



Niagara
Farms®



SABOR LÁCTEO QUE SORPRENDEN

El sabor lácteo que buscas para creaciones de impacto con alta resistencia y estabilidad que necesitas en tus postres.

La familia Niagara Farms® cuenta con las variedades de Cremosa, Clásica, Yogurt Natural, Yogurt Fresa.



BENEFICIOS

- Sabor lácteo natural.



- Estabilidad
- Contra la "Decoloración"
- Contra el "Lonjeado"
- Contra el "Craquelado"



- Apariencia fresca y decoraciones finas por más tiempo.



- Rinde hasta 4 veces su volumen inicial.



07553	Niagara Farms® Cremosa	4/4 kg
07726	Niagara Farms® Cremosa	12/907 g



09736	Niagara Farms® Clásica	4/3.63 kg
14394	Niagara Farms® Clásica	12/907 g



11624	Niagara Farms® Yogurt Fresa	4/4 kg
11626	Niagara Farms® Yogurt Natural	4/4 kg
14395	Niagara Farms® Yogurt Fresa	12/907 g
14396	Niagara Farms® Yogurt Natural	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.



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.



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.).



3 BATE

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



4 APLICA

- Guarda inmediatamente la crema sobrante en el refrigerador.



- 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.



- 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.

