



Código:	09-119	Sobres/Caja:	16
Formato:	Sobres	Porciones:	13 x sobre
Peso neto:	180g x 16	FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Azúcar, yogurt en polvo, glucosa, almidón.

Características organolépticas

Color: blanco.

Sabor: típico de yogurt natural.

Aspecto: preparado en polvo. La crema final es densa y aterciopelada.

Conservación

Conservar las cajas en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor. Cerrar con cuidado el envase después de cada uso. Utilizar solo utensilios limpios para evitar contaminación cruzada.

Natura y características del producto

Preparado en polvo, rico de azúcares nobles e ingredientes de alta calidad para la realización de una crema bávara de yogurt cremosa, suave y aterciopelada.

Argumentaciones de venta

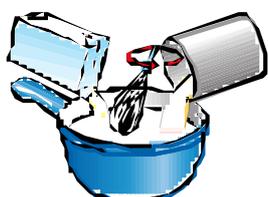
La practicidad de uso de la crema bávara Ginos es que se prepara del frío o sea sólo añadiendo leche y nata frascos a temperatura ambiente, con mucho ahorro de tiempo. Con cada sobre de producto se realizan 13 porciones de crema bávara en poquísimo tiempo. La altísima calidad y el precio-porción exiguo dan un margen de ganancia muy interesante para nuestro cliente. El resultado siempre elevado es garantizado de la precisa dosis de ingredientes con los que se obtiene la base que puede ser decorada con nuestro topping de caramelo o de fresa.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, tabernas, agroturismos y hoteles que cuidan de modo atento el postre. Gracias al precio-porción exiguo, puede ser interesante también por grandes comunidades como hospédales y casas de retiro.

Modos de empleo

Verter una sobre en ½ litro de leche (**Temp. Ambiente**) mezclando con un batidor manual por **5 minutos**.



Añadir ½ litro de nata fresca mezclando delicadamente por **3 minutos**.



Verter todo en **13/14 copas de 90/100 gr** y poner en la nevera (+4°C) por 3/4 horas.



5 minutos de preparación + 3/4 horas en la nevera.

