

Satin

Libera la tua creatività




Puratos
Reliable partners in innovation

LINEA SATIN

Da **20 anni** rappresenta la gamma Puratos di mix completi per aiutare i professionisti nella produzione di torte e dolci della migliore qualità. Utilizzare i prodotti **Satin** è di estrema facilità e consente di dare libero sfogo alla creatività; si può ottenere qualsiasi prodotto finito, dai semplici dolci quotidiani a dessert più ricercati.

Oggi **la gamma si rinnova con formule migliorate** per rispondere ancora meglio alle esigenze del produttore e del consumatore:

I mix Satin sono caratterizzati da:

- **Massima versatilità** per garantire una grande varietà senza compromessi qualitativi
- **Perfetta tenuta di ingredienti/inclusioni** aggiunte (aromi, frutta secca, farciture e molto altro...)

I mix Satin consentono di ottenere eccellenti prodotti finiti con:

- **Etichette PIÙ PULITE:** liste ingredienti corte, senza coloranti e aromi artificiali. I soli numeri *E* sono i necessari agenti lievitanti.
- **Freschezza prolungata:** grazie all'innovativa tecnologia **ACTI-FRESH** che contribuisce ad una conservazione prolungata a scaffale
- **Ottima struttura** in termini di volume, sofficità e umidità
- **Gusti nuovi** in linea con le richieste «salutistiche» del consumatore



Confezione: Sacco da 15 kg
(Tegral Satin Cioccolato Belga 14 kg)

Conservazione: 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

Dosaggio: 100% completo



NUOVA FORMULA MIGLIORATA

Satin Cake

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake	1000 g	Gusto delicato
Uova	350 g	
Olio	300 g	
Acqua	220 g	

Satin Cake Cioccolato Belga

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno al cioccolato di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	1000 g	Il mix contiene il 14% di cioccolato Belga Belcolade
Uova	500 g	
Olio	400 g	
Acqua	50 g	

Satin Cake Integrale

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno integrali di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake Integrale	1000 g	Con zucchero di canna per un gusto più caratterizzato
Uova	350 g	
Olio	300 g	
Acqua	220 g	

FONTE
DI FIBRE*



Satin Cake Yogurt

Ideale per ogni genere di torta e prodotti da forno allo yogurt di piccole e grandi dimensioni

Ricetta base

Tegral Satin Cake Yogurt	1000 g	Lo yogurt esalta la sofficità e il gusto delicato
Uova	350 g	
Olio	300 g	
Acqua	220 g	

*Il claim si riferisce a prodotti finiti ottenuti seguendo la ricetta base

MINI - CAKE DA PASSEGGIO

Composizione

- Mini-cake
- Deli Orange
- Glassa anidra arancione
- Vivafil Ciliegia 35%
- Glassa anidra rossa
- Carat Supercrem Nutty 313
- Glassa anidra alle nocciole

Ingredienti

MINI CAKE

Tegral Satin Cake	1000 g
<hr/> Uova	350 g
<hr/> Olio di semi	150 g
<hr/> Acqua	100 g

Farcitura all'arancia

Deli Orange	q.b.
--------------------	-------------

Glassa anidra arancione

Belcolade Blanc Selection	1000 g
<hr/> Olio di semi	160 g
<hr/> Burro di cacao arancione	q.b.

Farcitura alla Ciliegia

Vivafil Ciliegia 35%	q.b.
-----------------------------	-------------

Glassa anidra rossa

Belcolade Blanc Selection	1000 g
<hr/> Olio di semi	160 g
<hr/> Burro di cacao rosso	q.b.

Farcitura alla nocciola

Carat Supercrem Nutty 313	q.b.
----------------------------------	-------------

Glassa anidra alla nocciola

Belcolade Lait Selection	1000 g
<hr/> Olio di semi	160 g
<hr/> Granella di nocciole tostate	160 g

Finitura

<hr/> Frutti di bosco disidratati (rosso)	q.b.
<hr/> Zenzero candito tritato (arancione)	q.b.
<hr/> Meringhette colorate (arancione)	q.b.

