONO ORIGINE**

DOMINICA 80%

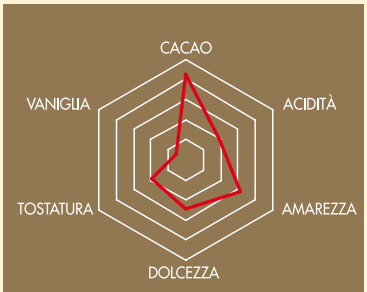
MASSA GRASSA **45% - 47%**

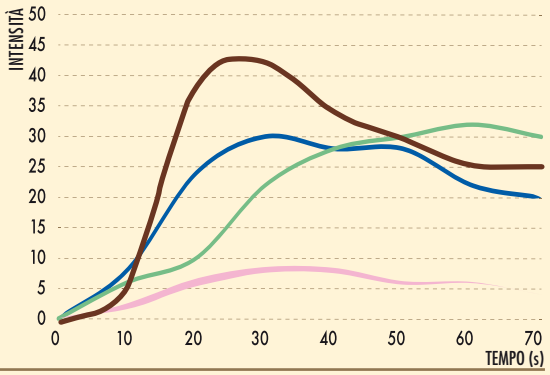
Dalla selezione delle migliori fave dominicane e dalle più avanzate tecniche lavorative nasce Purocao Dominica 80%.
Un cioccolato dal gusto intenso ma molto rotondo, caratterizzato da note acide e piacevolmente amaro, garantisce un risultato finale all'altezza dei migliori cioccolati caraibici.

Formato:
• Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CACAO **80%**

FLUIDITÀ **4** SU **5**





CIOCCOLATO **FONDENTE**

FONDENTE 70%

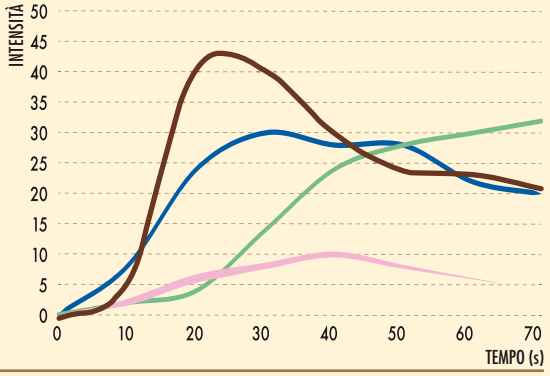
MASSA GRASSA **39% - 41%**

Purocao fondente 70% rappresenta un cioccolato rotondo e completo caratterizzato da un bouquet aromatico pieno: il profumo deciso di cacao accompagna un gusto amaro molto intenso e chiaramente acido; presenta note speziate e tostate esaltate dalla notevole persistenza in bocca.

Formato:
• Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CACAO **70%**

FLUIDITÀ **4** SU **5**



FONDENTE 62%

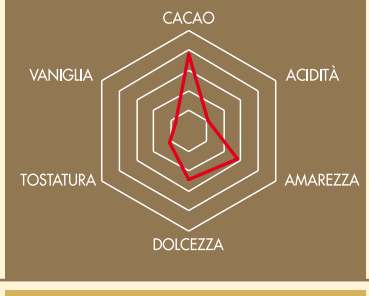
MASSA GRASSA **39% - 41%**

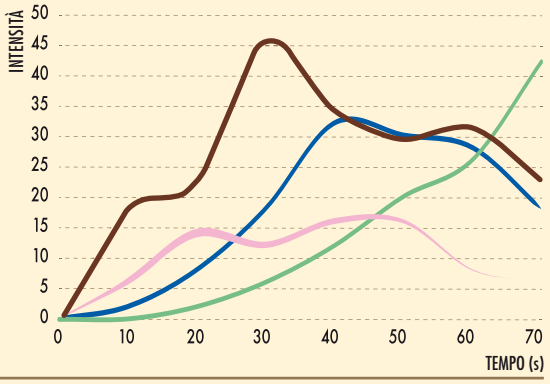
Un cioccolato dal gusto amaro, che mostra da subito un aroma di cacao intenso con una leggera nota speziata, nota che insieme all'aroma cacao persiste fino al completo scioglimento. L'acidità di questo cioccolato caratterizza la sua anima rendendolo estremamente gradevole.

