



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



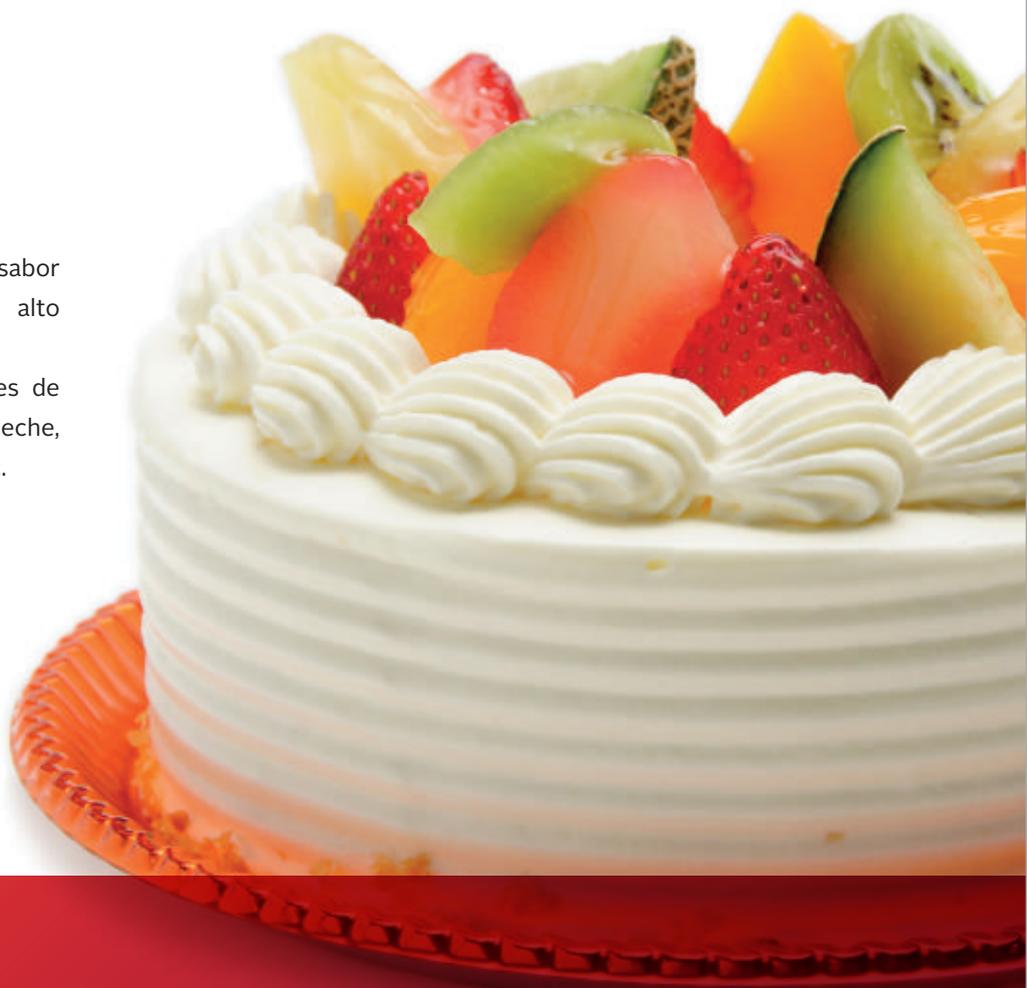
EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

IDEAL PARA PERSONALIZAR LOS SABORES DE TU PASTELERÍA

**WHIP
TOPPING™
Base**

Whip Topping™ Base es un concentrado de sabor ligero a vainilla y de color crema con alto rendimiento.

Puede diluirse en proporción de 2 partes de crema por una de otro ingrediente, como leche, pulpa de fruta, cítricos, agua purificada, etc.



BENEFICIOS

- Sabor ligero a vainilla y de color crema.
- Alto rendimiento.
- Fácil de usar. Su suave y uniforme textura permite decorar fácilmente aun sin ser experto.
- Se puede congelar después de batida.
- Resistente a altas temperaturas del área de trabajo.
- Ideal para estabilizar y prolongar la vida de anaquel de las cremas lácteas.
- Excelente desempeño en sifón.
- Acepta sabores incluyendo cítricos.
- Apariencia fresca por más tiempo, con un brillo natural y textura firme.
- No se agrieta, no se endurece, ni se reseca.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

- Descongele el producto en refrigeración entre 2°C y 7°C por 24 - 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.
- 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): 35 días.

Producto	Peso por unidad	Unidades por caja
Whip Topping™ Base	4 kg	4
Whip Topping™ Base	907 g	12