Procedimento

Mini cake: mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia. Quando il composto risulta omogeneo, colare in stampi di silicone a forma di semisfere. Farcire a piacere con le tre farciture proposte. Infornare a 190°C per circa 12 minuti. Abbatte in negativo, infilzare le semisfere negli appositi stecchini e mantenere in negativo fino al momento del glassaggio.

Glassa anidra arancione: sciogliere il cioccolato a 45°C, aggiungere l'olio ed emulsionare il tutto. Aggiungere il burro di cacao colorato. Glassare le semisfere di arancione e cospargerle tutte di zenzero candito, attaccando sulla superficie una piccola meringa.

Glassa anidra rossa: sciogliere il cioccolato a 45°C, aggiungere l'olio ed emulsionare il tutto. Aggiungere il burro di cacao colorato. Glassare le semisfere di rosso e attaccare sulla superficie i frutti di bosco disidratati.

Glassa anidra alla nocciola: sciogliere il cioccolato a 45°C, aggiungere l'olio ed emulsionare il tutto. Aggiungere la granella di nocciole tostate. Glassare semisfere alla nocciola.



CIAMBELLA DELLA TRADIZIONE

Composizione

- Inclusioni di uvetta
- Ciambellone

Ingredienti

Inclusioni di uvetta

<u>Uvetta</u>	<u>500 g</u>
<u>Liquore a piacere</u>	<u>q.b.</u>
<u>Acqua</u>	<u>q.b.</u>

Ciambellone

<u>Tegral Satin Cake</u>	<u>1000 g</u>
<u>Uova</u>	<u>350 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>300 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>220 g</u>

Finitura

<u>Mandorle a bastoncini</u>	<u>q.b.</u>
<u>Zucchero a velo</u>	<u>q.b.</u>

Procedimento

Inclusioni di uvetta: Macerare l'uvetta con acqua e liquore a piacere per 2-3 ore circa.

Ciambellone: Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia. Quando il composto risulta omogeneo, amalgamarvi l'uvetta scolata dal suo liquido di macerazione. Colare in uno stampo a forma di ciambella, precedentemente imburrrato e infarinato. Guarnire con bastoncini di mandorle in superficie e infornare a 180°C per circa 20 minuti.

Finitura: Quando la ciambella risulta ben fredda, spolverare con zucchero a velo e confezionare.



Per una versione più invernale e golosa si può aggiungere o sostituire dell'arancia candita e glassare la ciambella con una glassa anidra a base di cioccolato.



CAPRESE INNOVATIVA

Composizione

- Caprese al cioccolato
- Farcitura Vivafil La Tradizione Amarena 70% e Anice stellato

Ingredienti

Caprese al cioccolato

<u>Tegral Satin Cake Cioccolato Belga</u>	<u>700 g</u>
<u>Mandorle in polvere</u>	<u>300 g</u>
<u>Uova</u>	<u>500 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>400 g</u>
<u>Zucchero</u>	<u>120 g</u>

Farcitura amarena e anice stellato

Vivafil La tradizione Amarena 70% e Anice Stellato q.b.

Finitura

<u>Belcolade Noir Selection</u>	<u>q.b.</u>
<u>Confetti di mandorle</u>	<u>q.b.</u>
<u>Miroir Glassage Neutre</u>	<u>q.b.</u>

Procedimento

Caprese al cioccolato: Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia. Quando il composto risulta omogeneo, colare in stampi di silicone con un design forato al centro ad un centimetro di altezza.

Continuare con un leggero strato di farcitura e ricoprire con un ulteriore centimetro di impasto di caprese al cioccolato. Infornare a 180°C per circa 30 minuti. Far raffreddare.

Farcitura amarena e anice stellato: Farcire la parte centrale della torta con Vivafil La tradizione Amarena 70% e Anice Stellato.

