



- **Descripción:** Es la Crema para cocina y repostería que gracias a su sabor neutro es ideal para aplicaciones frías o calientes, dulces o saladas, brindando a los profesionales de la gastronomía la versatilidad que ellos requieren, y a las amas de casa la posibilidad de cocinar como los profesionales.
- **Aplicación:** Versatié® está lista para utilizarse como ingrediente en cualquier receta de cocina, como: aderezos, salsas, cremas, dips, rellenos, coberturas y todos los postres y platillos que contengan crema
- **Rendimiento:** Batido 2.4 veces su volumen,
- **Empaque colectivo:** Caja de cartón con 12 litros.
Charola de cartón con 27 tetras de 250ml
- **Empaque individual:** Tetrapack UHT slim de 1 litro
 - Tetrapack UHT de 250 ml
- **Vida de anaquel:** Refrigerado cerrado (4°C a -10°C): 365 días



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CONFIG. TARIMA	CÓDIGO BARRAS	CÓDIGO BARRAS CAJA MASTER
02493	VERSATIÉ®	12 / 1 L	15 x 5	7501668 611889	17501668611886
14307	VERSATIÉ®	27 / 250 g	15 x 9	7501668615474	17501668615471



➤ **Ventajas:**

- Práctica, facilita la operación al tener un mismo producto para diferentes aplicaciones
- Tolerante a combinarse con diferentes ingredientes de gran acidez o de alto contenido graso sin cortarse.
- Sabor neutro con ligera nota láctea que resalta el sabor de los demás ingredientes.
- Larga vida de anaquel (cerrada y abierta)
- Tolerante a altas temperaturas: a fuego directo por largos períodos, en el horno, a baño maría
- Resiste el re-calentado sin “cortarse”
- Consistencia en calidad y sabor.
- Ideal para mantener y/o resaltar el color de los demás ingredientes
- Alto rendimiento y estabilidad
- Producto envasado en línea aséptica que cumple con altos estándares de calidad
- Se puede congelar después de aplicar.
- Estable aún con decoraciones elaboradas (no se reseca, agrieta ni endurece)

➤ **Manejo en distribución y almacenamiento:**

- Los rangos de temperatura ideales para el almacenamiento y distribución del producto son de 4°C a 10°C. (refrigeración)
- Evite transportar y almacenar la crema junto a sustancias o productos con olor penetrante. Mantener en un lugar limpio y seco.
- No exceder los niveles de estiba mencionados en la tabla de datos generales. Mantener cerrado hasta el momento de su uso

➤ **Uso y manejo en tienda:**

- Asegúrese de recibir el producto en refrigeración
- Cuando reciba el producto por ningún motivo congele el producto
- Agite bien el producto antes de abrir el empaque
- El producto está listo para usarse como ingrediente en cualquier receta de cocina o repostería, se puede hervir, mezclar con otros ingredientes, hornear, batir, poner a baño maría o usar directamente del envase.