



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

INFINIDAD DE CREACIONES



Versatié® es un ingrediente para cocina, que reemplaza a la crema de leche con un sabor neutro y excelente calidad. Su versatilidad te permitirá crear una amplia variedad de comidas y postres.



BENEFICIOS

- Versátil: Para aplicaciones en dulce y salado, frío y caliente.
- Reducción: Disminución considerable de merma por evaporación para obtener texturas espesas. (20% de reducción vs 40% en cremas de leche).
- Batido: Toma menor tiempo al llegar a punto batido.
- Acepta ácidos como zumo de limón o vinagre sin cortarse.
- Resalta sabores.
- Tolerante a altas temperaturas.
- Tolerante al recalentado sin cortarse.
- Puede congelarse ya aplicada en el plato.
- No necesita temperarse.
- Consistencia en calidad y sabor.
- Su brillo permite resaltar la decoración de los platos.
- No hace nata dando mejor aspecto y reduciendo merma.
- Larga vida en anaquel.



USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

- Mantenga el producto en refrigeración de (4°C y 8°C).
- Por ningún motivo congele el producto.

Uso en la cocina

- El producto está listo para usarse como ingrediente en cualquier receta de cocina fría o caliente, dulce o salada. Se puede hervir, mezclar con otros ingredientes (incluso con limón, vinagre, sin cortarse o separarse), hornear, batir, poner en baño maría o usar directamente del envase.

Uso en la repostería

- Puede utilizarlo como ingrediente en cualquier receta de repostería.
- Agregue colores, saborizantes o azúcar al gusto antes de batir.
- Bata el producto con batidor de globo, a velocidad media, cuidando que el producto esté a una temperatura de refrigeración (4°C a 8°C).
- Bata hasta que se formen puntas suaves.

APLICACIONES



Código	Producto	Peso por unidad	Unidades por caja	Vida Útil
02493	Versatié®	1l	12	Refrigerado empaque cerrado (4°C a 8°C): 1 año. Refrigerado empaque abierto (4°C a 8°C): Hasta 14 días.