Finitura: Spennellare la torta con la glassa neutra e ricoprire l'intera circonferenza con i confetti di mandorle tritati.

Completare la torta decorandola con dei motivi di cioccolato sulla superficie.



Una torta molto versatile a livello di gusto e in base alle stagioni si può scegliere la farcitura Vivafil La tradizione più adatto.



SNACK BANDA CAKE

Composizione

- Impasto allo yogurt
- Cremfil Classic Vanille

Ingredienti

Cake yogurt

<u>Tegral Satin Cake Yogurt</u>	<u>1000 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>300 g</u>
<u>Uova</u>	<u>350 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>220 g</u>

Farcitura

Cremfil Classic Vanille q.b.

Finitura

Harmony Sublimo Glaze & Go q.b.

Procedimento

Cake yogurt: Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia. Quando il composto risulta omogeneo, colare in un placca 60x40 cm ad un'altezza di 1 cm. Farcire la superficie con Cremfil Classic. Infornare a 180°C per circa 15 minuti. Far raffreddare e lucidare con Harmony Sublimo Glaze & Go prima di tagliare il cake in tranci.



Diventa ancora più invitante e fresca alternando il Cremfil Classic Vanille con una farcitura alla frutta della gamma Vivafil multiuso.



CAKE AL CUBO

Composizione

- Cake integrale all'arancia e zenzero
- Farcitura Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero

Ingredienti

Cake integrale arancia e zenzero

Tegral Satin Cake Integrale 1000 g

Olio di semi 300 g

Uova 350 g

Acqua 220 g

Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero 300 g

Finitura

Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero q.b.

Decorazione

Semi di papavero q.b.

Miroir Glassage Neutre q.b.

Zenzero candito q.b.

Arancia fresca q.b.

Procedimento

Cake integrale arancia e zenzero: Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia, tenendo da parte la farcitura. Quando il composto risulta omogeneo, aggiungere il Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero e colare in stampi di acciaio a forma di cubo. Infornare a 180°C per circa 25 minuti. Far raffreddare.

Finitura: Farcire la superficie, con un ciuffo di confettura extra, dopo aver spennellato il cubo con glassa neutra e ricoperto di semi di papavero.

Decorazione: Finire il dolce con dei petali di zenzero candito e uno spicchio di arancia fresca.



Il cake ideale per creare la propria collezione in pasticceria cambiando le farciture e le coperture del cake. Per ottenere una variante delicata del cake, è possibile farcire l'impasto con Vivafil Lampone 70% e Rosa e ricoprire il cubo con farina di cocco.



EQUILIBRIO ALLA FRAGOLA

Composizione

- Cake al limone
- Copertura al cioccolato
- Frolla al limone
- Farcitura Vivafil La tradizione Fragola 70% e Miele
- Finitura

Ingredienti

Cake al limone

Tegral Satin Cake	1000 g
<u>Uova</u>	<u>350 g</u>
<u>Olio</u>	<u>300 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>220 g</u>
<u>Zeste di limone</u>	<u>n.1</u>
Deli Citron	q.b.

Copertura al cioccolato

Belcolade Blanc Selection	q.b.
----------------------------------	-------------

Frolla al limone

<u>Farina Frolla</u>	<u>240 g</u>
Mimetic Incorporation	120 g
<u>Zucchero a velo</u>	<u>90 g</u>
<u>Uova intere</u>	<u>50 g</u>

<u>Sale</u>	<u>2 g</u>
<u>Zeste limone</u>	<u>n.1</u>

Farcitura

Vivafil La tradizione Fragola 70% e Miele q.b.

Finitura

<u>Meringhette gialle</u>	<u>q.b.</u>
<u>Fragole fresche</u>	<u>q.b.</u>
Harmony Sublimo Glaze & Go	q.b.

