



FRESAS CONGELADAS

FRUTEX® - FRESAS CON CREMA Y FRESAS AZÚCARADAS

Fresas siempre frescas: dulces y cremosas listas para tus postres.

Nuestras fresas Frutex® llevan la frescura y el sabor de la fruta a tus creaciones, con la practicidad de un producto que conserva su calidad todo el año. Gracias a su proceso de congelación, las fresas mantienen su color, textura y dulzor natural, listas para usarse en nieves, helados, batidos y postres. Disponibles en dos presentaciones — fresas con azúcar y fresas con crema—, ofrecen una solución versátil para reposterías, heladerías y negocios de alto volumen que buscan sorprender a sus clientes. Con Frutex®, la fruta conserva su esencia y se convierte en un aliado perfecto para crear postres que lucen frescos y apetitosos en cada bocado.

BENEFICIOS:

- ✓ Frescura prolongada en cada fresa, conservan el color, aroma y sabor como recién cosechadas.
- ✓ Textura firme y atractiva, fresas que mantienen su forma.
- ✓ Ahorro de tiempo en tu cocina, están listas para usar directo en el menú: abre, sirve y disfruta.
- ✓ Cero desperdicio y mayor duración, cada fresa se aprovecha, eliminando mermas y maximizando ganancias.
- ✓ Versatilidad total, ideales para helados, malteadas, licuados, bebidas, toppings y postres.
- ✓ Disponibles para todo el año, sin depender de temporadas.

CARACTERÍSTICAS:

Especificaciones de producto					
Producto	Presentación	Descripción	Sabor	Ideal para	Vida útil
Fresas con crema	Caja de 5.4 Kg (con 24 piezas de 226 g c/u).	Mezcla de fresas seleccionadas con crema, listas para disfrutar.	Dulce y balanceado, con notas lácteas suaves.	Postres listos al instante, copas, helados gourmet y toppings premium.	12 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas (congelación entre -18°C y -30°C)
Fresas con azúcar	Caja de 5.4 Kg (con 24 piezas de 226 g c/u).	Fresas frescas congeladas con el dulzor perfecto para conservar su esencia.	Auténtico sabor frutal con dulzura natural.	Malteadas, licuados, repostería y helados que resaltan el sabor de los postres.	

APLICACIONES:

Aplicaciones recomendadas		
Aplicación	Uso recomendado	Ventaja La Loma
Smoothies y malteadas premium	Combinar fresas congeladas con yogurt, leche o helado para crear bebidas cremosas y frescas.	Listas para licuar sin preparación previa, ahorrando tiempo y garantizando sabor natural en cada vaso.
Postres listos en vitrina	Colocar fresas con crema en vasos individuales como postre listo para llevar.	Presentación práctica y atractiva que agrega valor inmediato a tu menú con mínima inversión de tiempo.
Salsas y toppings gourmet	Triturar las fresas azucaradas para crear coulis o salsas que acompañen helados, cheesecakes y waffles.	Textura homogénea y sabor intenso que realzan cualquier postre sin desperdicio de fruta.
Relleno para repostería	Usar las fresas con crema o azucaradas en pasteles, tartas o empanadas dulces.	Solución práctica y lista para usar que asegura consistencia en sabor y calidad.
Coctelería y mixología	Utilizar las fresas congeladas como ingrediente en coctéles, mojitos, margaritas o bebidas sin alcohol.	Frescura y color vibrante sin necesidad de hielo adicional, logrando bebidas más atractivas.

Desayunos saludables	Añadir las fresas congeladas a bowls de avena, granola o yogurt.	Ofrecer una opción nutritiva y práctica que conecta con las tendencias de alimentación saludable.
Snacks listos para servir	Servir las fresas con crema directamente como snack dulce en cafeterías o restaurantes.	Ofrecer una alternativa lista para usar sin complicación en la operación del negocio.

RECOMENDACIÓN DE USO:

Categoría	Recomendación
Almacenamiento	Mantener siempre congeladas a -18 °C o menos.
Descongelación	Descongelar únicamente la porción necesaria, preferentemente en refrigeración (0-5 °C).
Reutilización	Una vez descongeladas, no volver a congelar.
Manipulación	Usar utensilios limpios y secos al extraer las fresas del empaque.