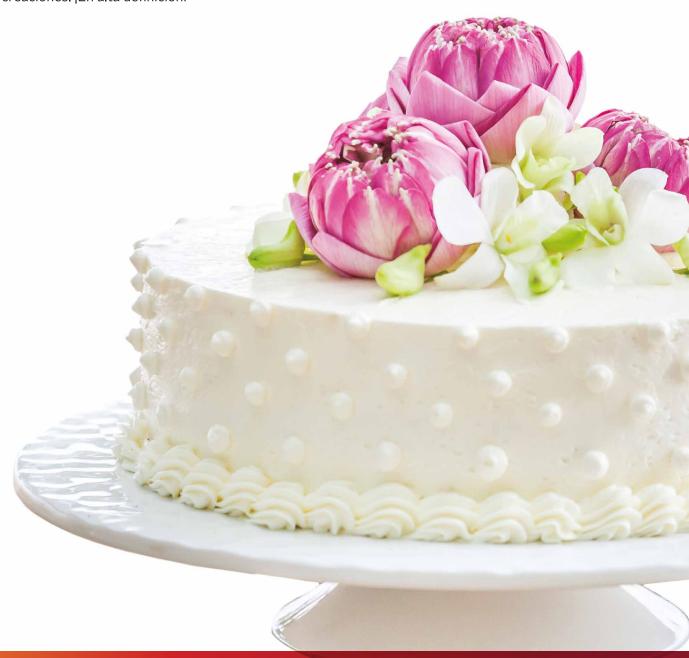




# iTUS RECETAS, EN 3D!

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 llorar los colores.
- Deliciosos y variados sabores.
- Práctica y fácil de usar.

#### **USO Y MANEJO DEL PRODUCTO**

- Descongelá el producto en refrigeración entre +4 °C y +8 °C por 24 horas antes de su uso (\*).
- Agitar bien el producto antes de abrir.
- Verter el producto en un recipiente frío, limpio y seco.
- Batir siempre a velocidad media.
- Guardar inmediatamente el producto sobrante en refrigeración de +4 °C a +8 °C.
- Decorar lejos de cualquier fuente de calor.

(\*) Por ningún motivo lo descongeles a temperatura ambiente o lo coloques cerca de zonas de calor (horno u otros), pues el producto pierde sus características funcionales. No congelar el producto una vez descongelado.

## **APLICACIONES**







## 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.).