Procedimento

Cake al limone: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 4 minuti a velocità media, sino ad ottenere una massa omogenea. Colare sino ai $\frac{3}{4}$ di uno stampo di silicone a mezza sfera del diametro di 5 cm e con l'aiuto di un sac-a-poche dressare all'interno del composto il Deli Citron per ogni mezza sfera. Cuocere a 165 °C per 18 minuti a valvola chiusa, in forno ventilato. A fine cottura, rigirare lo stampo su se stesso per avere una base omogenea. Far raffreddare il cake per 10 minuti a temperatura ambiente e successivamente porre in abbattitore per circa 20 minuti.

Copertura al cioccolato: Estrarre dallo stampo di silicone il cake al limone, inserendo uno stuzzicadenti come supporto dal lato piatto della mezzasfera e porre su una base di polistirolo. Successivamente temperare il cioccolato Belcolade Blanc Selection e ricoprire la superficie del cake, versandone in abbondanza per far sì che cristallizzando si formi un effetto a goccia colante.

Frolla al limone: Miscelare in planetaria attrezzata con foglia Mimetic Incorporation e zucchero a velo, creando una consistenza cremosa. Successivamente versare a filo le uova e infine la farina, fino a completo assorbimento. Lasciare riposare la pasta per circa 1 ora a temperatura di 4°C. Stendere la pasta a 2 mm di spessore tra due fogli di carta da forno e ritagliare nella forma desiderata. Cuocere tra due tappetini microforati per 10 minuti a 165°C in forno ventilato con valvola aperta. Una volta cotta, utilizzare la frolla come base per il cake al limone e fissare il cake con l'aiuto del cioccolato temperato.

Finitura: Tagliare in 4 parti la fragola, lucidarla con Harmony Sublimo e posizionarlo al centro. Appoggiare sul lato della fragola, una meringhetta gialla.



» fragole & miele

GIROTONDO

Composizione

- Base Cake
- Farcitura Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Tonka
- Copertura al Cioccolato
- Macaron
- Decorazione

Ingredienti

Cake

<u>Tegral Satin Cake</u>	<u>1000 g</u>
<u>Uova</u>	<u>350 g</u>
<u>Olio di Semi</u>	<u>300 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>220 g</u>

Farcitura albicocca e tonka

Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka q.b.

Copertura al cioccolato

Belcolade Blanc Selection q.b.

Macaron

Patis' Macaron Extra 500 g

<u>Acqua a 60°C</u>	<u>100 g</u>
<u>Colorante idrosolubile arancione</u>	<u>q.b.</u>
<u>Vivafil Albicocca 35%</u>	<u>q.b.</u>

Decorazione

<u>Albicocca secca</u>	<u>N°1</u>
<u>Harmony Sublimo Glaze & Go</u>	<u>q.b.</u>
<u>Fiore in pasta zucchero</u>	<u>n°1</u>
<u>Macaron Albicocca</u>	<u>N°1</u>

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 4 minuti a velocità media, sino ad ottenere una massa omogenea. Colare l'impasto sino ai $\frac{3}{4}$ di un anello inox del diametro di 6 cm, alta 4 cm ponendo al centro un tubo di 2 cm di diametro e stessa altezza dell'anello. Cuocere a 180°C per 20 minuti utilizzando un contrappeso per avere una superficie liscia.

Farcitura albicocca e tonka: Estrarre il cake dallo stampo e togliere il tubo. Farcire con Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka.

Copertura al cioccolato: Temperare il cioccolato Belcolade Blanc Selection e stenderlo su una striscia di pvc alta 4 cm. Quando inizia a cristallizzare, porre attorno al cake. Lasciar cristallizzare e togliere il pvc.

Macaron: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti a velocità alta per 5 minuti. Colare su teglia rivestita da un tappetino di silicone i gusci del diametro di 1 cm. Lasciar riposare 15 minuti a temperatura ambiente e cuocere a 150°C per 20 minuti con valvola aperta (forno statico, nel forno rotativo 130°C per 20 minuti). Appena freddi, farcirli con Vivafil Albicocca 35%.

