



CREMAX BASE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Crema vegetal congelada para reconstituir máximo al 50% con productos como agua, crema de leche, leche, jugos de fruta y licor. Su sabor y textura son suaves. El producto es de fácil aplicación, ideal para decorar y rellenar tortas y postres.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	1 kg	Tetra Pack	

MÉTODO

Grupo 1			
Ingrediente		KG	%
Cremax Base		-	100.00
Agua		-	50.00
		Peso total:	0.000

DESCRIPTION

1. Descongelar el producto solo en refrigeración hasta alcanzar una temperatura de 4°C +/-2°C. Una vez descongelado no volver a congelar. 2. Agite el producto antes de usar. 3. Mezcla en una proporción 2:1 de la siguiente manera: - Pesar 2 partes de crema y una de agua fría (4°C +/- 2°C) - Llenar máximo 1/4 de tazón con la mezcla. - Batir la mezcla a velocidad media con herramienta de globo hasta voluminizar 3/4. - Adicionar a gusto licores o zumos de fruta hasta un 20%.



ALMACENAMIENTO

Bajo congelación -18°C



VIDA ÚTIL

12 Meses dias



TIPO

Líquido



ALÉRGENOS

Soya, Leche, Lactosa



CATEGORÍA

Cremas para Batir, Cremas Congeladas



PRODUCTO TERMINADO

Decoración



MARCAS

Cremas Bakels