Formato:
• Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CACAO **62%**

FLUIDITÀ **4** SU **5**





FONDENTE 54%

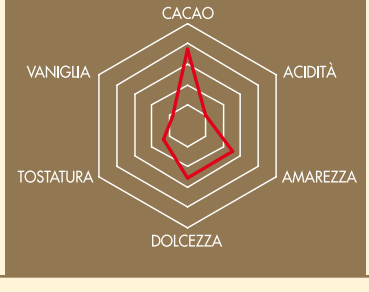
MASSA GRASSA **32% - 34%**

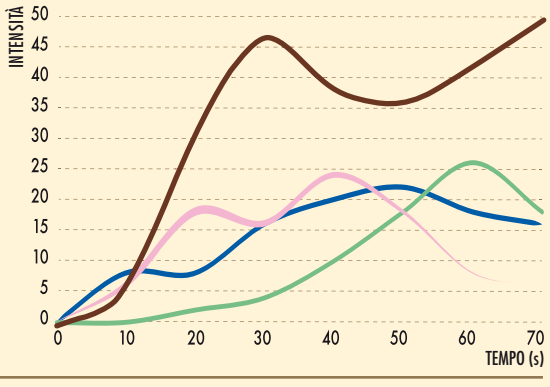
Il cioccolato fondente 54% ha un aroma di cacao immediato che ne rende inconfondibile il sapore; l'amarezza e la nota dolce delle fave selezionate lo rendono un cioccolato completo e amabile da ogni palato. Il cioccolato, raggiunto il punto di fusione, sprigiona tutta la sua rotondità aromatica caratterizzata da lievi note tostate e di frutti rossi.

Formato:
• Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CACAO **54%**

FLUIDITÀ **2** SU **5**





CIOCCOLATO AL LATTE

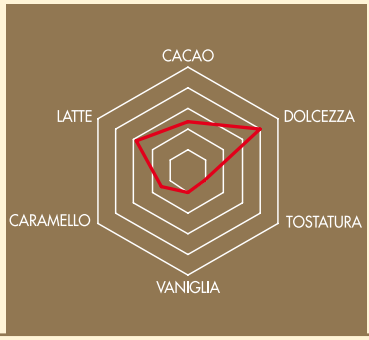
LATTE 36/38

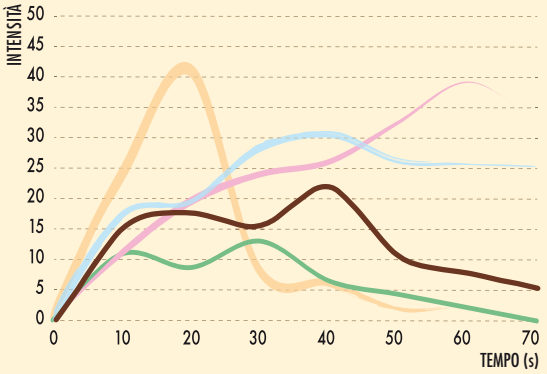
MASSA GRASSA **36% - 38%**

Questo cioccolato, dal colore chiaro, colpisce immediatamente per la sua morbidezza, la sua cremosità e la sua dolcezza. Le spiccate note di latte insieme a quelle del cacao esaltano la dolcezza di questo cioccolato rendendolo perfetto per ogni applicazione. Assaggiando questo cioccolato la dolcezza è persistente e rappresenta la caratteristica dominante, esaltata dal dolce sapore di caramello lievemente salato.

Formato:
• Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CACAO **34%**
LATTE **22% - 24%**
FLUIDITÀ **3** SU **5**





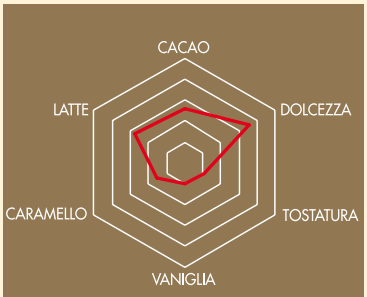
LATTE 37/39

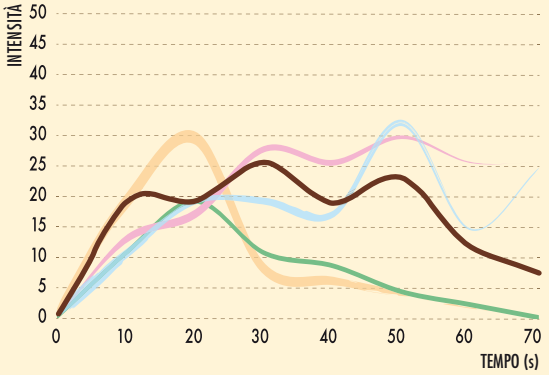
MASSA GRASSA **37% - 39%**

Questo cioccolato dal colore scuro ha un sapore morbido e cremoso con un intenso aroma di latte e cacao. Le note dolci emergono con una decisa persistenza dovuta alle note caramellate, accompagnate dal gusto del cacao che gli dona corpo e persistenza.