Decorazione: Lucidare metà albicocca con Harmony Sublimo Glaze & Go e porre sopra il dolce. Finire con un macaron all'albicocca ed un fiore in pasta di zucchero.



CAKE INTEGRALE

Composizione

- Cake integrale

Ingredienti

Cake integrale

<u>Tegral Satin Cake Integrale</u>	<u>1000 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>300 g</u>
<u>Uova</u>	<u>350 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>220 g</u>

Finitura

Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes q.b.

Procedimento

Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia. Quando il composto risulta omogeneo, colare in stampi di bambù foderati con l'apposita carta. Cospargere la superficie con Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes. Infornare a 180°C per circa 28 minuti. Far raffreddare.



Una ricetta classica e nutriente che si presta molto bene sotto forma di muffin o barrette da viaggio. Per rendere il cake ancora più goloso è possibile farcirlo con la Farcitura al Miele Multiuso prima della cottura.

FORTE
DI FIBRE





FIOR DI CAKE

Composizione

- Impasto allo yogurt
- Farcitura Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa
- Ganache al Belcolade Blanc Selection

Ingredienti

Cake yogurt

<u>Tegral Satin Cake Yogurt</u>	<u>1000 g</u>
Olio di semi	300 g
Uova	350 g
Acqua	220 g

Farcitura

Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa q.b.

Ganache al Belcolade Blanc Selection

<u>Passionata</u>	<u>375 g</u>
<u>Belcolade Blanc Selection</u>	<u>500 g</u>
Gelatina in fogli	6 g
<u>Passionata</u>	<u>290 g</u>

Finitura

<u>Harmony sublimo Glaze & Go</u>	<u>q.b.</u>
<u>Belcolade Blanc Selection</u>	<u>q.b.</u>
Cocco rapè	q.b.
<u>Burro di cacao rosso</u>	<u>q.b.</u>

Procedimento

Cake yogurt: Mixare tutti gli ingredienti, per 4 minuti in planetaria attrezzata con foglia. Quando il composto risulta omogeneo, colare in stampi in silicone a forma di fiore.

Farcitura: Farcire con la confettura extra al lampone e rosa. Infornare a 180°C per circa 20 minuti. Far raffreddare.

Ganache al Belcolade Blanc Selection: Scaldare la prima parte di crema vegetale Passionata, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e strizzata. Versare sul cioccolato creando un'emulsione. Aggiungere la restante Passionata fredda a filo, continuando ad emulsionare. Lasciar cristallizzare per 12 h a 4°C e montare al momento dell'utilizzo.

Finitura: Lucidare il cake e intingere la base e il bordo inferiore nel cocco rapè. Con la sac-a-poche munita di bocchetta Saint-Honoré, decorare la superficie del cake a forma di stella. Completare con dei petali sottili di cioccolato bianco, leggermente spruzzato con burro di cacao rosso.



È possibile ottenere una mini-Sacher rivisitata sostituendo il cake yogurt con il cake al cioccolato e farcendolo con Vivafil La tradizione albicocca 70% e Fava di Tonka.



MINI TENERINA

Composizione

- Tenerina al Vietnam 73

Ingredienti

Tenerina al Vietnam 73

<u>Tegral Satin Cake Cioccolato Belga</u>	<u>800 g</u>
<u>Uova</u>	<u>400 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>200 g</u>
<u>Belcolade Origins Vietnam 73</u>	<u>200 g</u>

Procedimento

Tenerina al Vietnam 73: Sciogliere il cioccolato a 45°C.

Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata di foglia. Quando il composto risulta omogeneo, colare in fasce d'acciaio da 16/18 cm di diametro. Infornare a 190°C per circa 16 minuti. Far raffreddare, confezionare.



Un classico intramontabile che può essere utilizzato anche come base delle torte moderne.



