

BASES PARA NIEVE

❄ Base Concentrada para Nieve Neutra

La fórmula original para nieves perfectas: fáciles de bolear, firmes y siempre atractivas.

Nuestra base concentrada para nieve neutra; Nevamix, está diseñada para dar vida a nieves frescas, vibrantes y llenas de sabor. Su perfil neutro y su textura en gel suave permiten que cada ingrediente añadido —frutas, jugos, esencias o concentrados— se exprese en su máxima intensidad. Con un equilibrio perfecto entre dulzura y estabilidad, garantiza nieves cristalinas, refrescantes y con una sensación ligera en cada bocado. Con la única y original Nevamix, podrás elaborar nieves y paletas de agua con una textura firme y siempre atractiva al servir. Su fórmula está diseñada para evitar que la nieve se agriete y garantizar un boleo sencillo. Además, podrás optimizar tus procesos de producción, reduciendo tiempos y costos operativos.

BENEFICIOS:

- ✓ Textura firme y consistente, nieves que mantienen su forma al servir y no se resquebrajan.
- ✓ Ahorro de tiempo y costos ya que optimiza la fabricación reduciendo mermas.
- ✓ Lista para usar, sin necesidad de agregar estabilizantes o emulsificantes.
- ✓ Boleo fácil y atractivo que garantiza una excelente presentación y agiliza el servicio al cliente.
- ✓ Resalta el sabor natural de frutas, jugos y esencias sin opacarlos.
- ✓ Versátil y neutra, ideal para innovar con recetas personalizadas.

CARACTERÍSTICAS:

Especificaciones de producto						
Producto	Presentaciones	Descripción	Textura	Sabor	Ideal para	Vida útil
Base concentrada para nieve	Cubeta 20 kg	Base concentrada para nieve neutra, lista para mezclar con frutas, jugos o esencias.	Gel suave	Dulce	Producción de nieves en volumen (paleterías y heladerías tradicionales).	90 días en almacenamiento en condiciones adecuadas.
Base concentrada para nieve	Bidón 4.75 kg	Base concentrada para nieve neutra, práctica y fácil de manejar en pequeñas producciones.	Gel suave	Dulce	Negocios pequeños o pruebas de recetas personalizadas con frutas y sabores.	150 días en almacenamiento en condiciones adecuadas.

APLICACIONES:

Usos recomendados:		
Aplicación	Uso recomendado	Ventaja La Loma
Nieves frutales artesanales	Mezcla con pulpas o jugos de frutas frescas como mango, guanábana, tamarindo o fresa.	Resalta al máximo el sabor natural de la fruta, logrando nieves auténticas, frescas y coloridas.
Nieves gourmet con infusiones	Crea combinaciones con café, té, lavanda, jamaica o matcha.	Transforma tu menú en una experiencia premium con sabores sofisticados que sorprenden a los clientes.
Nieves saludables y funcionales	Enriquece la base con superfoods como chía, spirulina, cúrcuma o açaí.	La mejor opción ligera y sin grasa, perfecta para consumidores que buscan bienestar sin sacrificar sabor.

Nieves con toppings creativos	Añade semillas, granola, trozos de fruta o coberturas divertidas.	Su alta estabilidad en congelación asegura una textura perfecta que realza cada combinación.
Nieves con toppings creativos	Añade semillas, granola, trozos de fruta o coberturas divertidas.	Su alta estabilidad en congelación asegura una textura perfecta que realza cada combinación.
Mixología y coctelería	Úsala como base en cocteles con mezcal, tequila, ron o vino espumoso.	Ofrece diferenciación con propuestas innovadoras: bebidas refrescantes con un giro único y artesanal.
Food service (restaurantes y hoteles)	Inclúyela en menús, buffets o banquetes como postre ligero y refrescante.	Preparación práctica, alto rendimiento y vida útil prolongada: la solución ideal para el canal industrial.

EJEMPLO, RENDIMIENTO BASE NEVAMIX:

 Brinda hasta un 50% más volumen comparado con métodos artesanales tradicionales.

 4.75 kg de Nevamix® rinden aproximadamente:

- 10 a 12 litros de nieve terminada, dependiendo de la fruta o concentrado utilizado.
- Esto equivale a 120 a 150 porciones individuales (de 80–100 ml c/u aprox.).

 Su formulación concentrada permite usar menos producto base y más agua/fruta, sin perder textura ni estabilidad.

EJEMPLO DE RENDIMIENTO POR RECETA (CON 4.75 KG DE BASE):

Sabor	Fruta o concentrado	Agua añadida	Litros totales estimados
Limón	¾ L de jugo de limón	4 L	9–10 litros
Mango	3–4 kg de pulpa	1–2 L	10–12 litros
Tamarindo	3–4 kg de pulpa	4 L	9–11 litros

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.