



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

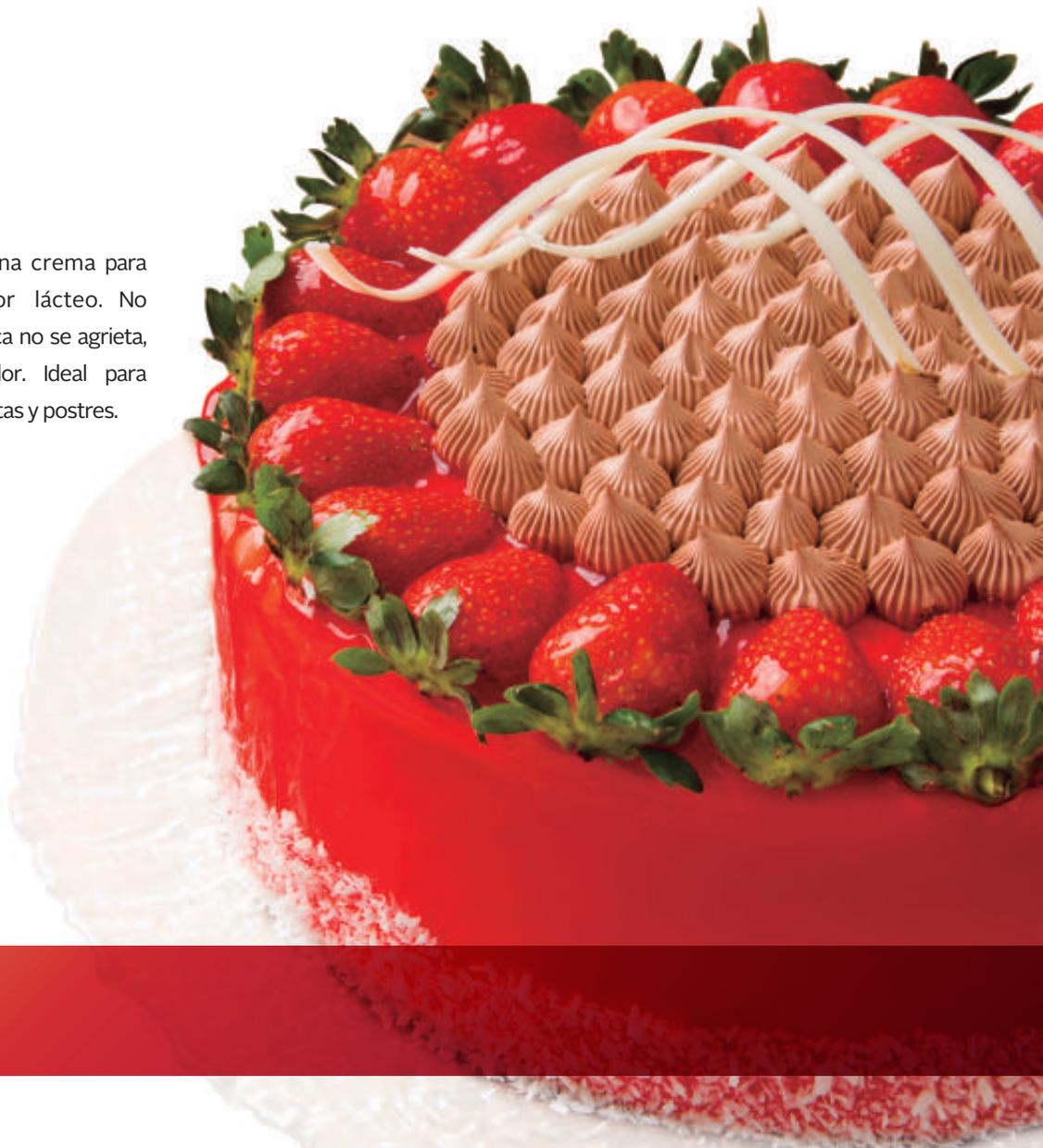


EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

MÁS RENDIMIENTO Y DELICIOSO LIGERO SABOR LÁCTEO

GRAND AMERICAN™
WHIP TOPPING™
Blue Label™

Grand American™ Blue Label es una crema para batir con delicioso ligero sabor lácteo. No necesita mezclarse y su fórmula única no se agrieta, no se reseca ni cambia de color. Ideal para incrementar la rentabilidad en tus tortas y postres.



BENEFICIOS

- Rinde desde 4.3 a 4.8 veces su volumen.
- Alta estabilidad y manejabilidad.
- Resistente a altas temperaturas del área de trabajo.
- Su suave y uniforme textura permite decorar fácilmente aún sin ser experto.
- Admite sabores, frutas y esencias.
- No contiene colesterol.
- No necesita mezclarse.
- Delicioso sabor lácteo. Ideal como ingrediente de postres con perfil lácteo.
- Ofrece la opción de batirse en máxima velocidad.
- No se agrieta, no se reseca, ni cambia de color.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

- Descongele el producto en refrigeración entre 2°C y 7°C entre 24 a 48 horas antes de su uso(*)(**).
- Agitar bien el producto antes de abrir.
- Vierta el producto en un recipiente frío, limpio y seco.
- Bátalo siempre a velocidad alta para rellenos y a velocidad media alta para cubierta.
- Guarde inmediatamente el producto sobrante en refrigeración entre 2°C y 7°C.
- Rellene o decore lejos de cualquier fuente de calor.
- Una vez decorados sus postres o tortas, manténgalos en refrigeración.

(*)Por ningún motivo descongele a temperatura ambiente o lo coloque cerca de zonas calientes (horno u otros), pues el producto pierde sus características funcionales.

(**) No congelar el producto una vez descongelado.

APLICACIONES



TORTAS



POSTRES

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Congelado de -18°C a -22°C.

VIDA EN ANAQUEL

- Congelado en empaque cerrado (-18°C a -22°C): 1 año.
- Refrigerado en empaque cerrado (2°C a 7°C): 14 días.

Producto

Peso por unidad

Unidades por caja

Grand American™ Blue Label

4 kg

4