

LLL Cremosa®

BASES DURAS - Tradicionales

 CREMOSA: Línea de Bases Tradicionales

CREMOSA: Cremosidad que enamora, calidad única que impulsa tu negocio.

Tus clientes merecen helados que conquisten desde el primer bocado, con un sabor lácteo auténtico y una textura cremosa irresistible. Nuestras bases Cremosas son la opción perfecta para quienes buscan el equilibrio ideal: calidad premium con la rentabilidad que tu negocio necesita, garantizando siempre un helado consistente, fácil de preparar y con el cuerpo adecuado para lucir ideal en tu producto terminado. Con ellas, no solo logras más porciones, logras más sonrisas, más clientes fieles y más valor en cada venta.

BENEFICIOS:

- ☒ Cremosidad y textura consistente que conquista y logra que tus clientes siempre quieran regresar.
- ☒ Sabor lácteo y perfil balanceado que fideliza a quienes lo prueban.
- ☒ Más porciones sin sacrificar la calidad, para que tu negocio crezca.
- ☒ Ofrece helados uniformes y estables, con la misma calidad todos los días.
- ☒ Bases versátiles que permiten creaciones que sorprenden.
- ☒ Fácil de usar, fórmulas prácticas que simplifican tu operación y garantizan la calidad.

CARACTERÍSTICAS:

Especificaciones de Producto						
Producto	Presentación	Descripción	Textura	Sabor	Ideal para	Vida útil
LLL Cremosa	Cubeta 20 L	Nuestra base estrella, tiene un excelente equilibrio entre rendimiento y calidad premium para fidelizar clientes.	Cuerpo firme, cremosa y con excelente estructura.	Lácteo auténtico, profundo y prolongado.	Negocios que buscan cremosidad superior y clientes leales	40 días en condiciones de refrigeración (0°C - 5°C).
LLL Cremosa UHT	Caja de 20 L (4 bolsas asépticas de 5 L c/u)	Innovación lista para usar, con la practicidad de la tecnología UHT sin perder cremosidad y sabor.	Cremosa y lista al instante, sin preparación previa.	Lácteo fresco con gran permanencia en boca.	Heladeros modernos que buscan agilidad y calidad premium .	130 días en condiciones de almacenamiento, en su empaque original y cerrado.
LLL Cremosita	Cubeta 20 L	Base práctica y versátil que ofrece cremosidad y buen rendimiento sin complicaciones.	Suave y estable, fácil de manejar.	Lácteo balanceado, agradable y consistente.	Heladeros que buscan facilidad y rendimiento confiable .	40 días en condiciones de refrigeración (0°C - 5°C).

APLICACIONES:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Helados clásicos cremosos	Conos, copas y paletas con una textura estable y sabor lácteo que enamora.	Helados con calidad superior y rendimiento confiable, para fidelizar clientes día a día.
Postres premium en vitrina	Pasteles o mini pasteles helados, malteadas, frappés y copas creativas.	Ofrece una experiencia de calidad premium sin costos excesivos, elevando la percepción de tu negocio.
Helados de Ediciones limitadas y sabores de temporada	Innovar con frutas, toppings y combinaciones creativas.	Innovación sin perder consistencia.
Para Food service y cafeterías	Acompañamiento en postres, bebidas frías y menús de cafetería.	Uniformidad y practicidad, perfectas para negocios que buscan crecer rápido.
Para Cadenas y heladerías en expansión	Mantener calidad estandarizada en diferentes puntos de venta.	Confianza de una preparar recetas consistentes siempre, fortaleciendo tu marca en cada sucursal.

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.