



GRAND
AMERICAN®



EL INGREDIENTE ESENCIAL PARA CREAR PASTELES QUE MANTIENE A TUS CLIENTES REGRESANDO POR MÁS

La familia de cremas **GRAND AMERICAN®** son la solución perfecta para tu pastelería por su alto rendimiento, suavidad y estabilidad con un delicioso sabor.

La familia **GRAND AMERICAN®** cuenta con las variedades de vainilla, vainilla francesa, chocolate, moka.



BENEFICIOS

- Rinde hasta 4 veces su volumen.



- Suave para cubrir y estable y firme para exhibir.



- Color blanco intenso para pasteles de celebraciones.



- Acabados finos para decoraciones artísticas.



32440	Grand American® Vainilla	12/907 g
09732	Grand American® Vainilla	4/4 kg



10736	Grand American® Prestige	12/907 g
09733	Grand American® Prestige	4/4 kg



14380	Grand American® Chocolate	12/907 g
11418	Grand American® Chocolate	4/4 kg



12285	Grand American® Moka	12/907 g
-------	----------------------	----------

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 almacénala en congelación de -14°C a -22°C.



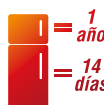
- Para descongelar, mantén la crema en refrigeración de 0°C a 7°C por 24-48 horas antes de usarla hasta su descongelación total.



- 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.