Formato:
• Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CACAO **36%**
LATTE **24% - 26%**
FLUIDITÀ **4** SU **5**





CIOCCOLATO **BIANCO**

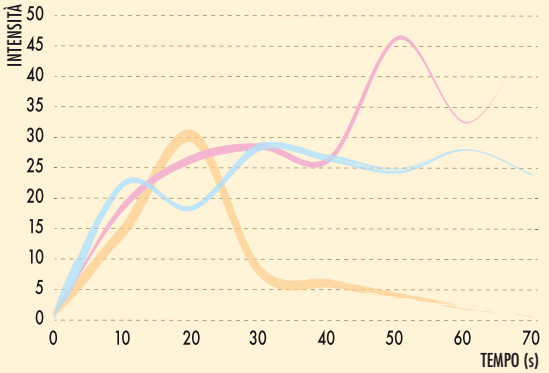
BIANCO 36/38

MASSA GRASSA **36% - 38%**

Il cioccolato bianco ha un sapore molto dolce e morbido tipico dei più tradizionali cioccolati bianchi. Il sapore di latte e burro avvolgono il palato fin dal primo assaggio e si percepiscono sentori di vaniglia. È un cioccolato morbido adatto ad ogni lavorazione.

Formato:
• Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CACAO **31%**
LATTE **21% - 23%**
FLUIDITÀ **3** SU **5**



CACAO · CREMOSITÀ · LATTE
DOLCEZZA · ASTRINGENZA · AMAREZZA

CACAO IN POLVERE

- CACAO 10% - 12%
- CACAO 22% - 24%

Il cacao in polvere Purocao è ottenuto al 100% dalla pressatura delle migliori fave.
Ha un colore caldo tra il rosso e il marrone, con un sapore di cioccolato intenso. Questo cacao ha una consistenza molto fine, per permettere ai nostri clienti di utilizzarli facilmente come aromatizzazione di impasti e creme.
Questo è uno di quei prodotti che non dovrebbero mai mancare nella dispensa di un pasticcere.

Formato: • Sacchetto da 1 kg • Cartone da 6 kg

PASTA DI CACAO

La pasta di cacao Purocao è 100% puro cacao ricavato dalle fave tostate, decorticate e macinate finemente fino ad ottenere un prodotto liscio e omogeneo dal sapore autentico e particolarmente intenso. Questa anima di cioccolato non zuccherato è ottima per intensificare l'aroma dei propri cioccolati, il sapore o il colore più intenso oppure per creare una propria ricetta caratteristica. La pasta di cacao rappresenta un ingrediente perfetto anche per aromatizzare gelati, ganache, pralinati o altre basi, conferendo un colore più scuro e marcato e un sapore di cacao più intenso.

Formato: • Sacchetto da 1 kg • Cartone da 10 kg

BURRO DI CACAO

Il burro di cacao di Purocao è l'ingrediente principale per ogni maestro cioccolatiere.
Nasce dalla spremitura delle fave di cacao di alta qualità tostate intere così da conservarne un sapore e un colore neutro.
Viene successivamente deodorizzato e ridotto in dischi per facilitare i pasticceri nell'utilizzo.

Formato: • Sacchetto da 1 kg • Cartone da 10 kg

CIOCCOLATO DA COTTURA: CHUNKS

FONDENTI	CACAO **44%**	MASSA GRASSA **24% - 26%**
LATTE	LATTE **23% - 25%**	MASSA GRASSA **25% - 27%**
BIANCO	LATTE **21% - 23%**	MASSA GRASSA **27% - 30%**

Il 100% di delizioso cioccolato fondente conferisce un tocco davvero speciale a muffin, torte, biscotti, focaccine e rotoli.
Sono perfetti per i prodotti da forno, che richiedono tempi di cottura medio lunghi. Grazie alle dimensioni medie non si sciolgono durante la cottura e pertanto sono ideali per i clienti che amano sentire il sapore e la gradevole consistenza di un ottimo cioccolato all'interno di tante dolci delizie da forno.

Dimensione: 8x8x6 mm
Formato: • Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

CIOCCOLATO DA COTTURA: GOCCINE

GOCCINE 850/HG	CACAO **46%**	MASSA GRASSA **26% - 28%**
GOCCINE 1500/HG	CACAO **46%**	MASSA GRASSA **26% - 28%**

Per conferire un gustoso sapore di cioccolato a prodotti da forno come muffin, tortine e brownie, le gocce di cioccolato Purocao sono la soluzione ideale.
Ottime per qualunque prodotto che richieda tempi di cottura medio brevi, non si sciolgono completamente in forno.
La loro ricetta contiene meno burro di cacao permettendo loro di resistere alle alte temperature.

