

CREMAS BATIDAS

BELSI CREMA BATIDA

Lista para usar, perfecta para rendir: cobertura y decoración con gran apariencia al mejor costo-beneficio

Belsi® es la crema batida práctica y accesible para quienes buscan decorar, cubrir o rellenar postres, panes y pasteles con buena apariencia, sabor agradable y gran rendimiento. Lista para usar, su textura suave y untable facilita la aplicación directa en todo tipo de productos de repostería, desde pasteles y cupcakes hasta pays, frutas y gelatinas. Su acabado liso y su color blanco ayudan a realzar visualmente cada creación, haciéndola lucir fresca por más tiempo. Con sabor vainilla y consistencia multiusos, Belsi® es una excelente opción para negocios que valoran presentación y economía sin sacrificar calidad.

Beneficios:

- Multiusos: para todo tipo de aplicaciones, cubre, decora y rellena con excelente desempeño.
- Aporta delicioso sabor lácteo y vainilla a los panes y pasteles.
- Consistencia suave, cremosa y untable para fácil aplicación en repostería, con el mejor costo beneficio.
- Mantiene su apariencia fresca por más tiempo, realzando la presentación y la vida útil de los productos en anaquel.
- Brinda un acabado liso y uniforme, sin grietas ni imperfecciones.
- Admite sabores, frutas o esencias, colorantes* y luce impecable incluso después de varias horas en exhibición.

Producto	Presentaciones	Contenido	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
BELSI CREMA BATIDA	Caja 1 kg Caja 5 kg	Bolsa de 1 kg en caja Bolsa de 5 kg en caja	Dulce, vainilla	Suave, untable	Refrigerado	40 días

Usos recomendados:

Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Cobertura y relleno de panes y pasteles	- Cobertura de pasteles y bizcochos en gran volumen - Relleno de panqués, bizcochos, conchas, roles, besos, rebanadas - Cobertura de muffins y brownies - Relleno intermedio en pasteles de celebraciones especiales	Textura cremosa y untable ► Facilita la aplicación con espátula o manga pastelera, logrando acabados uniformes - No se absorbe ni reseca sobre el pan ► Mantiene el volumen y la frescura del decorado por más tiempo, ideal para vitrina o productos listos para llevar. - Fácil de aplicar por su cremosidad y untabilidad ► Asegura una cobertura limpia, lisa y profesional que se mantiene estable durante toda la vida útil del producto. Sin sensación grasa en el paladar, brindando una experiencia limpia y placentera en boca

Decoración y presentación en repostería	- Decoración con duya o espátula para acabados lisos y brillantes - Aplicación con formas decorativas en pasteles de celebración o anaquel - Decoración de piezas de pan dulce o panes con relleno	Acabado brillante y estético ➤ Brinda una presentación visual atractiva en panquelería realzando su valor percibido. Mantiene su forma y firmeza ➤ Perfecta para crear detalles con duya, bordes o volúmenes decorativos sin colapsarse. Compatible con frutas, esencias o toppings ➤ Permite personalizar fácilmente el diseño sin comprometer la textura ni la estabilidad. Sin sensación grasa en el paladar. Sin sensación grasa en el paladar, brindando una experiencia limpia y placentera en boca
Base o soporte para creaciones dulces	- Como base para agregar frutas frescas, mermeladas o escarchados - Combinación con esencias para crear sabores personalizados en rellenos - Soporte para montaje de toppings en cupcakes, tartaletas o bollería decorada	Estabilidad garantizada ➤ Conserva su textura y apariencia en productos que se almacenan o exhiben en frío, sin agrietarse ni separarse. Lista para usar sin necesidad de batido ➤ Optimiza el proceso de montaje y evita mermas en servicio rápido o alta rotación. Presentación impecable hasta el momento del consumo ➤ Ideal para productos refrigerados o envasados, manteniendo una apariencia profesional y apetitosa. Sin sensación grasa en el paladar. Sin sensación grasa en el paladar, brindando una experiencia limpia y placentera en boca

Recomendaciones de aplicación y uso

Belsí Crema Batida	Recomendación
Decoración y presentación de frutas y postres	- Manipular el producto para suavizar un poco previamente - Verter el producto en una manga pastelera con duya para cubrir y decorar pasteles - Si se desea, se puede agregar colorantes y/o esencias - Conservar refrigerada una vez abierta para mantener su untabilidad y frescura. - Utilizar directo para decorar postres - Usar sobre productos a temperatura ambiente para mayor estabilidad en forma y brillo. - Incorporar frutas o toppings justo antes del servicio si se desea una presentación más fresca y vistosa.
Cobertura y relleno de frutas y postres	
Complemento en frío	
Topping o base	

Recomendaciones de manejo:

- Mantener en refrigeración (0°C a 7°C)