



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

Bettercreme®

¡TUS RECETAS, EN 3D!

Con Bettercreme® harás realidad tus más increíbles creaciones. ¡En alta definición!



BENEFICIOS

- Te permite obtener decoraciones de increíble definición e impacto visual.
- Una vez batida y aplicada, puede mantenerse a una temperatura ambiente de +27 °C, por un tiempo máximo de 5 días y, en refrigeración, de +4 °C a +8 °C por 7 días.
- Las tortas pueden congelarse ya decoradas para su uso posterior.
- Resiste la congelación y descongelación sin agrietarse ni llover los colores.
- Deliciosos y variados sabores.
- Práctica y fácil de usar.

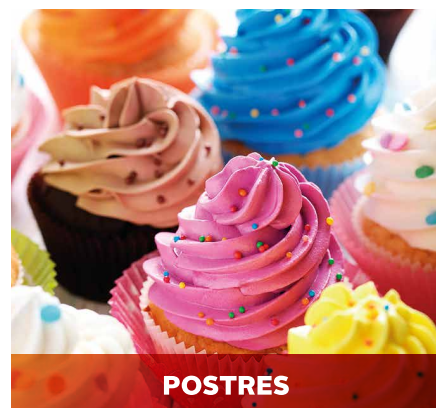
APLICACIONES



TORTAS



BEBIDAS



POSTRES

VIDA ÚTIL

Conservación

Condiciones de temperatura

Vida útil

Refrigerador (+4 °C a +8 °C): a partir de la descongelación (envase cerrado)	3 meses
Congelador (-10 °C a -12 °C): a partir de la fecha de fabricación (envase cerrado)	9 meses
Freezer (-18°C o más frío): a partir de la fecha de fabricación (envase cerrado)	1 año
Temperatura ambiente (envase cerrado):	No recomendado
Decorado refrigerado (+4 °C a +8 °C):	7 días
Decorado a temperatura ambiente (máximo +27 °C)	5 días

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Conservar en congelación (-18 °C o más frío).
- **IMPORTANTE:** una vez descongelada, mantener refrigerada (no volver a congelar).



PRESENTACIONES

Código	Producto	Peso por unidad	Unidades por caja
03520	Bettercreme® Chantilly	4 kg	4
03521	Bettercreme® Chantilly	907 g	12
03529	Bettercreme® Supremo	907 g	12
03522	Bettercreme® Chocolate	4 kg	4
03526	Bettercreme® Chocolate	907 g	12
03528	Bettercreme® Vainilla	907 g	12
16064	Bettercreme® Dulce de leche	907 g	12

OBSERVACIONES: Todos los rendimientos expresados en el folleto son aproximados (dependen de múltiples factores como temperatura, velocidad y tiempo de batido, etc.).