

ICINGS

SUCR ME ICING FROST SABOR NATA

Acabado perfecto con el sabor tradicional de nata: rinde al máximo y cautiva a simple vista.

Sucr me® Icing Frost sabor nata es la elección ideal para quienes buscan una crema lista para batir que combine alto rendimiento, consistencia perfecta y un sabor lácteo auténtico. Su fórmula permite lograr decoraciones tersas, firmes y visualmente atractivas sin necesidad de refrigeración. Gracias a su estabilidad, podrás exhibir tus creaciones por más tiempo y ofrecer un acabado profesional en cada pastel. Ideal para cubrir, rellenar y decorar desde pasteles tradicionales hasta repostería gourmet, mousses y pays, entre otras aplicaciones.  Tu imaginación es el límite!

Beneficios:

- Rendimiento superior hasta de 400%, ideal para producciones de alto volumen (cubre hasta 4 pasteles por kg de icing batido)
- Delicioso sabor nata con dulzor balanceado que resalta el sabor de cada preparación.
- Estable a temperatura ambiente, para exhibiciones prolongadas sin necesidad de refrigeración.
- Presentaciones impecables por más tiempo, gracias a su excelente consistencia: firme, tersa, sin porosidad ni agrietamiento."
- Versátil y fácil de trabajar, para decorar pasteles, cupcakes, choux, entre otros.
- Acabado profesional y brillante, que mejora la presentación en vitrina y cautiva a la vista.

Producto	Presentaciones	Contenido	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida �til
ICING FROST NATA	- Caja 12 kg - Caja 16.76 kg	- Caja con 6 purepacks de 2 kg - Caja con 4 bidones de 4.191 kg"	Nata	Cremosa	Congelado/ refrigerado	1 año congelado, 45 días refrigerado

Usos recomendados:		
Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Decoración y cobertura de pasteles o postres individuales	• Perfecto para hacer figuras, bordes, flores, letras y diseños detallados sin que se agriete. • Excelente para cupcakes, choux, donas, manteniendo volumen y frescura.	► Textura firme y tersa que permite realizar diseños precisos y detallados. ► No se agrieta, garantizando acabados impecables en figuras, letras o bordes. Alto rendimiento de hasta 400% ideal para producciones con volumen.
Decoración de postres	• Se puede utilizar como decoración de postres como cupcakes, gelatinas, entre otros. • Ideal para pasteles que requieran una textura suave y uniforme.	► Cubre más pasteles con menos producto sin sacrificar calidad ni presentación. ► Fácil de aplicar en piezas pequeñas gracias a su textura suave. ► Mantiene el volumen y la frescura en cupcakes, choux, donas y otras creaciones Estable hasta 25�C, ideal para exhibiciones sin refrigeración. ► Conserva una apariencia fresca y atractiva durante más tiempo, ayudando a aumentar la rotación de productos. ► Admite colores, frutas y esencias sin perder estabilidad. ► Aporta flexibilidad creativa sin comprometer firmeza ni apariencia.

Recomendaciones de aplicación y uso

Icing Nata	Recomendación
Decoración y cobertura de pasteles o postres individuales	• Agitar antes de abrir • Verter en un tazón al 20% de su capacidad • Batir a velocidad media de 3 a 5 °C • Se puede agregar colorantes en gel, licores, frutas y esencias
Decoración de postres	

Recomendaciones de manejo:

- Este producto debe permanecer en condiciones de congelación a -18°C y una vez descongelado debe refrigerarse de 0°C a -5°C