



Código:	09-108	Sobres/Caja:	8
Formato:	sobre	Porciones:	según el uso
Peso neto:	400g x 8	FCP:	24 meses

Ingredientes principales

Dextrosa, glucosa, leche magra liofilizada, aromas naturales.

Características organolépticas

Color: amarillo, típico de la crema pastelera.

Sabor: crema dulce, rica e intensa.

Aspecto: producto en polvo. Al final es cremoso y denso.

Conservación

Conservar las sobres en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor.

Cerrar después de cada uso. Utilizar sólo utensilios limpios para evitarse contaminaciones cruzadas.

Natura y características del producto

Preparado en polvo, rico de azúcares nobles e ingredientes de alta calidad para la realización de una crema de calidad, como si fuera hecha casera.

Argumentaciones de venta

Este preparado permite aprovechar una excelente relación calidad-precio con márgenes de beneficio muy atractivos. La practicidad del uso de este preparado permite realizar instantáneamente una excelente crema pastelera indispensable para rellenar tartas, krapfen y cannoli (postre de Sicilia).

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

Diluir una busta de polvo en 1 litro de agua a **temperatura ambiente**.
Mezclar con un batidor por 5 min.



Dejar reposar la mezcla por algunos minutos, y despues mezclar una vaz más con el batidor por otros 2 min.
Ahora la crema estará lista.

