

Bettercreme™

Chocolate



Deliciosa crema líquida para batir con sabor y aroma a chocolate, de textura suave, tersa y de fácil aplicación. Ideal para cubrir, decorar y rellenar pasteles y postres.

Características

- Sabor Chocoalte
- Textura suave y tersa
- Rendimiento 2.7 a 3.0
- Estable a temperaturas altas (25°C a 28°C).

Vida en Anaque

- Congelado cerrado (-14°C a -22°C): 365 días
- Refrigerado cerrado (0°C a 7°C): 90 días
- Pastel decorado en refrigeración: 3 días



Beneficios

- Estabilidad y tolerancia: Resiste la congelación y descongelación sin agrietarse ni llorar los colores. Los pasteles pueden congelarse ya decorados para su uso posterior.
- Facil de usar: su suave y uniforme textura permite decorar facilmente aun sin ser experto.
- Valor: reduce el costo de operacion gracias a su rendimiento y el poco desperdicio.

Uso y manejo del producto

- Mantener a temperatura de congelación (-14 a -22°C).
- Almacenar en un lugar limpio, seco y libre de sustancias con olor penetrante.
- Descongele en refrigeracion a una temperatura de 0°C a 7°C durante 24 horas antes de usarlo.
- Por ningun motivo deje el producto a temperatura ambiente.
- Agite bien el producto antes de abrir el empaque.
- Bata siempre a velocidad media a una temperatura entre 4°C y 7°C.
- De preferencia trabaje en un area con una temperatura no mayor a 30°C.
- Refrigere la crema sobrante en un recipiente cerrado.
- Una vez descongelado el producto no lo vuelva a congelar.

Información del producto

Código	Producto	Presentación	Tarima	Código de barras individual	Código de barras caja master
09731	Bettercreme Chocolate GALÓN	4 / 4 kg	12 x 5	7501668612336	17501668612333
37268	Bettercreme Chocolate LITRO	12 / .907 kg	16 x 6	7501668612343	17501668612340