SPICCHI DI CAROTA

Composizione

- Torta di carote
- Carote frullate
- Glassa anidra alla nocciola
- Crumble di cacao e nocciole

Ingredienti

Torta di carote

Tegral Satin Cake	900 g
Nocciole in polvere	100 g
Olio di semi	300 g
Uova	400 g
Carote frullate	220 g

Glassa anidra alle nocciole

Belcolade Lait Selection	1000 g
Olio di semi	160 g
Granella di nocciole tostate	160 g

Crumble di cacao e nocciole

Farina W 160/180	150 g
Belcolade Polvere Di Cacao	40 g
Mimetic Incorporation	200 g

Zucchero	200 g
Nocciole in polvere	40 g

Finitura

Carotina in marzapane	q.b.
Colorante arancione	q.b.
Colorante verde	q.b.

Procedimento

Torta di carote: Mixare tutti gli ingredienti per 4 minuti in planetaria attrezzata di foglia. Quando il composto risulta omogeneo, colare in stampi di silicone a forma di triangolo. Infornare a 180°C per circa 20 minuti. Abbatte in negativo.

Glassa anidra alle nocciole: Sciogliere il cioccolato a 45°C, aggiungere l'olio e emulsionare il tutto. Aggiungere la granella di nocciole. Glassare i triangoli di torta e prima che cristallizzi, attaccare sulla superficie il crumble al cacao e nocciole.

Crumble di cacao e nocciole: Far sabbiare insieme tutti

gli ingredienti, abbatte in negativo. Cuocere a 165°C per circa 15 minuti.

Finitura: Finire gli spicchi ricoperti di glassa e crumble, con delle mini carotine in marzapane.



Con questa idea mantieni il gusto tradizionale del cake alla carota ma servito in forma diversa e con un look completamente nuovo.



CABOSSA CAKE

Composizione

- Cake alle nocciole
- PatisFrance Pralincrac Chocolait
- Finitura

Ingredienti

Cake alle nocciole

<u>Tegral Satin Cake Cioccolato Belga</u>	<u>350 g</u>
<u>PatisFrance Pralinè Noisette 50%</u>	<u>80 g</u>
<u>Olio di semi</u>	<u>100 g</u>
<u>Uova intere</u>	<u>175 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>50 g</u>
<u>Polvere di nocciola</u>	<u>150 g</u>

Inserto

PatisFrance Pralincrac Chocolait q.b.

Finitura

<u>Burro di cacao bianco</u>	<u>q.b.</u>
<u>Burro di cacao verde</u>	<u>q.b.</u>
<u>Burro di cacao giallo</u>	<u>q.b.</u>
<u>burro di cacao rosso</u>	<u>q.b.</u>

Procedimento

Cake alle nocciole: Mixare tutti gli ingredienti insieme in una planetaria attrezzata con foglia, ad alta velocità per 5 minuti. Utilizzare 2 stampi di silicone a forma di cabossa. Nel primo stampo dressare il composto fino a riempirlo, poi posizionare l'inserto facendo una leggera pressione. Posizionare il secondo stampo perfettamente allineato al precedente, così da creare la forma della cabossa. Posizionare una griglia per fissare gli stampi e cuocere a 165°C per 20 minuti in forno ventilato. Raffreddare e successivamente abbattere prima della finitura.

Inserto: Scaldare a 40°C il praliné e colare su una teglia all'interno di un quadro di acciaio inox alto 1cm. Farlo raffreddare per circa 30 minuti in abbattitore. Tagliare dei rettangoli di 4x1 cm e posizionarli nel composto cake precedentemente dressato nello stampo.

Finitura: Temperare il burro di cacao a 29°C. Spennellare il cake con il burro di cacao bianco. Con il burro di cacao colorato sfumare i cake per ottenere cabosse con diverse tonalità di colore.



È possibile realizzare una versione estiva alla frutta usando un cake bianco e farcendolo con la gamma Vivafil La tradizione.





20 ANNI
GAMMA SATIN

1998 - 2018



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su    


Puratos
Reliable partners in innovation