



Tres Riches™



EL ARMA SECRETA PARA CRECER TU NEGOCIO:

FÁCIL Y PRÁCTICO PARA CREAR POSTRES DE AUTOR.

El sabor tradicional del Tres Leches, ya listo para usarse.

Uno de los sabores más icónicos de la pastelería mexicana. Logra el sabor icónico de la pastelería, de una forma fácil y práctica con la mezcla Tres Leches **Tres Riches™**, la cual te permitirá crear la variedad de postres que tu negocio necesita.

La familia **Tres Riches™**, cuenta con una amplia variedad de productos especializados para dar ese sabor especial: **Tres Riches Original, Tres Riches UHT, Tres Riches Base, Tres Riches Special Blend y Tres Riches Lácteo.**



BENEFICIOS

- Ahorro de tiempo, dinero y esfuerzo.



- Mezcla Tres Riches con balance ideal en:



Sabor
= Consistencia
Practicidad

- Tres Riches tiene la consistencia ideal para ser absorbido y retenido por la base de pan sin escurrir en el plato.



- Sabor estandarizado y versatilidad de usos de la mezcla Tres Riches.



12806 Mezcla tres leches Tres Riches 12/1 lt



30211 Mezcla tres leches Tres Riches UHT 12/1 lt



30189 Mezcla tres leches Tres Riches Original 4/4 lt



11539 Mezcla tres leches Tres Riches Base 4/4 lt

USO

1 AGITA

- Agita muy bien el envase de Tres Riches para que se mezclen todos sus ingredientes.



2 CORTA

- Corta a la mitad la base de pan.



3 AGREGA

- Agrega el mismo peso del pan en mezcla 3 leches Tres Riches.



4 COLOCA

- Coloca un borde de crema ya batida y moja el pan con mezcla 3 leches Tres Riches.



MANEJO DEL PRODUCTO

- Vida en anaquel de la mezcla 3 leches Tres Riches:
Congelado 365 días
Refrigerado 15 días
Pastel refrigerado 5 a 7 días.



- La mezcla de 3 leches Tres Riches UHT dura hasta 9 meses en empaque cerrado.



APLICACIÓN DEL PRODUCTO

- Almacena la mezcla 3 leches Tres Riches UHT en un lugar limpio, seco y libre de sustancias con olor penetrante.



- Utiliza la cantidad necesaria y mantén el resto de la mezcla 3 leches Tres Riches en refrigeración.

