



### Conservación

Conservar los baldes en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor.  
Una vez abiertos, cerrarlos muy bien después de cada uso.

### Características del producto

Las cremas en los gustos propuestos están doblemente concentradas y mezcladas con ingredientes seleccionados para obtener un producto ideal para utilizar como base para la preparación de mousse, tartas heladas, pana cota y helados.

### Argumentaciones de venta

Las Dobles Cremas son condimentos con base cremosa para la realización de mousse, tartas heladas, pana cota y helados. Su bondad y concentración lo convierten en un producto de primera calidad; probablemente el mejor hoy en día en el mercado. Se recomienda la administración de la dosis que aparece en el envase. El producto puede conservarse a temperatura ambiente incluso después de su apertura, debido a su alto contenido en azúcares, lo que garantiza su perfecta conservación.

### Clientela interesada

Entre los clientes posibles se encuentran restaurantes, fondas, hoteles, tabernas, pizzerías y grandes comunidades. En general cualquier local que tiene postres de producción propia.

### Modos de empleo

Ideal para la producción de helados, postres, mousse o como complemento de la pana cota. Se utiliza simplemente mezclando la base elegida, con un rendimiento de 100 gramos por kilogramo o litro de producto en elaboración.

