

CREMAS BATIDAS

CREMA BATIDA PARA FRUTAS Y POSTRES

Lista para usar, perfecta para inspirar: sabor, textura y presentación en tus postres por más tiempo

Dale vida a tus postres con Dulcima® Crema Batida Frutas y Postres: una crema lista para usar que combina un delicioso sabor, textura tersa y decoraciones estables por más tiempo. Diseñada para quienes buscan practicidad sin sacrificar presentación ni calidad, es perfecta como complemento para cocteles de fruta, gelatinas, helados, repostería y bebidas. Su gran consistencia la hace ideal para cubrir, rellenar o decorar postres, incluso en condiciones de temperatura variables. Olvídate de batidoras o procesos complicados: Dulcima® es el aliado profesional que hace lucir cada creación con facilidad, consistencia y un toque irresistible.

Beneficios:

- Brinda delicioso sabor lácteo y vainilla a los postres.
- Mantiene su consistencia incluso en climas calurosos, lo que la hace perfecta para eventos, food trucks, caterings o puestos al aire libre en donde la temperatura puede variar.
- Conserva su frescura y preserva las decoraciones estables, incluso durante largas exhibiciones a temperatura ambiente.
- Gracias a su firmeza, mantiene su consistencia al ser aplicada en cocteles de frutas y otros postres.
- Brinda un acabado liso y uniforme, sin grietas ni imperfecciones.
- Admite sabores, esencias, colorantes*, licores y frutas, además de lucir impecable y con brillo por más tiempo.

Producto	Presentaciones	Conten.	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA CREMA BATIDA FsP	Caja 1 kg Caja 12 kg Caja 5 kg	1 kg 12 tarros de 1 kg 5 kg	Lácteo, vainilla	Suave y untable	Refrigerado	40 días

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Decoración y presentación de frutas y postres	Decoración de cocteles de frutas Decoración de gelatinas y flanes Decoración de pasteles de frutas frescas (tartas, bizcochos, shortcakes) Decoración de natillas, arroz con leche o postres en vaso Decoración de bebidas frías o calientes	Lista para usar ► No requiere batido previo ni equipo, ideal para preparaciones rápidas. Decoraciones estables por más tiempo ► Mantiene su forma y textura incluso en climas cálidos o durante exhibiciones prolongadas. Apariencia tersa y profesional ► Brinda acabados visualmente atractivos en copas, frutas, tartas o flanes. Sabor dulce y versátil ► Complementa perfectamente frutas frescas, bebidas y postres sin opacar otros ingredientes. Adaptable a múltiples formatos

		► Funciona con duya, manga pastelera o aplicación directa para decoración inmediata.
Cobertura y relleno de frutas y postres	Cobertura de pasteles fríos Cobertura ligera para brownies, muffins o cupcakes	Textura firme y fácil de aplicar ► Cubre de forma uniforme sin escurrimientos ni grietas, ideal para acabados lisos y estéticos. Estabilidad en calor y a temperatura ambiente ► Mantiene su forma y consistencia sin necesidad de refrigeración inmediata. Sabor que realza otros ingredientes ► Aporta cremosidad sin competir con frutas, o toppings adicionales.
Complemento en frío	Acompañamiento para helados o nieves Postres servidos en vitrina refrigerada o en barra fría Presentación final de postres preempacados o listos para llevar	Gran estabilidad en refrigeración ► Conserva su textura y volumen sin colapsarse, ideal para vitrinas y productos listos para llevar. Listo para aplicar directamente en frío ► No necesita batido ni ajuste de temperatura; se usa tal cual, optimizando tiempos de montaje. Presentación atractiva hasta el momento del consumo ► Mantiene su apariencia cremosa y brillante, elevando el valor visual del postre final.
Topping o base	Toppings para copas de postre Toppings para malteadas, frappés o bebidas frías Topping para café frío, capuchinos fríos o “iced lattes” Base para fresas con crema	Textura aireada y firme ► Conserva su volumen y forma al servir, ideal para bebidas y postres instagrameables. Excelente estabilidad en frío ► No se derrite fácilmente ni pierde cuerpo en frappés, iced lattes o copas refrigeradas. Sabor lácteo y cremoso ► Acompaña sin opacar, permitiendo que frutas, jarabes o cafés conserven su protagonismo. Aplicación inmediata sin batido ► Ahorra tiempo y facilita el montaje rápido en barras o puntos de servicio. Ideal como base para postres clásicos ► Funciona perfectamente como base para fresas con crema o preparaciones por capas.

Recomendaciones de aplicación y uso

Dulcima Crema Batida	Recomendación
Repostería y decoración	- Manipular el producto para suavizar un poco previamente - Utilizar directo para decorar frutas y postres - Refrigerar después de abrir para conservar textura y frescura. - Usar duya o manga pastelera para lograr una presentación impecable
Bebidas y servicios a la carta	
Complemento para frutas y postres	
Cocina salada y platillos calientes	

Recomendaciones de manejo:

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