



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

INTENSO SABOR LÁCTEO Y MÁS RENDIMIENTO.

Niagara
Farms®

Una deliciosa crema líquida para batir, de intenso sabor lácteo, textura suave, tersa y de fácil aplicación en la repostería fina. Ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas y postres. Además, con los beneficios de toda crema vegetal: alto rendimiento y mayor vida útil.



BENEFICIOS

- Tiene intenso sabor lácteo natural.
- Rinde de 2.8 a 3.5 veces su volumen, 40% más que las cremas lácteas comunes para batir.
- Puedes refrigerar tu torta decorada hasta por 5 días, 3 días más que con las cremas lácteas comunes para batir.
- No se agrieta, reseca ni cambia de color.
- Apariencia fresca, ya que mantiene su color con el paso de los días (las cremas lácteas se vuelven amarillas).

USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

- Para descongelar, mantenga la crema en refrigeración de 2°C a 7°C por 24 a 48 horas antes de usarla hasta su descongelación total (*).
- Agite bien la crema antes de abrir el empaque.
- Vierta el producto en un recipiente frío, limpio y seco.
- Bata siempre a velocidad media entre 5°C y 7°C.
- Selle la crema sobrante y guárdela inmediatamente en el refrigerador.
- Cubra, rellene o decore lejos de cualquier fuente de calor (hornos u otros).
- Una vez decoradas sus tortas y postres, manténgalos en refrigeración hasta por 5 días.

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



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

APLICACIONES



TORTAS



POSTRES

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Al recibir la crema, inmediatamente almacénela en congelación de -18°C a -22°C.
- Una vez descongelada, manténgala todo el tiempo en refrigeración de 2°C a 7°C y no la vuelva a congelar.

VIDA EN ANAQUEL

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

Producto	Peso por unidad	Unidades por caja
Niagara Farms®	3.63 kg	4