puratos

Food Innovation for Good

At Puratos, we help ....

Cut your Cost

Singkat Cerita...

Sumber daya alam, selalu bergerak secara organik, tidak bisa diprediksi bahkan faktor iklim sedikit berubah saja bisa memengaruhi harga suatu komoditas, belum lagi faktor iklim tersebut menyebabkan gagal panen, lalu ada bencana, ancaman perang, wabah, dan semua ketidakpastian lainnya. Sehingga terjadi fluktuasi harga bahan baku yang merepotkan kita sebagai penggunanya yang menyebabkan harga tidak menentu. Hal diatas tentu tidak menjadi akhir dari usaha kita, kita hanya perlu memilih langkah pintar untuk mendapatkan keseimbangan dan *sustainability* dalam bisnis ke depannya dengan menerapkan strategi ***Cost Saving*** kedalam proses produksi.

Serahkan Pada Kami!

Puratos sebagai partner usaha anda, peduli untuk menjamin keberlanjutan dalam usaha anda dengan cara memberikan solusi-solusi yang dapat menekan harga produksi dengan berlini pada 3 pilar, yaitu ***Recipe Cost, Process Benefit,*** dan ***Sales Benefit.***

Bagaimana kami dapat membantu anda berhemat?

Recipe Cost
Sekarang lebih hemat dengan Puratos

Sales Benefit
Lebih hemat, lebih sedikit *waste*, lebih banyak untung

Process Benefit
Percepat proses produksi, biarkan kami yang lakukan

Tekan Biaya Produksi Anda, Dengan Solusi Dari Kami

Mimetic
Fat laminasi spesial sebagai pengganti *Butter*, Hemat biaya!

Cremfil Ultim
Selera para konsumen. Tetap *moist* lebih lama

Vivafil
Hasilkan lebih banyak dengan jumlah yang sama!

Sunset Glaze
Mengontrol biaya dengan konsumsi yang efisien

Soft'r Xfresh
Segar lebih lama, Jual lebih banyak dengan *waste* lebih sedikit

RTU Ganache
Hemat waktu dengan lebih sedikit bahan baku, *Ganache* siap pakai!

Supercrem Hazelnut
Solusi Penghematan Biaya, Lebih Murah dari N*tella

Acti-fresh
Solusi umur simpan lebih lama, *freshness* lebih lama!

Lebih banyak tentang produk **penghemat biaya** kami.

Mimetic, *Fat* laminasi spesial dengan karakter dan *mouthfeel* menyerupai *Butter* dan *handling proses* yang lebih mudah

- ✓ *Ready to use*/ Siap pakai
- ✓ Dapat digunakan untuk Aplikasi produk laminasi dan *puff pastry*
- ✓ Proses *handling* lebih mudah dibandingkan *butter*
- ✓ Bisa menghasilkan berbagai macam kreasi

Produk dengan Puratos **Mimetic** sebagai *Fat* Laminasi

Recipe Cost

Mimetic

Fat laminasi spesial sebagai pengganti *Butter*, Hemat biaya!

Carat Supercrem Hazelnut terbuat dari bahan pilihan dengan tekstur yang *creamy* dan kaya akan rasa hazelnut.

- ✓ *Ready to use*/ Siap pakai
- ✓ Dapat digunakan untuk berbagai aplikasi Roti dan Kue
- ✓ Dapat digunakan sebelum dan sesudah pemanggangan
- ✓ Bisa menghasilkan berbagai macam kreasi

Produk dengan Puratos **Supercrem Hazelnut** sebagai *filling*

Recipe Cost

Supercrem Hazelnut

Solusi Penghematan Biaya, Lebih Murah dari N*tella

Filling Coklat berkualitas dengan krim yang lembut dan meleleh di mulut. Cremfil Ultim dapat mencegah roti dan isiannya mengering sehingga tekstur roti menjadi moist lebih lama.

- ✓ *Ready to use*/ Siap pakai
- ✓ Menjaga kesegaran roti dan *patisserie* yang tahan lama dengan *Hardness Reduction* hingga 50%
- ✓ Menjaga tekstur roti tetap lembut sepanjang masa simpan

Produk dengan Puratos **Cremfil Ultim** sebagai *filling*

Recipe Cost

Cremfil Ultim

Selera para konsumen. Tetap *moist* lebih lama

Sales Benefit

Soft'r Xfresh

Segar lebih lama, Jual lebih banyak dengan *waste* lebih sedikit

On top Improver untuk produk adonan berragi berfungsi untuk meningkatkan *freshness, softness, resilience, dan short bite* sehingga umur simpan menjadi lebih lama.

- ✓ Untuk berbagai aplikasi produk
- ✓ Tidak perlu mengubah resep anda
- ✓ Freshness lebih lama, jual lebih banyak.

Produk dengan Puratos **Soft'r Xfresh** sebagai *improver*

Sales Benefit

Acti-fresh

Solusi umur simpan lebih lama, *freshness* lebih lama!

ACTI adalah *cake improvers* berdasarkan teknologi enzim. ACTI dapat digunakan dalam resep yang ada untuk berbagai macam produk, seperti kue bolu, muffin, dan brownies.

- ✓ Meningkatkan tekstur & *freshness* hingga akhir masa simpan
- ✓ Bersihkan label dengan mengganti aditif
- ✓ Kendalikan anggaran Anda dalam mengganti konten telur hingga 50%

Acti-fresh terdapat di dalam berbagai *Premix Patisserie* Puratos

Process Benefit

RTU Ganache

Hemat waktu dengan lebih sedikit bahan baku, *Ganache* siap pakai!

Ganache siap pakai untuk membuat ganace dalam waktu yang lebih singkat dan rasa yang lebih enak.

- ✓ Siap pakai dan mudah digunakan
- ✓ Tidak perlu dimasak
- ✓ Dapat disimpan di suhu ruang
- ✓ Mengunakan teknologi *water-based* yang perpanjang masa simpan kue atau roti
- ✓ Dapat digunakan untuk berbagai aplkasi baik filling *maupun dekorasi*

Produk dengan Puratos **RTU Ganache** sebagai *layering*

Isian buah yang lezat dengan stabilitas panggang yang sangat baik dan/atau yang memungkinkan Anda membuat barang jadi yang tahan lama.

- ✓ *Ready to use*/ Siap pakai
- ✓ Stabilitas panggang & beku/cair yang luar biasa
- ✓ Tanpa pemanis buatan
- ✓ Minimal 20% buah dengan penanda buah alami

Produk dengan Puratos **Vivafil** sebagai *filling*

Recipe Cost

Vivafil

Hasilkan lebih banyak dengan jumlah yang sama!

Alternatif *egg-wash* siap pakai *plant-based* yang memberikan *glazing* dan warna pada makanan yang dipanggang. Meningkatkan aspek visual barang jadi dengan cara yang aman dan nyaman.

- ✓ *Ready to use*/ Siap pakai
- ✓ *Plant-Based*
- ✓ Mengurangi waste & waktu kerja
- ✓ Tanpa Gula
- ✓ Strerilisasi UHT

Produk dengan Puratos **Sunset Glaze** sebagai *egg-wash* di *bun*

Recipe Cost

Sunset Glaze

Mengontrol biaya dengan konsumsi yang efisien

puratos
Food Innovation for Good

PT Puratos Indonesia

info.indonesia@puratos.com
+6221 566 8495
Perkantoran Kota Grogol Permai,
Jl. Prof. Dr. Latumeten, Blok F No 7-8
Jakarta, Indonesia
© Puratos Group 2022

Food
Innovation
For Good

puratos

Food Innovation for Good