



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

LA COMBINACIÓN PERFECTA

ENTRE ALTO RENDIMIENTO Y GRAN ESTABILIDAD.



Grand American® Prestige es una deliciosa crema líquida para batir con sabor a vainilla, de textura suave, tersa y de fácil aplicación. Ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas. Es la combinación perfecta entre un alto rendimiento y gran estabilidad.



BENEFICIOS

- Admite sabores, frutas, jaleas y esencias.
- No acepta cítricos.
- Acepta muy bien colores y no difumina.
- Fácil de usar. Su suave y uniforme textura permite decorar fácilmente aun sin ser experto.
- Reduce el costo de operación gracias a su rendimiento (de hasta 3.5 a 3.8 veces su volumen).
- Resistente a las altas temperaturas del área de trabajo.



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 media.
- 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.

APLICACIONES



TORTAS



POSTRES



BEBIDAS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Congelado 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

- Congelado en empaque cerrado (-18°C a -22°C): 1 año.
- Refrigerado en empaque cerrado (2°C a 7°C): 35 días.

Producto	Peso por unidad	Unidades por caja
Grand American® Prestige	4 kg	4
Grand American® Prestige	907g	12