Formato: • Sacchetto da 2,5 kg • Cartone da 10 kg

DECORAZIONI: SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO

FONDENTI	CACAO **48%**	MASSA GRASSA **24% - 26%**
LATTE	LATTE **14% - 16%**	MASSA GRASSA **26% - 28%**

Le scagliette Purocao sono le decorazioni perfette per completare le vostre creazioni con brillanti pezzetti croccanti di cioccolato.
Possiedono una forma semi-rettangolare irregolare e misurano tra 3 e 6 mm.
Questi brillanti pezzetti di cioccolato sono ideali da spargere sulle praline ad immersione appena preparate o come decorazione per prodotti di pasticceria o dessert.

Dimensione: 3-6 mm
Formato: • Sacchetto da 1 kg • Cartone da 10 kg

APPLICAZIONI

	PRALINERIA	CORPI CAVI	COPERTURE	TAVOLETTE	RIPIENI	DECORAZIONI	MOUSSE	GELATO	AROMA	GANACHE	IN COTTURA
DOMINICA	●	●	●			●					
FONDENTE 70%	●	●	●			●					
FONDENTE 62%	●	●	●			●	●				
FONDENTE 54%	●	●	●	●	●	●					
LATTE 36% - 38%	●	●	●		●	●					
LATTE 37% - 39%	●	●	●			●	●				
BIANCO 36% - 38%	●	●	●			●	●	●			
CACAO IN POLVERE 10% - 12%								●	●	●	
CACAO IN POLVERE 22% - 24%								●	●	●	
PASTA DI CACAO 400 HG									●	●	
BURRO DI CACAO											
CHUNKS											●
GOCCINE											●
SCAGLIETTE						●					

PRODOTTI DI GAMMA **PUROCAO**

	TIPOLOGIA	NOME	CODICE	MASSA GRASSA %	CACAO %	LATTE %	UNITÀ	CARTONE	PALLET
CIOCCOLATI	FONDENTE	Purocao Dominica	DQ10ZO	45% - 47%	80%		2,5 kg	10 kg	480 kg
		Purocao 70%	DQ10ZA	39% - 41%	70%		2,5 kg	10 kg	480 kg
		Purocao 62%	DQ10ZB	39% - 41%	62%		2,5 kg	10 kg	480 kg
		Purocao 54%	DQ10ZC	32% - 34%	54%		2,5 kg	10 kg	480 kg
	LATTE	Purocao 36% - 38%	DQ10ZD	36% - 38%	34%	22% - 24%	2,5 kg	10 kg	480 kg
		Purocao 37% - 39%	DQ10ZE	37% - 39%	36%	24% - 26%	2,5 kg	10 kg	480 kg
	BIANCO	Purocao 36% - 38%	DQ10ZF	36% - 38%	31%	21% - 23%	2,5 kg	10 kg	480 kg
CACAO IN POLVERE	10% - 12%		DR90AL	10% - 12%			1 kg	6 kg	216 kg
	22% - 24%		DR90AH	22% - 24%			1 kg	6 kg	216 kg
PASTA	PASTA DI CACAO		DQ10ZG	52% - 54%	100%		1 kg	10 kg	400 kg
BURRO	BURRO DI CACAO		DR80AA	100%			1 kg	10 kg	400 kg
CHUNKS	FONDENTE		DQ10ZK	24% - 26%	44%		2,5 kg	10 kg	480 kg
	LATTE		DQ10ZI	25% - 27%	25%	23% - 25%	2,5 kg	10 kg	480 kg
	BIANCO		DQ10UA	27% - 30%		21% - 23%	2,5 kg	10 kg	480 kg
GOCCINE	850/HG		DQ10ZM	26% - 28%	46%		2,5 kg	10 kg	480 kg
	1500/HG		DQ10ZN	26% - 28%	46%		2,5 kg	10 kg	480 kg
SCAGLIETTE	FONDENTE		DQ10ZH	24% - 26%	48%		1 kg	10 kg	400 kg
	LATTE		DQ10ZJ	26% - 28%	29%	14% - 16%	1 kg	10 kg	400 kg

I.F.S. & Partners srl • via Gardizza, 9/b • 48017 Conselice (RA) Italia • Tel. +39 054585155 • ifs@euroglf.it • www.euroglf.it