



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

SIN AZÚCAR, SIN LACTOSA Y SIN CULPA

NUEVA
WHIP
TOPPING™
Sugar Free

¡Ahora podrás tener una crema sin azúcar y sin lactosa para tus diferentes preparaciones! **Whip Topping™ Sugar Free** es la única que permitirá a tus clientes disfrutar de la mejor manera y sin culpa. Es una base para batir, tipo crema chantilly, de origen vegetal libre de azúcar (sacarosa) con un delicioso sabor para realizar infinitas variedades de postres, tortas y decoraciones.

REDUCE EL AZÚCAR
Y EXPANDE TUS POSIBILIDADES.



BENEFICIOS

- **Libre de azúcar:** Menor valor calórico, lo cual lo convierte en una buena opción para personas que padecen diabetes.
- **Libre de colesterol:** Al no contener grasas de origen animal y tener menos del 0.5 g. de grasas trans por porción, disminuye el riesgo de padecer enfermedades cardíacas.
- **Libre de lactosa:** Al no tener en su composición leche ni alguno de sus derivados, el producto es ideal para todas aquellas personas que tienen intolerancia a la lactosa o para aquellas personas que no consumen leche o sus derivados (comunidad de veganos y vegetarianos).
- **Buen rendimiento:** De 3.6 a 4 veces su volumen líquido (Dependiendo del manejo, equipo de batido y condiciones ambientales).
- **Tipo de Uso:** Sifón y batidora.
- **Certificados:** Kosher y Halal.

USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

- Descongelar en refrigeración de 2°C a 7°C de 24 a 48 horas antes^(*)^(**).
- Colocar en un bowl o recipiente hasta llenar no más del 20% de su capacidad.
- Batir a velocidad media a temperaturas entre los 2°C a 7°C hasta obtener la textura de una crema (tipo chantilly).
- Si desea puede agregar sabores y/o colorantes durante el batido.
- Una vez batido, decore, rellene tortas y/o postres lejos de cualquier fuente de calor (hornos, estufas, etc.).
- Los productos una vez decorados deben ser almacenados en refrigeración.
- El producto requiere ser batido y/o utilizado en sifón antes de su consumo.
- No requiere cocción.

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

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



APLICACIONES

Expande tus posibilidades utilizando la crema como ingrediente, cobertura, relleno y base para bebidas. Además, para decoración de postres, tortas, bebidas frías y calientes.



TORTAS



BEBIDAS



MOUSSE

Código	Producto	Peso por unidad	Unidades por caja	Vida Útil
16192	Whip Topping™ Sugar Free	907 g	12	Congelado en empaque cerrado (-18°C a -22°C): 1 año. Refrigerado en empaque cerrado (2°C a 7°C): 14 días.