AMBIANTE Crema para batir



Guía de cuidados y usos en temporada de calor







Food Innovation for Good

Área de calidad



Soluciones para tener producto de alta calidad



Producto **UHT**

- Proporciona la ausencia de todos los microorganismos capaces de crecer en temperatura ambiente
- Almacenar y transportar la crema a temperatura ambiente, hasta 20 °C

Análisis de calidad

- Proveedores certificados de materias primas
- Pruebas piloto de laboratorio en conjunto con el departamento de investigación y desarrollo
- Procesos de inocuidad en toda la cadena de producción incluyendo inspección de producto final
- Inspección de muestras que abarca todo el lote



Control de temperatura

- Pruebas en la cadena de suministro, se ha comprobado que el producto cuando sufre cambios de temperatura bruscos pierde sus propiedades (choque térmico)
- Se recominenda que el lugar de almacenaje este entre 2 y 20 °C. Si lo ha puesto en refrigeración mantenerla ahí hasta que sea usada.

No congelar para bajar más rápido la temperatura





¿Como cuidar nuestro producto?





Cuando reciba el producto evitar

 No exponer a rayos del sol, a variaciones bruscas de temperatura para evitar que ocurra un choque térmico.







Señales de que la crema sufrió un choque térmico:

- 1. Cambia su viscosidad
- 2. Se forman grumos
- 3. Tiene aspecto de queso

El choque térmico no es reversible, jes necesario evitarlo!



- No colocar el producto cerca de lugares calientes (ej. horno)
- No usar el producto inmediatamente de haberlo recibido



Modo correcto de uso





 Antes de batir, refrigerar al menos 12 horas



 Refrigerar el tazón 30 minutos antes de usar



 Batir a temperatura de 2 °C a 5 °C. en lugares que no superen los 20 °C. Si mezcla con otro producto asegurar que también este frío



 Batir la crema siempre a velocidad media y lejos de cualquier fuente de calor

Decoraciones perfectas en temporada de calor



 Verificar que haga picos claros, significa estabililidad para trabajar



LLene la manga a 3/4
partes para disminuir
el paso de calor por la
mano.







