Grancrema de quesos 1/2

Código:	03-201		**Latas/Caja**:	24
Formato:	1/2	lata	**Porciones:**	8/10
Peso neto:	400g		**FCP**:	30 meses

Ingredientes principales
Quesos: Fontal, Emmenthal Bavarese, Grana Padano, Maasdammer, mantequilla.

Características organolépticas
Color: blanco nata. **Sabor y perfume**: típico de queso. **Aspecto y consistencia**: crema densa y homogénea, aterciopelada, sin grumos o coágulos, fácil a untar.

Advertencias por la conservación
Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; **después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.**

Grancrema de quesos 1/2

Características del producto
Crema de quesos de elevada calidad, garantizados por su marca de origen y fundidos con mantequilla.

Argumentaciones de venta
Es sin duda la crema más utilizada en la restauración, gracias a la facilidad de uso de este producto. La alta calidad de los quesos utilizados, la equilibrada receptación y el delicado e innovador proceso de elaboración confieren al producto un sabor pleno y una cremosidad ideal para los usos de cocina y pizzería. Ideal para variar las propuestas del menú tradicional con un bajo coste, teniendo en cuenta el alto rendimiento del producto y para gestionar las emergencias en la cocina. Producto listo para el uso que evita el largo proceso de elaboración para obtener un condimento hecho con quesos frescos. Disponible durante todo el año en las cantidades deseadas. El envase propuesto (de ½ kg) con abertura a tirón, es sinónimo de practicidad y de constante frescura del producto ya que evita el desperdicio.

Clientela interesada
El objetivo principal son pizzerías, restaurantes, panaderías y bares. Las gastronomías, los self-service y las cervecerías son alternativas de interés.

Modos de empleo
Producto de muy amplio uso: ideal para la preparación de primeros platos (pasta, ñoquis, arroz, lasaña, canelones y polenta). Ideal también para la preparación de carnes y verduras, ideal para decorar pasteles, huevos, pizzas, hogazas, bocadillos y volován.