



BASES DURAS - COMERCIALES

COMERCIALES

Cremosidad que enamora a tus clientes y rendimiento que impulsa tu negocio.

Disfrutar un helado cremoso, con cuerpo firme y un sabor lácteo que conquista, también puede ir de la mano con la rentabilidad. Nuestras bases duras comerciales están pensadas para que cada bola de helado sea tan deliciosa como la primera, mientras tu negocio aprovecha al máximo cada litro. Porque en La Loma creemos que el verdadero éxito está en lograr más sonrisas por porción: helados abundantes, consistentes y siempre irresistibles.

BENEFICIOS:

- ✓ Más porciones por litro, cada mezcla rinde al máximo, aumentando tus ganancias sin incrementar tus costos.
- ✓ Ahorro inteligente, diseñadas para cuidar tu inversión y reducir desperdicios en cada preparación.
- ✓ Textura cremosa y notas de sabor lácteo que mantiene a tus clientes leales.
- ✓ Consistencia garantizada, el mismo resultado en cada lote, ideal para negocios con alto volumen.
- ✓ Permite ofrecer variedad y volumen sin comprometer la experiencia del consumidor.
- ✓ Crecimiento para tu negocio, gran rentabilidad y calidad, para que tu heladería venda más.

Especificaciones de producto						
Producto	Presentación	Descripción	Textura	Sabor	Ideal para	Vida útil
RicaCrema Premium	Cubeta 19 L	La más cremosa de la familia, con perfil premium y alta calidad.	Cremosa, firme.	Lácteo intenso y prolongado.	Helados accesibles de buena calidad.	35 días en condiciones de refrigeración (0°C – 5° C)
RicaCrema Standard	Cubeta 19 L	Equilibrio entre rendimiento y sabor, versátil y confiable.	Cremosa ligera.	Lácteo balanceado.	Negocios que buscan consistencia y rentabilidad.	35 días en condiciones de refrigeración (0°C – 5° C)
Rica Crema	Cubeta 19 L	Base accesible con gran rendimiento, pensada para negocios de volumen alto.	Ligera, estable.	Lácteo suave.	Helados económicos, menús accesibles.	35 días en condiciones de refrigeración (0°C – 5° C)
Tersamix	Cubeta 19 L	Base versátil y ligera, diseñada para alto volumen a bajo costo.	Ligera.	Lácteo suave.	Helados básicos, promociones y menús masivos.	35 días en condiciones de refrigeración (0°C – 5° C)
Tersamix RML	Cubeta 19 L	Fórmula práctica y funcional con excelente estabilidad.	Suave y estable.	Lácteo moderado.	Heladerías que requieren practicidad y buen sabor.	35 días en condiciones de refrigeración (0°C – 5° C)
Tersamix Alpina	Cubeta 18.5 L	Perfil lácteo fresco y natural, con acabado cremoso.	Suave y uniforme.	Lácteo fresco		35 días en condiciones de refrigeración (0°C – 5° C)

APLICACIONES:

Aplicación	Usos recomendados:	
	Uso recomendado	Ventaja La Loma
Helados por bola	Helados con bases de baja y media grasa, logrando mayor rendimiento por litro.	Más porciones con el mismo costo → precios accesibles que atraen más clientes.
Paletas de crema de bajo costo	Preparaciones estándar con saborizantes o frutas locales para volumen.	Permite tener un producto rentable y popular sin sacrificar cremosidad.
Conos y copas en combos promocionales	Helados servidos en cono sencillo o copa pequeña para menús accesibles.	Incrementa ticket promedio con productos de bajo costo y alta rotación.
Helados para buffets y food service	Preparaciones en gran volumen que conservan su cremosidad y estabilidad, perfectas para banquetes, restaurantes, buffets y servicios de catering.	Controlas tu costo por porción sin sacrificar calidad y puedes servir a gran escala con facilidad, ofreciendo helados consistentes y atractivos que siempre lucen bien en vitrina o autoservicio.
Malteadas y frappés económicos	Preparaciones con helados de menor grasa combinados con leche o jarabes.	Alta rentabilidad con un producto atractivo para jóvenes y cafeterías.
Helados con toppings accesibles	Usar bases comerciales y toppings de bajo costo (chispas, jarabes, galleta).	Añade valor percibido al cliente final con mínima inversión adicional.

RECOMENDACIÓN PARA FABRICAR HELADOS:

- Asegurar que la base para helado este fría a una temperatura entre 0°C y 4°C.
- Realizar la fabricación entre -8°C y -12°C.
- Asegurar que el tiempo de fabricación no sea mayor a 30 min.
- Dejar madurar el helado al menos 24 hrs. después de fabricar.
- Durante la exhibición mantener el congelador a -15°C.
- Exhibir el helado máximo 3 meses.

RECOMENDACIÓN EN CADENA DE FRÍO:

- ❖ Refrigeración correcta: Conservar la base entre 0°C y 4°C para asegurar que estén en perfecto estado al momento de usarlas.
- ❖ Mantener lejos del calor: Alejar de fuentes de calor para evitar riesgos de reproducción de microorganismos que afecten la calidad.
- ❖ No congelar la base: la congelación puede modificar la consistencia, haciendo que pierda cremosidad y que sea más frágil al manipular.

RECOMENDACIÓN EN RENDIMIENTO EN BASES:

- ❖ Asegurar que la base esté fría antes de usar, a una temperatura entre 0°C y 4°C.
- ❖ No diluir la base con agua. Disolver los ingredientes en polvo en la menor cantidad posible de agua antes de agregarlos a la base.
- ❖ Fabricar el producto a una temperatura entre -8°C y -12°C.
- ❖ No batir el helado por más de 30 minutos.
- ❖ Madurar en congelación entre -25°C y -30°C por al menos 24 hrs.