



BETTERCREME®

INTENSO SABOR Y SIN REFRIGERAR

Bettercreme® es ¡simplemente la mejor! La única línea de cremas de sabores que te permite decoraciones de alta definición y exhibición a temperatura ambiente por más tiempo.



BENEFICIOS

- Te permite obtener decoraciones de increíble definición e impacto visual.
- Puede permanecer 5 días a temperatura ambiente en producto aplicado sin contaminarse y sin perder frescura, estabilidad y/o sabor.
- Las tortas pueden congelarse ya decoradas para su uso posterior.
- Resiste la congelación y descongelación sin agrietarse ni llorar los colores.
- Resistente a las altas temperaturas del área de trabajo.
- Deliciosos y variados sabores.
- Práctica y fácil de usar.

USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

- Descongele el producto en refrigeración entre 2°C y 7°C por 24 - 48 horas antes de su uso(*).
- Agitar bien el producto antes de abrir.
- Vierta el producto en un recipiente frío, limpio y seco.
- Bátalo siempre a velocidad media.
- Guarde inmediatamente el producto sobrante en refrigeración de 2°C a 7°C.
- Decore lejos de cualquier fuente de calor.

(*)Por ningún motivo descongele a temperatura ambiente o lo coloque cerca de zonas de calor (horno u otros), pues el producto pierde sus características funcionales.

(*)No congelar el producto una vez descongelado.

APLICACIONES

**TORTAS****BEBIDAS****POSTRES**

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Congelado de -18°C a - 22°C.

VIDA EN ANAQUEL

- Congelado en empaque cerrado (-18°C a - 22°C): 1 año.
- Refrigerado en empaque cerrado (2°C a 7°C): 14 días.
- Decorado refrigerado: 6 días.
- Decorado a temperatura ambiente: 5 días.

Producto	Peso por unidad	Unidades por caja
Bettercreme® Doble Chocolate	4 kg	4
Bettercreme® Chocolate	4 kg	4
Bettercreme® Dulce de Leche	4 kg	4
Bettercreme® Nata	4 kg	4
Bettercreme® Fresa	4 kg	4
Bettercreme® Supremo	4 kg	4