

ICINGS

SUCR ME ICING FROST SABOR VAINILLA

Alta definición con delicioso sabor a vainilla: Rinde más y decora mejor por más tiempo

Sucr me® Icing Frost es la solución profesional para quienes buscan una cobertura versátil, de alto rendimiento y lista para batir. Gracias a su estabilidad a temperatura ambiente (hasta 25  C), permite ampliar la exhibición de productos sin comprometer frescura ni presentación. Su textura suave y tersa facilita decoraciones detalladas y creativas, mientras que su rendimiento de hasta 400% maximiza la eficiencia en cada aplicación. Ideal para decorar, cubrir y rellenar pasteles, cupcakes, choux y más. Disponible en delicioso sabor vainilla, es perfecta para destacar en momentos de alta demanda y exhibiciones prolongadas incluso a temperatura ambiente*. *Siempre que el resto de los ingredientes lo permitan.

Beneficios:

- Rendimiento superior hasta de 400%, ideal para producciones de alto volumen (cubre hasta 4 pasteles por kg de icing batido)
- Delicioso sabor vainilla con dulzor equilibrado que realza tus postres.
- 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.

Especificaciones de producto:

Producto	Presentaciones	Contenido	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida �til
ICING FROST VAINILLA	- Caja 12 kg - Caja 17.03 kg	"- Caja con 6 purepacks de 2 kg - Caja con 4 bidones de 4.258 kg"	Vainilla	Cremona	Congelado/ refrigerado	1 año congelado, 45 días refrigerado

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	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. ► 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
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.	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 Vainilla	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