



BASES SUAVES - TIPO TWIST

MIXTERSA®

La suavidad que conquista en cada vuelta, con sabor auténtico y rendimiento que impulsa tu negocio.

Deleita a tus clientes con helados suaves tipo twist elaborador con Mixtersa®, la base diseñada para ofrecer un excelente rendimiento y un sabor lácteo inconfundible. Disfruta del helado suave que siempre luce perfecto y sabe increíble. Con Mixtersa® Twist logras una textura cremosa y ligera que se derrite en la boca, colores y sabores irresistibles como vainilla, chocolate y fresa, y la confianza de que cada porción tendrá el mismo cuerpo y frescura. Lista para usar en tu máquina, esta base asegura un alto rendimiento, una preparación sin complicaciones y la garantía de un helado que hará sonreír a cada cliente en tu negocio.

BENEFICIOS:

- ✓ Helados con textura ultra cremosa y firmeza irresistible, sin sensación grasosa, lo que crea helados sedosos que se derriten suavemente en la boca.
- ✓ Sabor lácteo auténtico y prolongado, que realza cada bocado.
- ✓ Alto rendimiento; más porciones por litro, que permite servir más helados con la misma calidad.
- ✓ Versatilidad de sabores: fresa, chocolate y vainilla que realzan cada creación.
- ✓ Preparación sin complicaciones, están listas para usar por lo que ahorras tiempo para dedicarlo a nuevas creaciones.
- ✓ Consistencia uniforme y libre de grumos, perfectas para conos, copas, nieves o postres creativos.

CARACTERÍSTICAS:

Especificaciones de producto						
Producto	Presentación	Descripción	Textura	Sabor	Ideal para	Vida útil
Mixtersa Twist UHT (Fresa, Vainilla, Chocolate)	Caja 20 L (4 bolsas asépticas de 5 L c/u)	Base UHT lista para usar, con sabores clásicos que garantizan consistencia y alto rendimiento.	Cremosa y estable.	Auténtico y balanceado a fresa, vainilla o chocolate.	Helados suaves, conos y postres con volumen y calidad constante.	9 meses (empaquete cerrado).
Mixtersa Twist CB (Vainilla, Chocolate)	• Cubeta 20 L • Cubeta 10 L	Base concentrada que ofrece flexibilidad para adaptar recetas según la necesidad del negocio.	Cremosa, versátil en preparación.	Lácteo con notas dulces equilibradas.	Helados suaves personalizados y menús con identidad propia.	9 meses (empaquete cerrado).
Mixtersa DM (Base Yogurt Light)	Cubeta 20 L	Base pasteurizada baja en calorías, sin azúcar añadida (con sucralosa), ideal para helados y paletas más ligeros y saludables.	Cremosa, ligeramente filante (textura ligera).	Sutil lácteo con toque dulce balanceado.	Helados y paletas de yogurt, opciones light y saludables para consumidores que buscan bienestar.	40 días refrigerado (0°C – 5°C).

APLICACIONES:

Usos recomendados:		
Aplicación	Uso recomendado	Ventaja La Loma
Helados con swirl de sabores	Combina vainilla con fresa o chocolate en un mismo cono.	Bases listas para máquina, con la textura fluida ideal para lograr un twist perfecto y atractivo.
Helados con toppings premium	Agrega frutos secos, salsas, galletas o frutas frescas.	Cremosidad que permite que los toppings se adhieran mejor, creando experiencias irresistibles.
Sundaes y copas creativas	Sirve en vaso con capas de helado, salsas y trozos de fruta.	Consistencia estable que mantiene la forma y realza cada combinación.
Malteadas y frappés	Usa el helado suave como base de malteadas con leche o café.	Fácil integración, para crear bebidas cremosas y de moda.
Helados de temporada	Crea ediciones especiales con sabores de temporada (ej. calabaza, canela, frutos rojos navideños).	Perfil neutro que permite personalizar con esencias y lograr preparaciones rápidas.
Postres combinados	Acompaña waffles, brownies o galletas con helado suave.	Textura cremosa que combina perfecto con postres calientes o fríos, elevando la experiencia del cliente.
Helados con alcohol	Integra licores como crema irlandesa, tequila o ron en tu receta.	Estabilidad que permite innovar sin perder cremosidad, creando postres únicos para paladares exigentes.
Smoothie helado de yogurt	Mezcla la base de yogurt con frutas frescas (fresa, mango, frutos rojos).	Cremosidad ligera y estabilidad, logrando smoothies refrescantes y saludables.
Helado soft de yogurt con toppings saludables	Sirve la base de yogurt en máquina de helado suave y acompaña con granola, semillas o frutas.	Opción baja en calorías y sin azúcar, ideal para consumidores que cuidan su salud.
Paletas de yogurt gourmet	Congela la base de yogurt combinada con miel, nueces o frutos secos.	Textura ligera y cremosa que realza ingredientes naturales y saludables.
Postres helados estilo griego	Combina la base de yogurt con salsas naturales (arándano, miel, maracuyá).	Crea postres premium con un perfil más nutritivo y de bienestar.
Helados con swirl de sabores	Combina vainilla con fresa o chocolate en un mismo cono.	Bases listas para máquina, con la textura fluida ideal para lograr un twist perfecto y atractivo.
Helados con toppings premium	Agrega frutos secos, salsas, galletas o frutas frescas.	Cremosidad que permite que los toppings se adhieran mejor, creando experiencias irresistibles.

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.