



Bettercreme®



# CREA PASTELES QUE SORPRENDEN

La tecnología de cremas *Bettercreme*® es ideal para verdaderas obras de arte por su resistencia a la temperatura y el medio ambiente, además que son ideales para mezclar con colores para crear obras de arte.

La familia *Bettercreme*® cuenta con las variedades de Nata, Vainilla Suprema, Chocolate y Doble Chocolate.



### BENEFICIOS

• 2 días más en exhibición del pastel en medio ambiente que con cremas para batir comunes.



• 2 días más de vida en vitrina refrigerada que con cremas para batir comunes.



• Tecnología exclusiva Freeze Flo. Puedes congelar tu pastel hasta 14 días.



• Mayor resistencia a usar colores sin llorado.



03406	Bettercreme® Nata	12/907 g
30824	Bettercreme® Nata	4/4 kg



03407	Bettercreme® Vainilla Suprema	12/907 g
09730	Bettercreme® Vainilla Suprema	4/4 kg



37268	Bettercreme® Chocolate	12/907 g
09731	Bettercreme® Chocolate	4/4 kg



03408	Bettercreme® Doble Chocolate	12/907 g
09735	Bettercreme® Doble Chocolate	4/4 kg

### USO

#### 1 AGITA

• Agita bien la crema antes de abrir el empaque.



#### 2 SIRVE

• Vierte en un recipiente frío, limpio y seco.



#### 3 BATE

• Bate siempre a velocidad media entre 5°C y 7°C.



#### 4 APLICA

• Guarda inmediatamente la crema sobrante en el refrigerador.



### MANEJO DEL PRODUCTO

• Al recibir la crema, inmediatamente almacenarla en congelación de -14°C a -22°C.



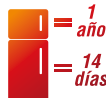
• Para descongelar, mantén la crema en refrigeración de 0°C a 7°C por 24-48 horas antes de usarla hasta su descongelación total.



• Una vez descongelada, manténla todo el tiempo en refrigeración y no la vuelvas a congelar.



• Vida útil de la crema:  
- Congelada: 1 año.  
- Refrigerada cerrada: 14 días.



### APLICACIÓN DEL PRODUCTO

• Al decorar, el calor es el peor enemigo de la crema.



• Haz decoraciones con las cremas lejos de cualquier fuente de calor (hornos, etc.).



• Por su gran estabilidad, con las cremas RICH'S®:  
- Puedes crear cualquier tipo de figura.  
- Resisten el uso de colores comestibles y esencias de sabores.



• Mantén tus pasteles y postres en refrigeración.

